

# ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ КОНВЕКЦИОННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя

MJ396 \*\*\*\*

(опционально, проверьте спецификацию модели)



MFL69641317\_00

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2018 LG Electronics Inc. Все права защищены.

## Как работает микроволновая функция

Микроволны представляют собой форму энергии, подобную радиоволнам, телевизионному сигналу или обычному свету. Обычно микроволны распространяются наружу при их проходе через атмосферу и не вызывают какого-либо эффекта.

Однако в данной печи установлен магнетрон, предназначенный для использования энергии микроволн. Электрический ток, поступающий в трубку магнетрона, используется для создания микроволновой энергии.

Через отверстия внутри печи эти микроволны поступают в зону приготовления. Внутри печи размещается поднос. Микроволны не могут пройти сквозь металлические стенки печи, но они проникают через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага, материалы, из которых изготавливается посуда для безопасного приготовления с использованием энергии микроволн.

Микроволны не нагревают кухонные принадлежности, однако посуда для приготовления может нагреваться от тепла, исходящего от приготовленного блюда.

## Совершенно безопасное устройство

Данная микроволновая печь является одним из самых безопасных бытовых приборов. Если дверца открывается, печь автоматически прекращает формирование микроволн. При попадании в продукты микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, не оставляя «остаточной» энергии, которая могла бы нанести вред здоровью при употреблении пищи.

## СОДЕРЖАНИЕ

### 3 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

#### 9 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 9 Распаковка и установка
- 11 Панель управления (MJ3965AIS/BIH)
- 11 Иконки дисплея
- 12 Панель управления (MJ3965ACS/ACR/BCS/BCR/MJ3966ACT)
- 12 Иконки дисплея
- 13 Панель управления (MJ3965BPS/BPH)
- 13 Иконки дисплея
- 14 Настройка часов
- 14 Быстрый запуск
- 14 Регулировка
- 14 Экономия энергии

#### 15 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 15 Приготовление по времени
- 15 Уровни мощности микроволновой печи
- 16 Приготовление в режиме гриль
- 16 Комбинированный режим приготовления
- 17 Конвекционный повторный нагрев
- 17 Конвекционное приготовление
- 18 Конвекционное комбинированное приготовление
- 18 Блокировка от детей
- 19 Инверторное приготовление
- 19 Руководство по меню инверторного приготовления
- 22 Обжаривание и запекание
- 23 Руководство по меню обжаривания и запекания
- 24 Медленное приготовление и подогрев
- 25 Руководство по меню медленного приготовления и подогрева
- 26 Здоровое обжаривание и приготовление на пару
- 26 Руководство по меню здорового обжаривания и приготовления на пару
- 29 Здоровое обжаривание
- 29 Руководство по меню здорового обжаривания
- 31 Инверторное размораживание
- 31 Руководство по инверторному размораживанию

#### 32 ПОСУДА, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

#### 33 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

#### 35 ОЧИСТКА ВАШЕЙ ПЕЧИ

#### 35 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДИАГНОСТИКИ SMART DIAGNOSIS™

#### 36 ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

#### 37 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

# Инструкция по технике безопасности.

## Внимательно прочитайте и сохраните для дальнейшего использования

Перед использованием прочитайте этот документ и следуйте всем инструкциям по использованию микроволновой печи во избежание пожара, удара электрическим током, травмы или повреждения имущества. Это руководство не регулирует все возможные условия, которые могут возникнуть.

При возникновении непонятных ситуаций, всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или к изготовителю.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Этот символ предупреждает об опасности. Символ указывает на потенциальную опасность, которая может привести к гибели или травмированию вас или других лиц. Все сообщения о соблюдении мер безопасности указаны после символа предупреждения об опасности, слов «ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ» или «ВНИМАНИЕ!». Эти слова означают следующее.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Этот символ предупреждает о рисках при несоблюдении техники безопасности, которые могут привести к серьезным телесным повреждениям или гибели.

### ВНИМАНИЕ

Этот символ предупреждает о рисках при несоблюдении техники безопасности, которые могут привести к телесным повреждениям или порче имущества.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

**1 Не** пытайтесь нарушать целостность дверцы, самостоятельно регулировать или ремонтировать ее, а также уплотнения дверцы, панель управления, переключатели защитной блокировки или какие-либо другие детали печи, если такие действия предполагают снятие какой-либо крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии. **Не** используйте микроволновую печь, если уплотнения дверцы и соприкасающиеся с ней детали микроволновой печи неисправны. **Р**емонт должен производиться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

- **В** отличие от других электрических бытовых приборов микроволновая печь – это оборудование, работающее с высоким напряжением при большой мощности электрического тока.

**Н**енадлежащее использование или ремонт могут привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии или удару электрическим током.

**2 Не** используйте микроволновую печь для сушки (например, для сушки влажных газет, одежды, игрушек, электрических устройств, домашних животных или детей и т. д.).

- **Э**тот бытовой прибор может стать причиной серьезного риска для безопасности, например пожара, ожогов или внезапной гибели от удара электрическим током.

**3 Этот** бытовой прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, за исключением случаев, когда лицо, отвечающее за их безопасность, осуществляет надзор или провело инструктаж по вопросам использования бытового прибора. **З**а (маленькими) детьми должен осуществляться надзор для обеспечения того, чтобы они не играли с бытовым прибором.

- **Н**енадлежащее использование может привести к ущербу, например пожару, удару электрическим током или ожогам.

**4 Д**оступные части могут становиться горячими во время использования.

**М**аленькие дети не должны находиться поблизости от микроволновой печи.

- Они могут получить ожоги.
- 5 **Ж**идкости и другие пищевые продукты не должны разогреваться в герметичной таре, потому что она может взорваться. **П**еред приготовлением или размораживанием снимите с продуктов пластиковую обертку. **П**римечание: в некоторых случаях для разогревания или приготовления пищевые продукты должны покрываться пластиковой пленкой.
- Герметичная тара может разорваться при разогреве.
- 6 **Д**ля каждого режима эксплуатации используйте надлежащие принадлежности.
- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи и принадлежностей, или может возникнуть искрение и пожар.
- 7 **Д**етям не следует разрешать играть с принадлежностями или висеть на ручке дверцы.
- Дети могут получить травму.
- 8 **Т**олько компетентный специалист может проводить какие-либо работы по техническому обслуживанию или ремонту, предполагающие снятие крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии. **П**роизводство таких работ какими-либо другими лицами связано с опасностью.
- 9 **К**огда бытовой прибор используется в комбинированном режиме, детям следует использовать микроволновую печь исключительно под надзором взрослых из-за возникающих высоких температур.
- 10 **Н**е используйте микроволновую печь, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца микроволновой печи закрывалась надлежащим образом и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (поломаны или ослаблены), (3) уплотнение дверцы и поверхности уплотнения.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.
- 11 **Е**сли повреждена дверца или уплотнения дверцы, микроволновую печь нельзя использовать, пока она не будет отремонтирована компетентным специалистом.
- 12 **П**итание бытового прибора осуществляется через шнур-удлинитель или портативный электрический выход. **Ш**нур-удлинитель портативного электрического выхода должен располагаться таким образом, чтобы на него не попадали брызги или влага.
- 13 **Д**етям разрешается использовать микроволновую печь, только если им были даны соответствующие инструкции, чтобы ребенок был способен использовать микроволновую печь безопасным образом и понимал опасность ненадлежащего использования.
- 14 **Б**ытовой прибор и его доступные части становятся горячими во время использования. Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. **Д**ети в возрасте до 8 лет не должны подходить к бытовому прибору, за исключением случаев, когда за ними осуществляется непрерывный надзор.
- 15 **В**о время использования бытовой прибор становится горячим. **С**ледите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.
- 16 **Н**е используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность стекла, что может привести к его осыпанию.




## ВНИМАНИЕ

- 1 **В**ы не можете использовать микроволновую печь при открытой дверце из-за защитной блокировки, встроенной в механизм дверцы. **В**ажно не нарушать целостность защитной блокировки.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии (защитная блокировка автоматически отключает какое-либо приготовление при открытии дверцы).



- 2 **Не** помещайте какие-либо предметы (например, кухонные полотенца, салфетки и т. д.) между передней поверхностью микроволновой печи и дверцей. **Не** позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на уплотняющих поверхностях.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.
- 3 **У**бедитесь в том, что время приготовления установлено правильно. **М**алое количество пищи требует более короткого времени приготовления или разогрева.
- Приготовление в микроволновой печи может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению микроволновой печи.
- 4 **П**ри разогреве жидкостей, например супа, соусов и напитков в микроволновой печи
- \* **И**збегайте использования контейнера с прямыми сторонами и узким горлышком.
  - \* **Не** перегревайте.
  - \* **Р**азмешайте жидкость перед помещением контейнера в микроволновую печь, затем размешайте снова, когда пройдет половина времени разогрева.
  - \* **П**осле разогрева позвольте постоять жидкости в микроволновой печи непродолжительное время, еще раз размешайте или встряхните ее и перед употреблением проверьте температуру, чтобы не обжечься (особенно это касается содержимого бутылочек или баночек с детским питанием).
  - Будьте осторожны при обращении с контейнером. **Р**азогрев напитков в микроволновой печи может привести к отсроченному взрывному кипению. **С**ледует проявлять осторожность при обращении с контейнером.
- 5 **В**ентиляционное отверстие расположено в верхней, нижней или боковой части микроволновой печи. **В**ентиляционное отверстие должно быть открыто.
- Использование прибора при закрытом вентиляционном отверстии может привести к повреждению микроволновой печи и некачественному приготовлению пищи.
- 6 **Не** используйте микроволновую печь, если она пуста. **Е**сли микроволновая печь не используется, рекомендуется оставить в ней стакан воды.  
Вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию, если микроволновая печь будет случайно включена.
- **Н**енадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 7 **Не** осуществляйте приготовление пищи, завернутой в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге находятся инструкции по приготовлению соответствующей пищи.
- **Не** используйте для приготовления газету вместо бумажных полотенец.
- 8 **Не** используйте деревянные или керамические контейнеры, имеющие металлическую (например золотую или серебряную) инкрустацию.  
**В**сегда удаляйте металлические детали упаковки. **И**спользуйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах.  
**В**о время приготовления пищи и напитков в микроволновой печи использовать металлические контейнеры запрещено.
- **О**ни могут разогреться и обуглиться. **В** частности, металлические предметы в микроволновой печи могут изогнуться, что может привести к серьезным повреждениям.
- 9 **Не** используйте продукцию из бумаги вторичной переработки.
- **Т**акая продукция может содержать посторонние примеси, которые могут привести к искрению и/или пожару при ее использовании в процессе приготовления.

- 10 Не** ополаскивайте поднос и подставку для посуды путем погружения их в воду непосредственно после приготовления пищи. **Э**то может привести к поломке или повреждению.
- **Н**енадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 11 У**бедитесь в том, что микроволновая печь размещена таким образом, что передняя дверца находится на расстоянии 8 см или более от края поверхности, на которой размещена микроволновая печь, чтобы избежать случайного падения бытового прибора.
- **Н**енадлежащее использование может привести к телесным повреждениям и поломке микроволновой печи.
- 12 П**еред приготовлением проткните кожицу картофеля, яблок или каких-либо подобных фруктов или овощей.
- **О**на может разорваться.
- 13 Не** осуществляйте приготовление яиц в скорлупе. **Я**йца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца не должны разогреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после разогрева в микроволновой печи.
- **В**нутри яйца начнет повышаться давление, и яйцо лопнет.
- 14 Не** пытайтесь использовать микроволновую печь для глубокой обжарки в масле.
- **Э**то может привести к внезапному закипанию горячей жидкости.
- 15 Е**сли виден (или выделяется) дым, выключите или выдерните из розетки шнур микроволновой печи и держите дверцу закрытой, чтобы подавить какое-либо пламя.
- **Э**то может привести к серьезным последствиям, например пожару или поражению электрическим током.
- 16 П**ри нагреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за микроволновой печью, поскольку возможно возгорание.
- **П**ища может разлиться из-за ухудшения состояния контейнера, что также может привести к пожару.
- 17 П**ри работе бытового прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. **Н**е прикасайтесь к дверце микроволновой печи, наружной и задней поверхности печи, полости печи, принадлежностям и посуде при работе в режиме гриля, режиме конвекции и при использовании функции автоматического приготовления. **П**еред очисткой убедитесь в том, что они не являются горячими.
- Поскольку эти поверхности разогреваются до высокой температуры, существует опасность ожогов, если вы не будете использовать толстые кулинарные рукавицы.
- 18 М**икроволновую печь следует регулярно очищать и удалять какие-либо отложения пищи.
- **Е**сли микроволновая печь не будет содержаться в чистоте, это может привести к ухудшению качества поверхностей. **Э**то, в свою очередь, может негативно сказаться на сроке службы принадлежностей и привести к возникновению опасной ситуации.
- 19 И**спользуйте только термощуп, рекомендуемый для данной микроволновой печи.
- **В**ы не можете убедиться в том, что температура является точной, используя неподходящий термощуп.
  - **С** этой моделью термощуп не поставляется.
- 20 Б**ытовой прибор предназначен для использования в домашних и подобных им условиях, например:
- **Н**а кухнях для персонала в магазинах, офисах и в другой рабочей среде;
  - **В** фермерских домах;

- Клиентами в гостиницах, отелях и в другой жилой среде;
  - В гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- 21** Этот бытовой прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, если обеспечен надзор или предоставлены инструкции относительно безопасного использования бытового прибора и если такие лица понимают связанную с этим опасность. Дети не должны играть с бытовым прибором. Очистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, за исключением случаев, когда детям уже исполнилось 8 лет и они находятся под надзором взрослых.
- 22** Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка еды, одежды, нагрев подушек, тапочек, мочалок, влажной ткани или подобных предметов могут привести к травме, возгоранию или пожару.
- 23** Этот бытовой прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- 24** В точности следуйте указаниям каждого производителя, касающимся приготовления попкорна. Не оставляйте микроволновую печь без надзора во время прожаривания кукурузных зерен. Если кукурузные зерна не поджариваются по истечении указанного времени, прекратите приготовление. Не используйте коричневые бумажные пакеты для прожаривания кукурузных зерен. Не пытайтесь поджаривать оставшиеся ядра кукурузы.
- Чрезмерное приготовление может привести к возгоранию кукурузы.
- 25** Это изделие должно быть заземлено.
- Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
- СИНИЙ** ~ Нейтральный  
**КОРИЧНЕВЫЙ** ~ Под напряжением  
**ЗЕЛЕНый и ЖЁЛТЫЙ** ~ Земля
- Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:
- Провод **СИНЕГО** цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой **N** или имеющему **ЧЕРНЫЙ** цвет.
- Провод **КОРИЧНЕВОГО** цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой **L** или имеющему **КРАСНЫЙ** цвет.
- Провод **ЗЕЛЕНОВОГО** и **ЖЁЛТОГО** или **ЗЕЛЁНОГО** цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой **G** или символом .
- Если сетевой шнур изделия повреждён, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, её агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.
- 26** Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновых печах.
- 27** Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.
- Неправильное использование может привести к повреждению печи.
- 28** Микроволновая печь не предназначена для использования встроенной в другое оборудование.
- Микроволновую печь следует размещать в свободном пространстве.
- 29** Подключение следует проводить через штепсель или выключатель в фиксированной проводке в соответствии с правилами подключения.


- Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- 30 **Д**верца или внешняя поверхность микроволновой печи могут сильно нагреваться во время работы.
- 31 **Х**раните устройство и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- 32 **С**одержимое детских бутылочек и контейнеров с детским питанием следует размешивать или встряхивать, а их температуру необходимо проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 33 **В**нутреннюю и внешнюю части печи следует содержать в чистоте. **Р**екомендации по очистке печи смотрите в разделе «Для очистки вашей печи».
- 34 **Н**еисполнение требований при установке может привести к перегреву и опасности.
- 35 **Н**е следует использовать пароочистители.
- 36  **П**редупреждение, горячая поверхность.  
Данный символ обозначает, что поверхность может нагреваться.
- 37 **Н**е кладите посторонние предметы (книги, коробки и т.п.) на устройство. **О**но может перегреться или загореться, либо предмет может упасть и нанести травму человеку.

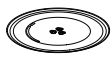
# ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

## РАСПАКОВКА И УСТАНОВКА

Руководствуясь указаниями на следующих двух страницах, вы сможете быстро убедиться в надлежащей работе микроволновой печи. Особое внимание уделите месту размещения микроволновой печи. При распаковке печи извлеките все принадлежности и снимите упаковочные материалы. Убедитесь, что печь не получила повреждений при доставке.


1 Распакуйте печь и уложите ее на ровную поверхность.

 **ВРАЩАЮЩАЯСЯ ВТУЛКА**

 **ПОВОРОТНЫЙ СТОЛИК**

 **ПОВОРОТНОЕ КОЛЬЦО**


 **Высокая решетка**

 **Низкая решетка**


**ПАРОВАРКА**  
(MJ3965ACS/ACR/BCS/BCR)  
(MJ3966ACT)

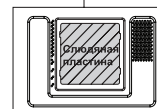
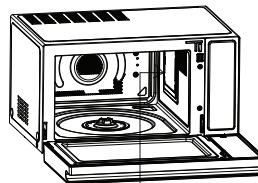
 Паровая крышка

 Паровое блюдо

 "Пароводяная чаша (тарелка для подрумянивания)"

**ТАРЕЛКА ДЛЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ**  
(MJ3965BPS/ВРН)

 Тарелка для подрумянивания



\*Не удаляйте слюдяную пластину

### Методы использования аксессуаров в соответствии с режимом

	Микроволновое приготовление	Гриль	Конвекция	Гриль комби	Конвекция комби
Стеклянный поднос	○	○	○	○	○
Высокая решетка	-	○	○	○	○
Низкая решетка	-	○	○	○	○
Тарелка для подрумянивания	○	○	○	○	○
Пароварка	○	-	-	-	-

Предупреждение: Используйте аксессуары в соответствии с руководством по приготовлению! ○ применяется - Не применяется

#### ! ПРИМЕЧАНИЕ

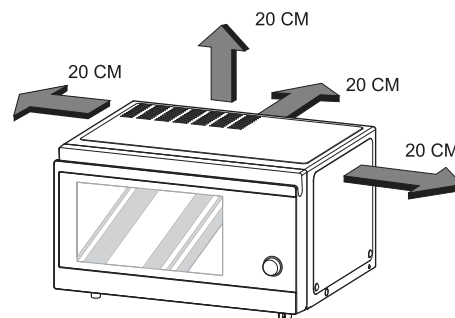
- Убедитесь в том, что вы используете правильные аксессуары для каждого режима работы.
- Неправильное использование может привести к повреждению печи и аксессуаров или может образовать искры или огонь.

#### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- Не извлекайте из печи находящуюся в ней слюдяную пластину (серебристую). Эта пластина предназначена для защиты компонентов микроволновой печи.

2 Разместите печь на уровне не менее 85 см, оставив пространство не менее 20 см сверху и не менее 20 см от задней панели для обеспечения надлежащей вентиляции. Во избежание опрокидывания передняя панель печи должна располагаться на расстоянии не менее 8 см от края поверхности, на которой она установлена.

Выпускное отверстие расположено на нижней или боковой стороне печи. Блокирование данного отверстия может привести к повреждению печи. При использовании микроволновой печи в закрытом пространстве или шкафу количество воздуха для охлаждения печи может быть меньшим. Это может привести к снижению производительности и сокращению срока службы. Если это возможно, пожалуйста, используйте микроволновую печь на открытом пространстве, например на столешнице.



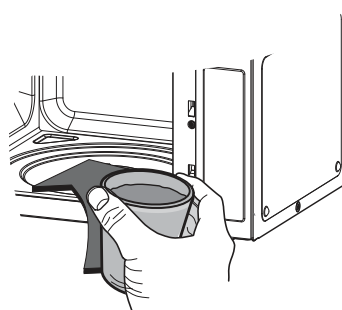
**! ПРИМЕЧАНИЕ**

- ДАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

- 3 Подключите вашу микроволновую печь к стандартной розетке. Убедитесь в том, что к розетке подключена только микроволновая печь.

**Если ваша микроволновая печь не работает должным образом, то отключите ее от розетки и затем подключите обратно.**

- 4 Откройте дверь печи с помощью ручки.  
Разместите вращающееся кольцо внутри печи и поставьте стеклянный противень на кольцо.



- 5 Налейте в емкость, предназначенную для использования в микроволновых печах, 300 мл воды. Установите ее на стеклянный поднос и закройте дверцу печи.  
Если у вас возникли сомнения в возможности использования данной емкости, обратитесь к руководству по безопасности использования посуды в микроволновой печи.

- 6 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**, затем нажмите один раз кнопку **СТАРТ/ВВОД** для установки времени приготовления 30 секунд.



- 7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд.  
По достижении цифры 0 будет подан **ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ**.  
Откройте дверцу и проверьте температуру воды.  
Если печь работает, вода должна нагреться.  
**Соблюдайте осторожность при извлечении емкости, так как емкость может быть горячей.**

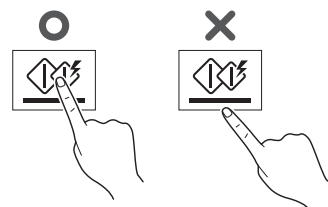


**ПОСЛЕ ЭТОГО МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

- 8 Содержание бутылочек для кормления и баночек с едой для малышек должно быть перемешано или взбито, а **температура** должна проверяться до потребления во избежание ожогов.

- 9 Распознавание нажатия кнопок может быть затруднено в нижеперечисленных случаях:

- Нажата только внешняя сторона кнопки
- Кнопка нажата ногтем или кончиком пальца.

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

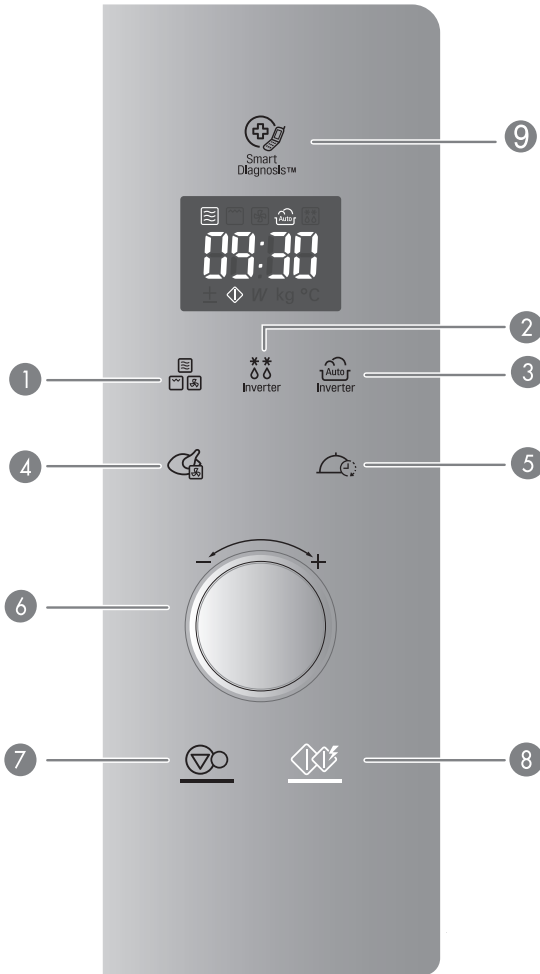
Не используйте резиновые перчатки или одноразовые перчатки.

После мытья панели управления влажным полотенцем высушите с помощью мягкого сухого полотенца.

- 10 Установленное время приготовления должно быть короче, чем для обычных микроволновых печей (700 Вт, 800 Вт) из-за относительно высокой выходной мощности устройства. Избыточный нагрев продукта может вызвать образование конденсата на двери.

- 11 Все рецепты в данной книге предоставлены с диапазоном времени приготовления. В общем, вы можете обнаружить, что еда остается не до конца приготовленной в конце заданного времени, а иногда вы можете пожелать готовить блюдо сверх заданного максимального времени, в зависимости от предпочтений. Руководящим правилом данной инструкции является то, что лучше всего придерживаться установленного периода приготовления пищи, т.к. переваренная еда не имеет полезных свойств.

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (MJ3965AIS/ВН)



Часть	
1	<p><b>РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b></p> <p>Смотрите страницу 15 «Приготовление по времени» Смотрите страницу 16 «Приготовление в режиме гриль» Смотрите страницу 16 «Комбинированный режим приготовления» Смотрите страницу 17 «Конвекция» Смотрите страницу 18 «Конвекция комби»</p>
2	<p><b>ИНВЕРТОРНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b></p> <p>Смотрите страницу 31 «Инверторное размораживание»</p>
3	<p><b>ИНВЕРТОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b></p> <p>Смотрите страницу 19 «Инверторное приготовление»</p>
4	<p><b>ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ</b></p> <p>Смотрите страницу 22 «Обжаривание и запекание»</p>
5	<p><b>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ</b></p> <p>Смотрите страницу 24 «Медленное приготовление и подогрев»</p>
6	<p><b>РЕГУЛЯТОР (БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройка времени приготовления, температуры и уровня мощности.</li> <li>• При приготовлении в автоматическом и ручном режимах вы можете повысить или понизить время приготовления в любое время путем поворота колесика (за исключением режима размораживания)</li> </ul>
7	<p><b>СТОП/СБРОС</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключение и сброс всех параметров приготовления за исключением текущего времени.</li> </ul>
8	<p><b>СТАРТ/ВВОД</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.</li> <li>• Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска</li> </ul>
9	<p><b>SMART DIAGNOSIS</b></p> <p>По просьбе оператора службы поддержки держите микрофон вашего телефона повернутым к этому значку, чтобы помочь диагностировать проблемы с микроволновой печью во время звонка в службу поддержки.</p>

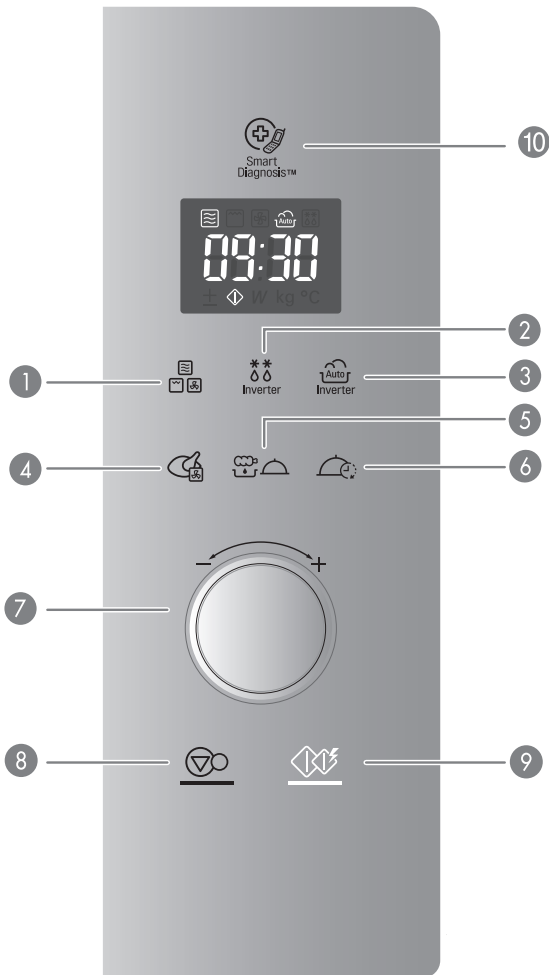
## ИКОНКИ ДИСПЛЕЯ

Иконка			
	Отображается при работе микроволновой печи		Отображается при работе режима инверторного приготовления/паровой обработки
	Отображается во время работы режима гриль		Отображается при Авто размораживании
	Отображается во время работы режима конвекции		Отображается во время регулировки
	Отображается при настройке температуры режима конвекции		Отображается при быстром старте
	Отображается во время работы комбинированного режима		Отображается при настройке мощности
	Отображается при работе конвекционного комбинированного режима		Отображается при настройке веса



# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(MJ3966ACT)  
(MJ3965ACS/ACR/BCS/BCR)

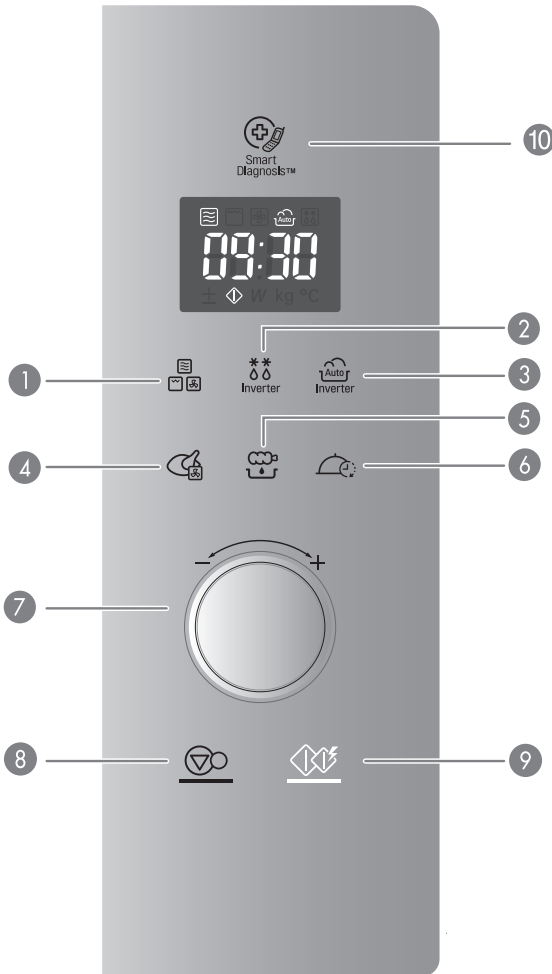


Часть	
1	<p><b>РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b></p> <p>Смотрите страницу 15 «Приготовление по времени» Смотрите страницу 16 «Приготовление в режиме гриль» Смотрите страницу 16 «Комбинированный режим приготовления» Смотрите страницу 17 «Конвекция» Смотрите страницу 18 «Конвекция комби»</p>
2	<p><b>ИНВЕРТОРНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b></p> <p>Смотрите страницу 31 «Инверторное Размораживание»</p>
3	<p><b>ИНВЕРТОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b></p> <p>Смотрите страницу 19 «Инверторное приготовление»</p>
4	<p><b>ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ</b></p> <p>Смотрите страницу 22 «Обжаривание и запекание»</p>
5	<p><b>ЗДОРОВОЕ ОБЖАРИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ</b></p> <p>Смотрите страницу 26 «здоровое обжаривание и приготовление на пару»</p>
6	<p><b>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ</b></p> <p>Смотрите страницу 24 «Медленное приготовление и подогрев»</p>
7	<p><b>РЕГУЛЯТОР (БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройка времени приготовления, температуры и уровня мощности.</li> <li>• При приготовлении в автоматическом и ручном режимах вы можете повысить или понизить время приготовления в любое время путем поворота колесика (за исключением режима размораживания)</li> </ul>
8	<p><b>СТОП/СБРОС</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключение и сброс всех параметров приготовления за исключением текущего времени.</li> </ul>
9	<p><b>СТАРТ/ВВОД</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.</li> <li>• Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска</li> </ul>
10	<p><b>SMART DIAGNOSIS</b></p> <p>По просьбе оператора службы поддержки держите микрофон вашего телефона повернутым к этому значку, чтобы помочь диагностировать проблемы с микроволновой печью во время звонка в службу поддержки.</p>

## ИКОНКИ ДИСПЛЕЯ

Иконка			
	Отображается при работе микроволновой печи		Отображается при работе режима инверторного приготовления/паровой обработки
	Отображается во время работы режима гриль		Отображается при Авто размораживании
	Отображается во время работы режима конвекции		Отображается во время регулировки
	Отображается при настройке температуры режима конвекции		Отображается при быстром старте
	Отображается во время работы комбинированного режима		Отображается при настройке мощности
	Отображается при работе конвекционного комбинированного режима		Отображается при настройке веса

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (MJ3965BPS/ВРН)



Часть	
1	<p><b>РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> Смотрите страницу 15 «Приготовление по времени» Смотрите страницу 16 «Приготовление в режиме гриль» Смотрите страницу 16 «Комбинированный режим приготовления» Смотрите страницу 17 «Конвекция» Смотрите страницу 18 «Конвекция комби»</p>
2	<p><b>INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b> Смотрите страницу 31 «Инверторное Размораживание»</p>
3	<p><b>ИНВЕРТОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> Смотрите страницу 19 «Инверторное приготовление»</p>
4	<p><b>ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ</b> Смотрите страницу 22 «Обжаривание и запекание»</p>
5	<p><b>ЗДОРОВОЕ ОБЖАРИВАНИЕ</b> смотрите страницу 29 «Здоровое обжаривание»</p>
6	<p><b>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ</b> Смотрите страницу 24 «Медленное приготовление и подогрев»</p>
7	<p><b>РЕГУЛЯТОР (БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройка времени приготовления, температуры и уровня мощности.</li> <li>• При приготовлении в автоматическом и ручном режимах вы можете повысить или понизить время приготовления в любое время путем поворота колесика (за исключением режима размораживания)</li> </ul>
8	<p><b>СТОП/СБРОС</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключение и сброс всех параметров приготовления за исключением текущего времени.</li> </ul>
9	<p><b>СТАРТ/ВВОД</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.</li> <li>• Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска</li> </ul>
10	<p><b>SMART DIAGNOSIS</b> По просьбе оператора службы поддержки держите микрофон вашего телефона повернутым к этому значку, чтобы помочь диагностировать проблемы с микроволновой печью во время звонка в службу поддержки.</p>

## ИКОНКИ ДИСПЛЕЯ

Иконка			
	Отображается при работе микроволновой печи		Отображается при работе режима инверторного приготовления/паровой обработки
	Отображается во время работы режима гриль		Отображается при Авто размораживании
	Отображается во время работы режима конвекции	$\pm$	Отображается во время регулировки
$^{\circ}\text{C}$	Отображается при настройке температуры режима конвекции		Отображается при быстром старте
	Отображается во время работы комбинированного режима	$W$	Отображается при настройке мощности
	Отображается при работе конвекционного комбинированного режима	$kg$	Отображается при настройке веса

## НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Когда ваша печь подключается в первый раз или когда подключается после отключения питания, то значения на дисплее будут сброшены на '12Н'.

### Пример: Настройка 11:11

1. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения 12 часового формата отображения. (Если вы желаете настроить 24 часа для отображения на дисплее, то поверните колесико на '24Н' до осуществления следующих этапов)
2. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется '11:'.
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
4. Вращайте **РЕГУЛЯТОР** для изменения минут, пока на дисплее не отобразится '11:11'
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- Для повторной настройки часов или изменения опций необходимо отключить и вновь подключить кабель питания.
- Если вы не желаете использовать режим часов, нажмите кнопку СТОП/СБРОС после подключения печи.

## БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Функция БЫСТРОГО ЗАПУСКА позволяет настраивать 30 секундный интервал времени приготовления на ВЫСОКОЙ мощности с нажатием СТАРТ/ВВОД.

### Пример: настройка 2 минут приготовления на высокой мощности

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Выберите 2 минуты на высокой мощности.

Нажмите кнопку **СТАРТ/ВВОД** 4 раза. Печь начнет работать до того, как вы закончите нажатие 4 раза.

Во время приготовления в режиме БЫСТРЫЙ ЗАПУСК вы можете продлить время приготовления до 99 минут 59 секунд при помощи повторения нажатия кнопки **СТАРТ/ВВОД**.

## РЕГУЛИРОВКА

При помощи поворота регулятора программа приготовления ПО ВРЕМЕНИ будет настроена на более продолжительное или на меньшее время приготовления. Поворот регулятора будет повышать на 10 секунд или снижать на 10 секунд время приготовления каждый раз. Максимально возможное время 99 минут 59 секунд.

### Пример: Настройка инверторного приготовления (например, 0,3 кг куриных наггетсов) на более продолжительное или меньшее время:

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится '1'.
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
4. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется '1-3'.
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется '0.3 kg'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
7. Поверните **РЕГУЛЯТОР**. Время приготовления увеличится или уменьшится на 10 секунд

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы обнаружите, что ваша еда переварена или приготовлена не до конца во время использования режима предварительной настройки ПРИГОТОВЛЕНИЯ, то вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем поворота РЕГУЛЯТОРА.
- Вы можете продлить или сократить время приготовления (за исключением режима размораживания) в любое время при помощи поворота РЕГУЛЯТОРА

## ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Сохранение энергии означает сбережение энергии при помощи отключения дисплея. Данная функция отключает дисплей, когда печь находится в режиме ожидания.

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- Во время использования режима часов дисплей будет оставаться включенным.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ)

Данная функция позволяет вам готовить пищу по заданному времени. Есть на выбор 5 уровней мощности. Пример показывает, каким образом можно настроить мощность 900 Вт на заданное время.

**Пример: Каким образом готовить пищу при мощности 900 Вт в течение 5 минут 30 секунд.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, пока на дисплее не отобразится '1100 W' (В первый раз отобразится 1100 W. Это говорит о том, что печь настроена на мощность 1100 W до тех пор, пока не будет выбрана другая мощность).
3. Вращайте **РЕГУЛЯТОР** до тех пор, пока на дисплее не отобразится '900 W'.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не будет показано '5:30'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

Когда приготовление завершено, то прозвучит звук. На дисплее будет показано слово 'End' ('Завершено'). 'End' будет оставаться на дисплее и звук будет звучать каждую минуту, пока дверца не будет открыта или не будет нажата какая-либо кнопка, до 5 минут.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Если вы не выбрали режим мощности, то печь будет работать на **ВЫСОКОЙ** мощности. Для настройки **ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ** пропустите этап 3.

## УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Ваша микроволновая печь оснащена пятью уровнями мощности, чтобы предоставить вам максимальную гибкость и контроль над приготовлением пищи. Представленная таблица даст вам некоторое представление о том, какие продукты готовятся на каждом из различных уровней мощности.

- Прилагаемая таблица показывает настройки уровня мощности для вашей печи.

### УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

МОЩНОСТЬ Уровень	Использование
Высокий 1100 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кипячение воды</li> <li>• Подрумянивание говяжьего фарша.</li> <li>• Приготовление кондитерских изделий</li> <li>• Приготовление кусков птицы, рыбы и овощей.</li> <li>• Приготовление нежных кусков мяса.</li> </ul>
900 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Повторный разогрев риса, пасты и овощей.</li> <li>• Быстрый повторный разогрев готовой пищи.</li> <li>• Повторный разогрев сэндвичей.</li> </ul>
700 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление блюд с яйцами, молоком и сыром.</li> <li>• Приготовление пирожных и хлеба.</li> <li>• Жидкий шоколад.</li> <li>• Приготовление телятины.</li> <li>• Приготовление целой рыбы.</li> <li>• Приготовление пудингов и заварного крема.</li> </ul>
400 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разморозка мяса, птицы и морепродуктов.</li> <li>• Приготовление менее нежных кусков мяса.</li> <li>• Приготовление свиных отбивных и жаркого.</li> </ul>
200 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разогрев фруктов.</li> <li>• Размягчение масла.</li> <li>• Сохранение запеканок и основных блюд теплыми.</li> <li>• Размягчение масла и сливочного сыра.</li> </ul>

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- Не используйте следующие аксессуары.



**ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА**



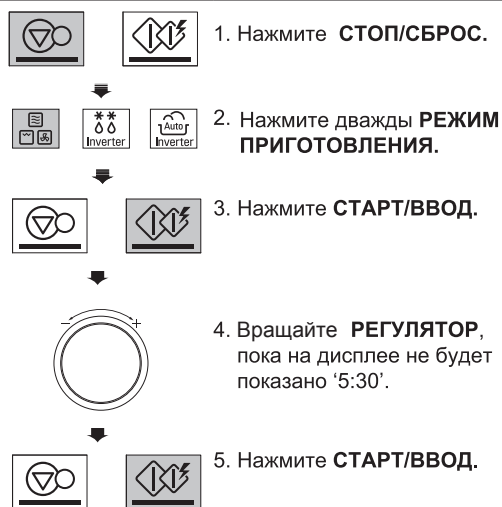
**НИЗКАЯ РЕШЕТКА**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Этот режим позволяет вам быстро подрумянивать пищу с образованием хрустящей корочки.

Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

**Пример: Приготовление в режиме Гриль в течение 5 минут 30 секунд**



### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Всегда используйте прихватки при вынимании пищи и принадлежностей после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная функция позволит вам быстро подрумянивать пищу с образованием хрустящей корочки.
- Для достижения лучшего результата используйте нижеследующие принадлежности.
- Не используйте нижеследующие принадлежности.



**ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА**



**ПАРОВАРКА**

## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В вашей печи есть комбинированный режим приготовления, который позволяет вам приготавливать пищу с нагревом и микроволновыми волнами.

**Пример: Запрограммируйте вашу печь на мощность микроволн 330 Вт и гриль на время приготовления в течении 25 минут.**



### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- В вашей печи есть комбинированная функция приготовления, которая позволяет вам приготавливать пищу с помощью нагревательного элемента и микроволн.
- вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (GC-1: 220Вт, GC-2:330Вт, GC-3:440 Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Для достижения лучшего результата используйте нижеследующие принадлежности.
- Не используйте нижеследующие принадлежности.



**ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА**

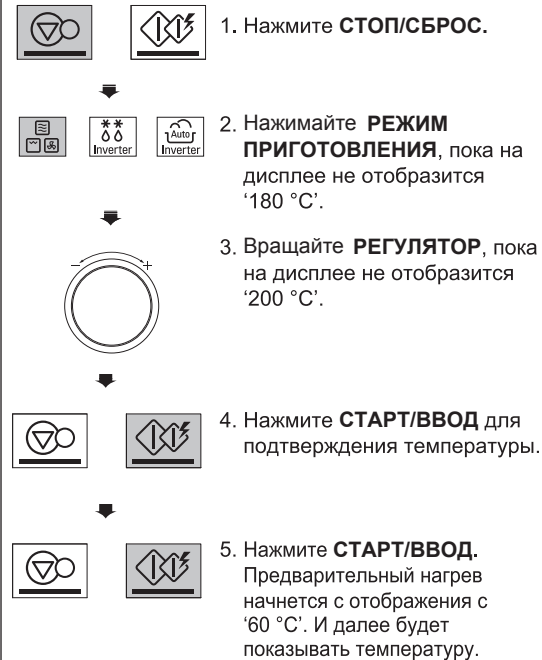


**ПАРОВАРКА**

## КОНВЕКЦИОННЫЙ ПОВТОРНЫЙ НАГРЕВ

Этот режим позволяет вам быстро подрумянивать пищу с образованием хрустящей корочки. Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

**Пример: предварительный нагрев печи до температуры 200 °С.**



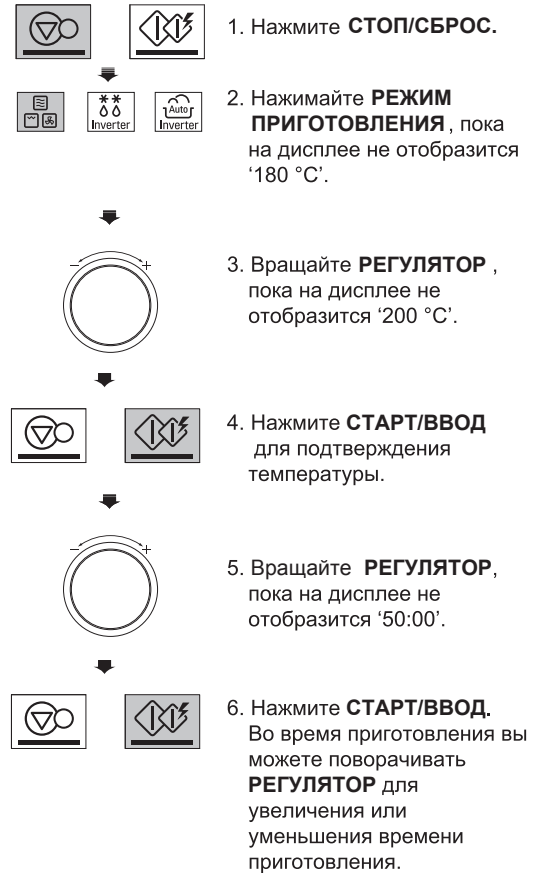
### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- Конвекционная печь имеет диапазон температуры 40-200°C;
- В печи есть функция закваски при температуре 40°C. Вам нужно дождаться, когда печь охладится, т.к. вы не можете использовать функцию закваски, пока температура более 40°C.
- Вашей печи потребуется несколько минут для достижения выбранной температуры.
- С момента достижения верной температуры ваша печь издаст ЗВУК, чтобы вы знали, что верная температура достигнута.
- Затем поставьте пищу в печь и начните приготовление.

## КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Должен использоваться металлический противень или металлическая решетка во время конвекционного приготовления.

**Пример: Приготовление пищи при температуре 200 °С в течение 50 минут.**



### ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы не настроили температуру, то в вашей печи будет автоматически выбрано 180°C, температура может быть изменена при помощи вращения РЕГУЛЯТОРА.
- Если вам требуется более 200 градусов для вашего рецепта приготовления или по указанию на упаковке, то добавьте время для 200 градусов по вашему предпочтению.
- Для достижения лучшего результата, пожалуйста, используйте верные принадлежности.



**НИЗКАЯ РЕШЕТКА**

## КОНВЕКЦИОННОЕ КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ниже представлен пример, который показывает, каким образом запрограммировать микроволновую мощность на 330 Вт и конвекционную температуру на 200 °С для времени приготовления в 25 минут.

**Пример: Приготовление пищи в режиме конвекционного комбинированного приготовления в течение 25 минут**

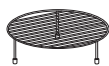
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится 'CC-1'.
3. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится 'CC-2'.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '200 °C'.
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '25:00'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время приготовления вы можете поворачивать **РЕГУЛЯТОР**, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (CC-1: 220 Вт, CC-2:330 Вт, CC-3:440 Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Для достижения лучшего результата используйте нижеследующие принадлежности.
- Не используйте нижеследующие принадлежности.



НИЗКАЯ РЕШЕТКА



ПАРОВАРКА

## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Является уникальной функцией безопасности, которая предотвращает нежелательную эксплуатацию печи. С момента, когда настроена БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ, нельзя будет готовить.

### Для настройки блокировки от детей

- 
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
  2. Нажмите и удерживайте **СТОП/СБРОС**, пока на дисплее не отобразится 'Loc' (блокировка) и не будет слышен звук. Если время было настроено, то оно отобразится через 1 секунду.

Если при включенной БЛОКИРОВКЕ ОТ ДЕТЕЙ нажать на какую-либо кнопку, то на дисплее отобразится 'Loc' (блокировка). Вы можете отменить БЛОКИРОВКУ ОТ ДЕТЕЙ в соответствии с процедурой ниже.

### Для отмены блокировки от детей

- 
- Нажмите и удерживайте **СТОП/СБРОС** до тех пор, пока блокировка не исчезнет с экрана.

После того как БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ была выключена, печь будет работать нормально.



## ИНВЕРТОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ваша печь была предварительно запрограммирована на автоматическое приготовление пищи. Сообщите вашей печи, какого результата вы хотите добиться и как много у вас позиций. Затем позвольте микроволновой печи приготовить выбранные вами блюда.

**Пример: Для приготовления 0,3 кг сырных палочек следуйте указаниям ниже**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится '1'.
3. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '1-2'.



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '0.3 kg'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## РУКОВОДСТВО ПО МЕНЮ ИНВЕРТОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
1-1	Багет / Круассан	0.1 – 0.3 кг (50 - 100 гр. / шт.)	Замороженный	1. Положите замороженный хлеб на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт.	Низкая решетка
1-2	Сырные палочки	0.2 – 0.4 кг	Замороженный	1. Смажьте сырные палочки маслом. 2. Разместите пищу на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
1-3	Куриные наггетсы	0.2 – 0.3 кг	Замороженный	1. Положите куриные наггетсы на тарелку для подрумянивания на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите старт. 2. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
1-4	Лазанья	0.3 кг	Замороженный	1. Выньте противень из внешней упаковки и уберите защитную пленку. 2. Положите пищу на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт. После приготовления оставьте накрытым на 2 минуты.	Низкая решетка
1-5	Пицца (Толстое тесто)	0.5 кг	Замороженный	1. Уберите всю упаковку с пиццы. 2. Положите пищу на тарелку для подрумянивания на низкой решетке. Выберите меню, нажмите старт	Тарелка для подрумянивания на низкой решетке
1-6	Пицца (Тонкое тесто)	0.2 – 0.4 кг	Замороженный	1. Снимите всю упаковку с пиццы. 2. Разместите пищу на тарелке для подрумянивания на низкой решетке. Выберите меню и вес, нажмите старт.	Тарелка для подрумянивания на низкой решетке
1-7	Филе лосося	0.2 – 0.6 кг	Замороженный	1. Выберите 200 гр. лососевых филе, каждое из которых 2,5 см толщиной. Смажьте лососевые колбаски маслом и приправьте по желанию. 2. Положите пищу на тарелку для подрумянивания на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления.	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
1-8	Креветки	0.2 – 0.4 кг	Замороженный	1. Смажьте креветки маслом и приправьте по желанию. 2. Положите пищу на тарелку для подрумянивания на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-1	Черный хлеб	1 кг.	Комнатная	<p><b>Ингредиенты</b>            2 чашки непросеянной ржаной муки \            1 ½ непросеянной белой муки            1 ч.л. сахара \ 2 ч.л. соли            1 чашка цельных отрубей            2 ст.л. измельченного тмина            2 ст.л. сухих дрожжей \ 1 кружка воды            2 ст.л. уксуса            (1 ст.л. бальзамического уксуса)            2 ст. ложки темной мелассы            1/2 плитка несладкого шоколада            2 ст.л. масла 1 ч.л. кукурузного крахмала            1/2 кружки холодной воды</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте ржаную муку, белую муку. Смешайте 2/3 стакана смеси муки и сахара, соли, крупы, семян тмина и сухих дрожжей.</li> <li>2. Смешайте воду, уксус, мелассу, шоколад и масло в кастрюле. Нагрейте, пока жидкость не станет очень теплой.</li> <li>3. Постепенно добавив в смесь сухие ингредиенты, кроме кукурузного крахмала и взбивать около 2 минут.</li> <li>4. Добавьте оставшуюся смесь муки, взбивать около 2 минут.</li> <li>5. Переложите тесто в накрытую миску и дайте ему настояться в течение приблизительно 15 минут. Когда тесто удвоится в объеме, разделите его пополам.</li> <li>6. Положите тесто таким же образом.</li> <li>7. Положите тесто на бумагу для выпечки на низкой решетке. Выберите меню, нажмите кнопку Старт.</li> <li>8. Смешайте кукурузный крахмал и холодную воду. Готовьте, пока смесь не начнет закипать.</li> <li>9. Когда прозвучит СИГНАЛ, размажьте смесь кукурузного крахмала поверх хлеба и нажмите старт для продолжения приготовления.</li> </ol>	Бумага для выпечки на низкой решетке
2-2	Гречневая каша	0.3 кг	Комнатная	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Промыть 300 г гречневой каши и слить воду. Добавить 600 мл воды и соли в глубокую и большую миску, дать постоять 15 минут, накрыть пластиковой пленкой и сделать вентиляционные отверстия.</li> <li>2. Поместите продукты в печь. Выберите меню, нажмите кнопку Старт.</li> <li>3. После приготовления оставить накрытым на 15 минут.</li> </ol>	Безопасная миска для микроволн
2-3	Лосось на гриле	0.2 - 0.8 кг	Охлажденный	<p><b>Ингредиенты</b>            Стейк из лосося (180 ~ 220 г) \ 2 столовые ложки трав            1 ст. л. лимонного сока \ 1 ст. л. масла            Соль по вкусу \ базилик по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смажьте лососевый стейк травами, лимонным соком, солью, базиликом и смажьте маслом.</li> <li>2. Положите еду на высокую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления</li> </ol>	Высокая решетка на блюде для стекания
2-4	Фрикадельки	0.6 кг	Комнатная	<p><b>Ингредиенты</b>            1 луковица \ 500г говяжьего фарша            Масло для смазки \ 1 лавровый лист            1/2 стакана муки            2 столовые ложки томатной пасты            Специи \ 250 мл воды</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарезьте лук, добавьте фарш из говядины и перемешайте. Сделайте небольшие фрикадельки и обваляйте их в муке.</li> <li>2. Смажьте безопасную для микроволновой печи миску маслом, положите подготовленную еду в миску, добавьте лавровый лист. Накройте крышкой.</li> <li>3. Поставьте подготовленную миску в печь. Выберите меню, нажмите кнопку старт.</li> <li>4. Когда прозвучит СИГНАЛ, откройте дверь и добавьте томатную пасту, специи, воду для фрикаделек, накройте крышкой. Нажмите старт для продолжения приготовления.</li> <li>5. После приготовления выньте пищу из микроволновой печи и оставьте накрытой в течение 1-2 минут.</li> </ol>	Безопасная миска для микроволн

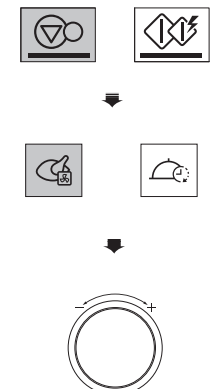
Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-5	Открытый пирог	1 кг.	Комнатная	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г печенья \ 30 г чернослива 30 г \ кураги 30 г изюма \ 3 столовые ложки меда 3 столовые ложки растопленного сливочного масла \ 30г фундука</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. На слегка посыпанной мукой поверхности раскатать тесто по кругу и положить его в емкость. Обрежьте края, оставляя незначительный запас. Прокोलите вилкой и отложите в сторону.</li> <li>2. Промойте и осушите сухофрукты, разделите ломтики чернослива и кураги на две половинки, добавьте мед и масло, все перемешать.</li> <li>3. Положите смесь из фруктов на тесто равномерно.</li> <li>4. Положите емкость для пирога на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт.</li> </ol>	Емкость для пирога на низкой стойке
2-6	Свиная отбивная	0.2 - 0.8 кг	Охлажденный	<p><b>Ингредиенты</b> Отбивная из свинины (180~220 гр.) \ Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выберите отбивные из свинины весом 200 гр и 1,5-2,0 см толщиной каждая. Смажьте солью и перцем по вкусу.</li> <li>2. Положите еду на лоток на высокую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт.</li> <li>3. Когда прозвучит СИГНАЛ, переверните еду и нажмите старт для продолжения приготовления.</li> </ol>	Высокая решетка на блюде для стекания
2-7	Пирог с лососем	1 кг.	Охлажденный	<p><b>Ингредиенты</b> 4 яйца \ 50 г длиннозерного риса \ 300 г копченого лосося, 15 г нарезанного свежего укропа \ 45 мл сметаны, 1 лист теста \ 1 яичный желток \ 5 мл воды \ 15 мл свежих белых сухарей \ масло</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите яйца в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения. Уменьшите огонь до минимума и варите на медленном огне в течение 10 минут. Когда яйца приготовлены, сразу же слейте воду и поставьте под струю холодной проточной воды. Почистите яйца, затем нарежьте яйца на мелкие кусочки.</li> <li>2. В то же время принесите большую кастрюлю с подсоленной водой для кипячения, добавьте рис и перемешайте, чтобы не прилипло на дно кастрюли. Тушите в течение 20 минут до готовности. Слейте при помощи сита и промойте холодной водой.</li> <li>3. Разрежьте копченый лосось на полоски и положите в большую миску. Добавьте яйца, рис, укроп и сметану, перемешайте. Смажьте солью и перцем по вкусу.</li> <li>4. Слегка смажьте бумагу для запекания маслом и положите лист теста на бумагу для запекания. Распределите начинку в продольном направлении на одной половине листа теста. Смочите кромки водой и придерживайте другую сторону для наполнения. Уплотните путем нажатия вилкой. Должно быть, как плотно набитая буханка.</li> <li>5. Взбейте яичный желток и воду. Смажьте тесто глазурью и сделайте несколько небольших отверстий в верхней части вилкой. Посыпьте сухарями верхнюю часть.</li> <li>6. Положите пирог в бумагу для запекания на низкую решетку. Выберите меню, вес и нажмите старт.</li> </ol>	Безопасная миска для микро-волн

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-8	Куриная отбивная	0.2 - 0.8 кг	Охлажденный	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>Куриные грудки \1 столовая ложка масла</p> <p><b>Начинка</b></p> <p>2 столовые ложки сливочного масла \ 2 головки зеленого лука, измельчить;  <math>\frac{3}{4}</math> стакана пропаренного риса \ <math>\frac{1}{2}</math> стакана смородины  <math>\frac{1}{4}</math> чашки нарезанной кураги  1 <math>\frac{3}{4}</math> чашки куриного бульона  1 чайная ложка тертой цедры апельсина  <math>\frac{1}{4}</math> чашки апельсинового сока  <math>\frac{1}{4}</math> чашки поджаренного миндаля или кедровых орехов, Соль и перец \ <math>\frac{1}{2}</math> чашки сливочного сыра</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В кастрюле растопите сливочное масло на среднем огне.</li> <li>2. Готовьте лук в течение приблизительно 1 минуты и добавьте рис, смородину и абрикосы, перемешайте.</li> <li>3. Затем добавить бульон, апельсиновый сок, цедру и варите на сильном огне.</li> <li>4. Уменьшите огонь и варите на медленном огне с закрытой крышкой в течение 15 ~ 20 минут.</li> <li>5. Добавьте миндаль, соль и перец по вкусу.</li> <li>6. Обмакните сливочным сыром и дайте ему остыть.</li> <li>7. Удалите кости из куриных грудок, оставляя кожу нетронутой.</li> <li>8. Смесь для фарширования добавьте в куриные грудки. Смажьте фаршированную курицу маслом.</li> <li>9. Положите еду на высокую решетку. Выберите меню и вес и нажмите старт. Когда прозвучит СИГНАЛ, переверните еду, нажмите старт для продолжения приготовления.</li> </ol>	Жаропрочная стеклянная посуда на высокой решетке

## ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

Ваша печь была предварительно запрограммирована на автоматическое приготовление пищи. Сообщите вашей печи, какого результат вы хотите добиться и как много у вас позиций. Затем позвольте микроволновой печи приготовить выбранные вами блюда.

Пример: для приготовления 1.0 кг жареной говядины необходимо проследовать данным указаниям.



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите один раз **ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ**. '1' будет отображаться на дисплее.
3. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '4'.



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '1.0 kg'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Путем поворота регулятора можно будет увеличить или уменьшить время приготовления.


## РУКОВОДСТВО ПО МЕНЮ ОБЖАРИВАНИЯ И ЗАПЕКАНИЯ

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
1	Запеч. картофель	0,2 – 1,0 кг (180 - 220 гр. /каждый)	Комнатная	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помойте картофель и высушите при помощи бумажного полотенца</li> <li>2. Проткните каждую картофелину 8 раз при помощи вилки.</li> <li>3. Положите еду на низкую решетку. Выберите меню, вес и нажмите старт.</li> <li>4. После приготовления оставьте накрытыми алюминиевой фольгой в течение 5 минут.</li> </ol>	Низкая решетка
2	Печенье	1 кг.	Комнатная	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>80 г коричневого сахара \ 80 г сливочного масла, размягченное; 1 яйцо, слегка взбитое \ 180 г, итого - универсальная мука, просеянная  1/2 чайной ложки порошка для выпечки  1/2 чайной ложки соды для выпечки  100 г. мелкой шоколадной стружки</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте коричневый сахар и размягченное масло. Постепенно добавляйте яйцо и размешайте до легкости и пышности. Добавьте муку, разрыхлитель, соду и шоколадную стружку и хорошо перемешайте.</li> <li>2. Перемешайте при помощи столовой ложки, поставьте на низкую и высокую решетки, накройте алюминиевой фольгой. Печенья должны быть на расстоянии 2 см.</li> <li>3. Поставьте высокую и низкую решетки в печь. Выберите меню, нажмите старт.</li> <li>4. После приготовления вытащите из печи и оставьте на охлаждение.</li> </ol>	Высокая решетка + Низкая решетка
3	Пицца	1 кг.	Комнатная	<p><b>Ингредиенты:</b></p> <p>Тесто:  120 г универсальной или хлебной муки  1 ч.л. активных сухих дрожжей \ 1/3 чайной ложки соли  1 чайная ложка сахара \ 70 мл теплой воды \ 1 ч.л. оливкового масла, плюс немного для покрытия</p> <p>Начинка:  3 столовые ложки соуса для пиццы  30 г колбасы, нарезанной \ 1/2 головки лука, нарезать;  2 свежих гриба, нарезанные \ 1/2 свежего перца  100 г сыра моцарелла, тертый</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте все ингредиенты для теста в большой миске.</li> <li>2. Замесить электрическим миксером, чтобы тесто стало гладким и эластичным.</li> <li>3. Раскатайте тесто и положите на тарелку для подрумянивания. Смажьте пиццу соусом. Добавьте сверху начинку и сыр.</li> <li>4. Поставьте тарелку с пиццей на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на низкой решетке
4	Запеч. говядина	0,5 – 1,5 кг	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смажьте растопленным сливочным или растительным маслом, приправами по вкусу.</li> <li>2. Положите пищу на низкую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт.</li> <li>3. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут</li> </ol>	Низкая решетка на блюде для стекания

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
5	Запеченная курица	0.8 - 1.8 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>Смажьте курицу топленным или растительным маслом и приправьте по желанию.</li> <li>Положите целую курицу грудкой вниз на низкую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню, вес и нажмите старт.</li> <li>Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления.</li> <li>После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут</li> </ol>	Низкая решетка на блюде для стекания
6	Запеч. свинина	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>Смажьте свинину топленным или растительным маслом и приправьте по желанию.</li> <li>Положите блюдо на низкую решетку на блюде для стекания. Выберите меню, вес и нажмите старт.</li> <li>Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления.</li> <li>После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут</li> </ol>	Низкая решетка на блюде для стекания
7	Запеченные овощи	0.2 - 0.3 кг	Комнатная	<p><b>Ингредиенты</b>          Баклажаны, нарезать 1 - 2 см толщиной \ кабачки, нарезать 1 - 2 см толщиной \ Лук, нарезать полукольцами \ сладкий перец, разрезать пополам и выбросить семена; целые помидоры черри \ Грибы, разрезать пополам</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Смажьте овощи топленным или растительным маслом и приправьте по желанию.</li> <li>Положите пищу в блюдо из термостойкого стекла на высокой решетке. Выберите меню, вес и нажмите старт.</li> <li>Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
8	Кексы	1	Комнатная	<p><b>Ингредиенты</b>          120 г сахара \ 120 г размягченного сливочного масла, 2 слегка взбитых яйца, \ 150 г просеянной общего назначения муки / 1 чайная ложка порошка для выпечки \ 10 ~ 13 шт бумажных форм для выпечки (50 мм основание x 30 мм высота)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Смешайте сахар и размягченное масло. Постепенно добавляйте яйца и размешайте до легкости и рассыпчатости. Добавьте муку и разрыхлитель и хорошо перемешайте. Равномерно заполните бумажные формы для выпечки тестом. (25 ~ 30 г на каждую бумагу)</li> <li>Положите формы для выпечки на тарелку для подрумянивания и на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт.</li> <li>После приготовления, выньте из печи и оставьте на охлаждение.</li> </ol>	Бумажные стаканчики для кексов, тарелка для подрумянивания на низкой решетке

## МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ

**Пример: Сушка продуктов**



- Нажмите **СТОП/СБРОС**.
- Нажмите **МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ** дважды. На дисплее отобразится '2'
- Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '60 °C'.



- Нажмите **СТАРТ/ВВОД**, '10:00' отобразится на дисплее.
- Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '5h00'.
- Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. При приготовлении вы можете повышать, понижать время приготовления путем поворота **РЕГУЛЯТОРА**.



# РУКОВОДСТВО ПО МЕНЮ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДОГРЕВА

Функция	Диапазон	Этап	По умолчанию	Инструкция	Посуда																																													
1. Тушеные блюда	130 °C (высокий) / 110 °C (низкий)	-	130 °C (высокий)	<p>Эта функция поддерживает относительно низкую температуру по сравнению с другими методами приготовления пищи (например, выпечка, варка и жарка) в течение многих часов, позволяя без присмотра готовить тушеное мясо, рагу и другие подходящие блюда.</p> <p><b>110 °C (НИЗКИЙ) Настройки</b> Настройки в низком режиме позволяют варить пищу на медленном огне в течение длительного периода времени без подгорания. Не требуется перемешивание при использовании данного параметра.</p> <p><b>130 °C (ВЫСОКИЙ) Настройки</b> При настройках в высоком режиме потребуются для приготовления примерно половина времени по сравнению с низким режимом приготовления. Некоторые продукты могут кипеть при кулинарной обработке на высокой настройке, поэтому, возможно, потребуются добавить дополнительную жидкость.</p> <p>Периодическое перемешивание рагу и запеканки улучшит распределение Вкуса. Высушивание и приправка перед медленным приготовлением не нужны, но это поможет сохранить вкус и аромат, а также мягкость мяса.</p> <p><b>Руководство медленного приготовления</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Традиционное время приготовления</th> <th colspan="2">Время приготовления в медленном режиме (без подрумянивания)</th> <th colspan="2">Время приготовления в медленном режиме (с подрумяниванием)</th> </tr> <tr> <th>110 °C (медленный)</th> <th>130 °C (высокий)</th> <th>110 °C (медленный)</th> <th>130 °C (высокий)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>От 35 до 60 минут</td> <td>От 6 до 9 часов</td> <td>От 3 до 4 часов</td> <td>От 4 до 6 часов</td> <td>От 2 до 3 часов</td> </tr> <tr> <td>От 1 до 3 часов</td> <td>От 8 до 9 часов</td> <td>От 4 до 6 часов</td> <td>От 5 до 6 часов</td> <td>От 3 до 4 часов</td> </tr> </tbody> </table>	Традиционное время приготовления	Время приготовления в медленном режиме (без подрумянивания)		Время приготовления в медленном режиме (с подрумяниванием)		110 °C (медленный)	130 °C (высокий)	110 °C (медленный)	130 °C (высокий)	От 35 до 60 минут	От 6 до 9 часов	От 3 до 4 часов	От 4 до 6 часов	От 2 до 3 часов	От 1 до 3 часов	От 8 до 9 часов	От 4 до 6 часов	От 5 до 6 часов	От 3 до 4 часов	Термостойкое блюдо с покрытием на поворотном столике																										
Традиционное время приготовления	Время приготовления в медленном режиме (без подрумянивания)		Время приготовления в медленном режиме (с подрумяниванием)																																															
	110 °C (медленный)	130 °C (высокий)	110 °C (медленный)	130 °C (высокий)																																														
От 35 до 60 минут	От 6 до 9 часов	От 3 до 4 часов	От 4 до 6 часов	От 2 до 3 часов																																														
От 1 до 3 часов	От 8 до 9 часов	От 4 до 6 часов	От 5 до 6 часов	От 3 до 4 часов																																														
2. Сушка продуктов	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>При помощи данной функции вы можете высушить овощи, фрукты, мясо, а также здоровые и питательные закуски без химикатов и консервантов. Положите бумагу для выпечки на термостойкое стекло на низкую решетку и распределите еду в один уровень.</p> <p><b>Указания по сушке пищи</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Тип пищи</th> <th>Подготовка</th> <th>Время</th> <th>настройки</th> <th>Использование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Бананы</td> <td>Нарежьте 5–6 мм толщиной</td> <td>70 °C</td> <td>5–8 часов</td> <td>Закуски, детское питание, мюсли, печенье и банановый хлеб</td> </tr> <tr> <td>Инжир</td> <td>Удалите стебли</td> <td>70 °C</td> <td>8–9 часов</td> <td>Наполнители, торты, пудинги, хлеб и печенье</td> </tr> <tr> <td>Киви</td> <td>Разделите, нарежьте на кусочки 8–12 мм</td> <td>70 °C</td> <td>5–8 часов</td> <td>Закуски</td> </tr> <tr> <td>Манго</td> <td>Снимите кожуру, нарежьте 6–10 мм толщиной</td> <td>70 °C</td> <td>6–9 часов</td> <td>Закуски, крупы, хлебобулочные изделия</td> </tr> <tr> <td>Ананас</td> <td>Корка, сердцевина, нарежьте на 8–12 мм толщиной</td> <td>70 °C</td> <td>6–9 часов</td> <td>Закуски, выпечка, запеченные мюсли</td> </tr> <tr> <td>Помидоры</td> <td>Помойте и нарежьте 6 мм кружочками</td> <td>70 °C</td> <td>6–9 часов</td> <td>Супы, рагу, паста или соус</td> </tr> <tr> <td>Грибы</td> <td>Очистите при помощи мягкой щетки или тряпки. Не мойте</td> <td>60 °C</td> <td>4–8 часов</td> <td>Соус для супов, мясных блюд, омлетов или обжаривания</td> </tr> <tr> <td>Вяленая говядина</td> <td>Замаринованная нарезка говядины (5–6 мм толщиной) купленные или по вашему рецепту, 6–8 часов в холодильнике</td> <td>80 °C</td> <td>6–9 часов</td> <td>Закуски</td> </tr> </tbody> </table>	Тип пищи	Подготовка	Время	настройки	Использование	Бананы	Нарежьте 5–6 мм толщиной	70 °C	5–8 часов	Закуски, детское питание, мюсли, печенье и банановый хлеб	Инжир	Удалите стебли	70 °C	8–9 часов	Наполнители, торты, пудинги, хлеб и печенье	Киви	Разделите, нарежьте на кусочки 8–12 мм	70 °C	5–8 часов	Закуски	Манго	Снимите кожуру, нарежьте 6–10 мм толщиной	70 °C	6–9 часов	Закуски, крупы, хлебобулочные изделия	Ананас	Корка, сердцевина, нарежьте на 8–12 мм толщиной	70 °C	6–9 часов	Закуски, выпечка, запеченные мюсли	Помидоры	Помойте и нарежьте 6 мм кружочками	70 °C	6–9 часов	Супы, рагу, паста или соус	Грибы	Очистите при помощи мягкой щетки или тряпки. Не мойте	60 °C	4–8 часов	Соус для супов, мясных блюд, омлетов или обжаривания	Вяленая говядина	Замаринованная нарезка говядины (5–6 мм толщиной) купленные или по вашему рецепту, 6–8 часов в холодильнике	80 °C	6–9 часов	Закуски	Термостойкое блюдо с покрытием на поворотном столике
Тип пищи	Подготовка	Время	настройки	Использование																																														
Бананы	Нарежьте 5–6 мм толщиной	70 °C	5–8 часов	Закуски, детское питание, мюсли, печенье и банановый хлеб																																														
Инжир	Удалите стебли	70 °C	8–9 часов	Наполнители, торты, пудинги, хлеб и печенье																																														
Киви	Разделите, нарежьте на кусочки 8–12 мм	70 °C	5–8 часов	Закуски																																														
Манго	Снимите кожуру, нарежьте 6–10 мм толщиной	70 °C	6–9 часов	Закуски, крупы, хлебобулочные изделия																																														
Ананас	Корка, сердцевина, нарежьте на 8–12 мм толщиной	70 °C	6–9 часов	Закуски, выпечка, запеченные мюсли																																														
Помидоры	Помойте и нарежьте 6 мм кружочками	70 °C	6–9 часов	Супы, рагу, паста или соус																																														
Грибы	Очистите при помощи мягкой щетки или тряпки. Не мойте	60 °C	4–8 часов	Соус для супов, мясных блюд, омлетов или обжаривания																																														
Вяленая говядина	Замаринованная нарезка говядины (5–6 мм толщиной) купленные или по вашему рецепту, 6–8 часов в холодильнике	80 °C	6–9 часов	Закуски																																														
3. Домашний йогурт	40 °C	-	40 °C	<p><b>Сушка еды</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Добавьте 1000 мл молока в соответствующую термостойкую чашку с крышкой.</li> <li>Вскипятите до соответствующей температуры (до 60–70 °C) и затем охладите до 40 °C</li> <li>Добавьте 150 мг натурального йогурта и размешайте.</li> <li>Поставьте чашку с крышкой в печь</li> <li>Выберите меню и настройте время приготовления на 5–8 часов.</li> </ul> <p><b>Как поднять дрожжевое тесто</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Положите тесто в соответствующую термостойкую чашку и оберните или накройте темной тканью.</li> <li>Поставьте чашку в печь.</li> <li>Выберите меню, настройте время приготовления примерно на 40 минут до момента, пока тесто не удвоится в объеме.</li> </ul>	Термостойкая чаша на низкой решетке																																													
4. Поддержание тепла	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	Нагрев элементов сверху и снизу используется для поддержания температуры. Вы можете использовать данную функцию для сохранения пищи теплой до готовности к употреблению.	Чашка из термостойкого стекла на низкой решетке																																													

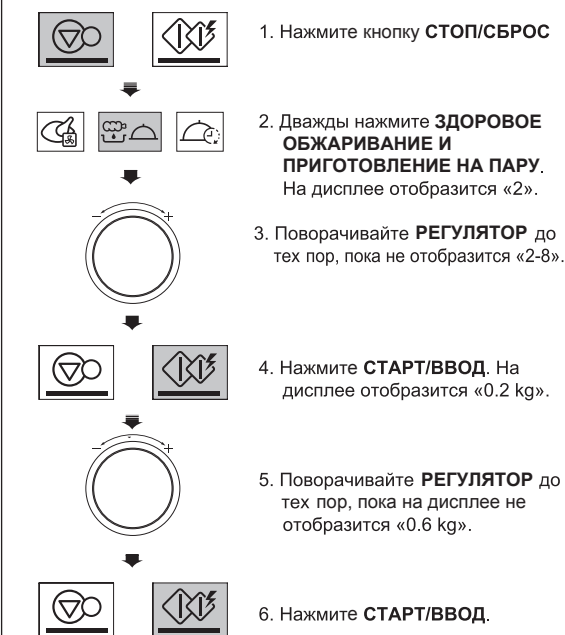


## ЗДОРОВОЕ ОБЖАРИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Меню вашей микроволновки было предварительно запрограммировано на автоматическое приготовление пищи. Сообщите микроволновой печи, чего вы хотите и сколько позиций необходимо приготовить. Затем просто позвольте микроволновой печи приготовить то, что вы пожелали.

Для модели MJ3966ACT/MJ3965ACS/ACR/BCS/BCR

Пример: Чтобы приготовить 0,6 кг креветок, просто следуйте изложенному ниже алгоритму



## РУКОВОДСТВО ПО МЕНЮ ЗДОРОВОГО ОБЖАРИВАНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Код	Меню	Ограничение по весу	Исходная температура	Инструкции	Посуда
1-1	Куриный шницель	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	<p><b>Ингредиенты</b>            Куриные грудки, по 150 - 200 г каждая            1 стакан муки            2 яйца, слегка взбитые            1 стакан мелкоизмельченных панировочных сухарей            Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Приправьте куриные грудки солью и перцем по вкусу, обваляйте в муке и натрите взбитыми яйцами. Обваляйте в мелкоизмельченных панировочных сухарях и смажьте куриный шницель маслом.</li> <li>Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>После звукового сигнала переверните шницель и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить его приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
1-2	Куриные крылья	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	<ol style="list-style-type: none"> <li>Смажьте куриные крышки подтаявшим сливочным маслом или растительным маслом и добавьте приправы по вкусу.</li> <li>Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>После звукового сигнала переверните крылья и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить их приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке

Код	Меню	Ограничение по весу	Исходная температура	Инструкции	Посуда
1-3	<b>Котлеты</b>	0,2 - 0,4 кг	Охлажденные	<p><b>Ингредиенты</b>            500 г фарша из постной баранины или говядины            500 г небольших клубней картофеля, сваренных и размятых в пюре            3 яйца, слегка взбитые            2 мелко порезанные луковицы            2 столовые ложки нарезанной петрушки            1 стакан мелкоразмолотых панировочных сухарей            Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте фарш, пюре, яйца, лук и петрушку. Из этой смеси сделайте шарики диаметром примерно 4-5 см. Обваляйте их в мелкоразмолотых панировочных сухарях и придайте им овальную форму толщиной примерно 1 см каждый. Смажьте котлеты маслом.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните котлеты и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить их приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
1-4	<b>Рыбный шницель</b>	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	<p><b>Ингредиенты</b>            Рыбное филе, по 150 - 200 г каждое            1 стакан муки            2 яйца, слегка взбитые            1 стакан мелкоразмолотых панировочных сухарей            Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приправьте рыбный шницель солью и перцем по вкусу, обваляйте в муке и смажьте взбитыми яйцами. Обваляйте его в мелкоразмолотых панировочных сухарях и смажьте маслом.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните шницель и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить его приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
1-5	<b>Картофель-фри</b>	0,1 - 0,3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разложите замороженный картофель на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Для обеспечения оптимального результата разместите картофель в один слой. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
1-6	<b>Гамбургеры</b>	0,2 - 0,4 кг	Охлажденные	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выберите котлеты для гамбургеров весом по 100 г и толщиной по 1 см каждая. Смажьте котлеты для гамбургеров маслом.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните продукты и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить их приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
1-7	<b>Сосиски</b>	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимите упаковку и сделайте надрезы.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните сосиски и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить их приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
1-8	<b>Картоф. по-дер.</b>	0,2 - 0,4 кг	Комнатная	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимите упаковку и сделайте надрезы.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните продукты и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить их приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке

Код	Меню	Ограничение по весу	Исходная температура	Инструкции	Посуда
2-1	<b>Брокколи</b>	0,2 - 0,6 кг	Комнатная	1. Помойте овощи и нарежьте одинаковыми ломтиками. 2. Налейте 300 мл питьевой воды в пароводяную чашу. Поставьте паровое блюдо на пароводяную чашу. Выложите подготовленные продукты на паровое блюдо в один слой. Прикройте паровой крышкой. 3. Поставьте паровую чашу в микроволновую печь. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ. - Нарежьте небольшими соцветиями. (12~15 г/кусочек)"	Пароводяная чаша Паровое блюдо Паровая крышка
2-2	<b>Морковь</b>	0,2 - 0,6 кг	Комнатная	Так же, как было указано выше - толщина до 5 мм	Пароводяная чаша Паровое блюдо Паровая крышка
2-3	<b>Куриные грудки</b>	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	Так же, как было указано выше - толщина до 2.5 мм	Пароводяная чаша Паровое блюдо Паровая крышка
2-4	<b>Яйца</b>	2 - 9 шт.	Охлажденные	Так же, как было указано выше	Пароводяная чаша Паровое блюдо Паровая крышка
2-5	<b>Рыбное филе</b>	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	Так же, как было указано выше - толщина до 2.5 мм	Пароводяная чаша Паровое блюдо Паровая крышка
2-6	<b>Зеленая фасоль</b>	0,1 - 0,3 кг	Комнатная	Так же, как было указано выше	Пароводяная чаша Паровое блюдо Паровая крышка
2-7	<b>Мидии</b>	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	1. Помойте мидии и удалите все треснувшие раковины или нераскрывшиеся мидии. 2. Налейте 300 мл питьевой воды в пароводяную чашу. Поставьте паровое блюдо на пароводяную чашу. Выложите подготовленные продукты на паровое блюдо в один слой. Прикройте паровой крышкой. 3. Поставьте паровую чашу в микроволновую печь. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.	Пароводяная чаша Паровое блюдо Паровая крышка
2-8	<b>Креветки</b>	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	Так же, как было указано выше - Длина до 20 см	Пароводяная чаша Паровое блюдо Паровая крышка

**ОСТОРОЖНО**

1. Всегда используйте прихватки, вынимая ПАРОВАРКУ из микроволновой печи. Она очень горячая.
2. Не ставьте горячую ПАРОВАРКУ на стеклянный стол или иную поверхность, которая может расплавиться. Всегда используйте подставку или поддон.
3. Перед использованием ПАРОВАРКИ налейте в нее не менее 300 мл воды. Если объем воды меньше 300 мл, это может помешать полному приготовлению пищи или вызвать серьезное или неустранимое повреждение изделия.
4. Будьте осторожны, перемещая ПАРОВАРКУ с водой.
5. При использовании ПАРОВАРКИ паровая крышка и пароводяная чаша должны быть расположены абсолютно правильно. Если неправильно установить паровую крышку и пароводяную чашу, яйца или каштаны взорвутся.
6. Никогда не используйте ПАРОВАРКУ с изделием другой модели. Это может привести к серьезному или неустранимому повреждению изделия.



Паровая крышка



Паровое блюдо



Пароводяная чаша (тарелка для подрумивания)

## ЗДОРОВОЕ ОБЖАРИВАНИЕ

Меню вашей микроволновки было предварительно запрограммировано на автоматическое приготовление пищи. Сообщите микроволновой печи, чего вы хотите и сколько позиций необходимо приготовить. Затем просто позвольте микроволновой печи приготовить то, что вы пожелали.

Для модели MJ3965BPS/BPH

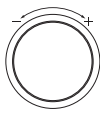
**Пример: Чтобы приготовить 0,4 кг куриных крылышек, просто следуйте изложенному ниже алгоритму**



1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**



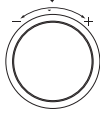
2. Нажмите **ЗДОРОВОЕ ОБЖАРИВАНИЕ**.  
На дисплее отобразится «1».



3. Поворачивайте **РЕГУЛЯТОР** до тех пор, пока на дисплее не отобразится «2».



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.  
На дисплее отобразится «0.2 kg».



5. Поворачивайте **РЕГУЛЯТОР** до тех пор, пока на дисплее не отобразится «0.4 kg».



6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

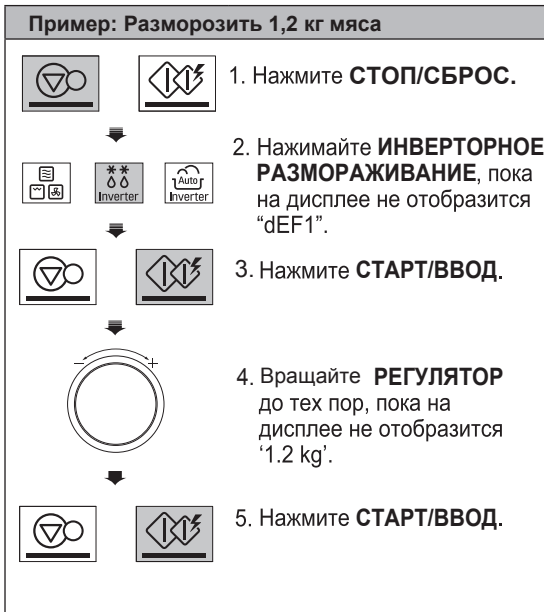
## РУКОВОДСТВО ПО МЕНЮ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ОБЖАРИВАНИЯ

Код	Меню	Ограничение по весу	Исходная температура	Инструкции	Посуда
1	Куриный шницель	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>Куриные грудки, по 150 - 200 г каждая 1 стакан муки 2 яйца, слегка взбитые 1 стакан мелкоизмельченных панировочных сухарей Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Приправьте куриные грудки солью и перцем по вкусу, обваляйте в муке и натрите взбитыми яйцами. Обваляйте в мелкоизмельченных панировочных сухарях и смажьте куриный шницель маслом.</p> <p>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</p> <p>3. После звукового сигнала переверните шницель и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить его приготовление.</p>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
2	Куриные крылья	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	<p>1. Смажьте куриные крышки подтаявшим сливочным маслом или растительным маслом и добавьте приправы по вкусу.</p> <p>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</p> <p>3. После звукового сигнала переверните крылья и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить их приготовление.</p>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке

Код	Меню	Ограничение по весу	Исходная температура	Инструкции	Посуда
3	<b>Котлеты</b>	0,2 - 0,4 кг	Охлажденные	<p><b>Ингредиенты</b>            500 г фарша из постной баранины или говядины            500 г небольших клубней картофеля, сваренных и размятых в пюре            3 яйца, слегка взбитые            2 мелко порезанные луковицы            2 столовые ложки нарезанной петрушки            1 стакан мелкоизмельченных панировочных сухарей            Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте фарш, пюре, яйца, лук и петрушку. Из этой смеси сделайте шарики диаметром примерно 4-5 см. Обваляйте их в мелкоизмельченных панировочных сухарях и придайте им овальную форму толщиной примерно 1 см каждый. Смажьте котлеты маслом.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните продукты и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
4	<b>Рыбный шницель</b>	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	<p><b>Ингредиенты</b>            Рыбное филе, по 150 - 200 г каждое            1 стакан муки            2 яйца, слегка взбитые            1 стакан мелкоизмельченных панировочных сухарей            Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приправьте рыбный шницель солью и перцем по вкусу, обваляйте в муке и смажьте взбитыми яйцами. Обваляйте его в мелкоизмельченных панировочных сухарях и смажьте маслом.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните шницель и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить его приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
5	<b>Картофель-фри</b>	0,1 - 0,3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разложите замороженный картофель на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Для обеспечения оптимального результата разместите картофель в один слой. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
6	<b>Гамбургеры</b>	0,2 - 0,4 кг	Охлажденные	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выберите котлеты для гамбургеров весом по 100 г и толщиной по 1 см каждая. Смажьте котлеты для гамбургеров маслом.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните котлеты и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
7	<b>Сосиски</b>	0,2 - 0,6 кг	Охлажденные	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимите упаковку и сделайте надрезы.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните сосиски и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке
8	<b>Картоф. по-дер.</b>	0,2 - 0,4 кг	Комнатная	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимите упаковку и сделайте надрезы.</li> <li>2. Разместите продукты на тарелке для подрумянивания на высокой решетке. Выберите режим приготовления и вес, нажмите СТАРТ.</li> <li>3. После звукового сигнала переверните продукты и снова нажмите СТАРТ, чтобы продолжить приготовление.</li> </ol>	Тарелка для подрумянивания на высокой решетке

## ИНВЕРТОРНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Печь имеет четыре режима размораживания. Функция ИНВЕРТОРНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ предоставит вам лучший способ размораживания замороженных продуктов. Инструкция по приготовлению покажет вам, какой режим размораживания рекомендуется использовать для размораживаемых продуктов. Для большего удобства функция ИНВЕРТОРНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ включает в себя встроенный механизм подачи звукового сигнала, который напоминает вам о проверке, переворачивании, отделении или перемещении, чтобы получить лучший результат размораживания. Режимы размораживания: МЯСО/ПТИЦА/РЫБА/ХЛЕБ.



### ПРИМЕЧАНИЕ:

При нажатии кнопки СТАРТ/ВВОД на дисплее отображается обратный отсчет времени разморозки. Печь подаст единственный звуковой сигнал во время цикла РАЗМОРАЖИВАНИЯ. После звукового сигнала откройте дверцу и удалите любые части, которые отделились в результате оттаивания, и переверните продукт. Верните замороженные части в печь и нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД для возобновления цикла разморозки.

- Извлеките рыбу, моллюски, мясо и птицу из исходной оберточной бумаги или пластиковой упаковки. В противном случае обертка будет удерживать пар и сок близко к продукту, что может привести к приготовлению внешней поверхности продукта.
- Поместите продукт в неглубокий контейнер или на решетку над блюдом для стекания.
- Продукт должен быть немного замороженным в центре при извлечении из печи после размораживания.

- Продолжительность времени размораживания варьируется в зависимости от того, насколько сильно заморожен продукт.
- Форма упаковки влияет на скорость размораживания продукта. Небольшие пакеты будут размораживаться быстрее, чем толстые.
- В зависимости от формы продукт может быть разморожен сильнее или слабее.

## РУКОВОДСТВО ПО ИНВЕРТОРНОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ

Категория	Продукт для размораживания
<b>МЯСО (dEF1)</b> 0,1 – 4,0 кг	<b>Говядина</b> Говяжий фарш, круглый стейк, Кубики для рагу, вырезка, тушеное мясо, жаркое из ребрышек, жаркое из костраца, жаркое, Гамбургер <b>Ягнятина</b> Отбивные, жаркое <b>Свинина</b> отбивные, хотдоги ребрышки, деревенский стиль, жаркое, сосиски <b>Телятина</b> Котлеты (0.5 кг, 20 мм толщиной) Переверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 5-15 минут
<b>ПТИЦА (dEF2)</b> 0,1 – 4,0 кг	<b>Птица</b> целиком, нарезка, грудка (без костей) <b>Цыпленок</b> Целиком <b>Индейка</b> Грудка Переверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 30-60 минут
<b>РЫБА (dEF3)</b> 0,1 – 4,0 кг	<b>Рыба</b> Филе, стейки целиком <b>Моллюски</b> Крабовое мясо, хвосты омара, креветки, гребешки Поверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 5-10 минут
<b>ХЛЕБ (dEF4)</b> 0,1 – 0,5 кг	Ломтики хлеба, булочки, багеты и т.д. Отдельные кусочки и место между бумажным полотенцем или плоской пластины. Переверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 1-2 минут



## Посуда, предназначенная для микроволновых печей

**Не используйте металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием в режиме микроволнового приготовления**

Микроволны не проходят сквозь металл. Они отражаются от металлических объектов и приводят к образованию электрической дуги, подобной молнии. В основном любая неметаллическая жаропрочная посуда пригодна для безопасного использования в микроволновой печи. Однако некоторые виды посуды могут содержать материалы, которые делают их непригодными для использования в микроволновой печи. Если у вас возникли сомнения по поводу данной посуды, вы можете легко проверить их пригодность для микроволновой печи. В режиме микроволнового приготовления разместите посуду, вызывающую сомнения, рядом со стеклянным бокалом, заполненным водой. Запустите режим ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ микроволнового приготовления на 1 минуту. Если вода нагревается, а данная посуда остается холодной при прикосновении, она пригодна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда нагревается, микроволны поглощаются данной посудой и она небезопасна для использования в микроволновой печи. Вероятно, у вас на кухне имеется много предметов, которые можно использовать при приготовлении продуктов в микроволновой печи. Ознакомьтесь со следующим списком.

### Мелкие тарелки

Многие виды столовой посуды пригодны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений ознакомьтесь с документацией изготовителя или проведите испытания на пригодность к использованию в микроволновой печи.

### Стеклопосуда

Жаропрочная стеклянная посуда пригодна для использования в микроволновой печи. Сюда включается вся посуда из закаленного стекла. Тем не менее не используйте хрупкую стеклянную посуду, например бокалы без ножки или фужеры для вина, так как они могут треснуть при нагревании продукта.

### Пластиковая тара

Такая тара может использоваться для быстрого разогрева продуктов. Однако ее не следует использовать с продуктами, для разогрева которых требуется значительное время, так как горячие продукты могут в конечном счете деформировать или расплавить пластик.

### Бумага

Картонные тарелки и емкости удобны и безопасны в использовании в микроволновом режиме при условии, что время приготовления небольшое, а продукт не содержит много жира и влаги. Бумажные полотенца также очень полезны для заворачивания продуктов и в качестве прокладки противней при приготовлении жирных продуктов, например при приготовлении бекона. Не используйте цветную бумагу, так как краска может потечь. Бумага, изготовленная из бумажных отходов, может содержать примеси, которые при использовании в микроволновой печи могут вызвать искрение и привести к возгоранию.

### Пластиковые пакеты

В микроволновой печи можно использовать пластиковые пакеты, специально предназначенные для приготовления. Однако не забудьте их прорезать для выпуска пара. Не используйте для приготовления обычные полиэтиленовые пакеты в режиме микроволнового приготовления, так как они могут расплавиться и порваться.

### Пластиковая посуда для микроволновой печи

В продаже имеется посуда для использования в микроволновой печи самых различных форм и размеров. В большинстве случаев вы можете использовать уже имеющуюся под рукой посуду, а не тратить деньги на приобретение нового кухонного инвентаря.

### Фаянс, глиняная посуда и керамика

Посуда из этих материалов обычно хорошо подходит для использования в микроволновой печи, но для уверенности ее следует проверить.



### ОСТОРОЖНО

- Некоторые изделия с высоким содержанием свинца или железа не годятся в качестве посуды для приготовления продуктов.  
Посуду следует проверить на пригодность для использования в микроволновой печи.



# Характеристики продуктов и приготовление в микроволновой печи

## Присматривайте за ними

Следует наблюдать за процессом приготовления пищи. В вашей микроволновой печи имеется освещение, которое включается автоматически, чтобы вы могли следить за процессом приготовления пищи. Рекомендации, приведённые в рецептах, для переворачивания, перемешивания и др. следует считать минимальными рекомендуемыми шагами. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, измените настройки, чтобы исправить проблему.

## Факторы, влияющие на время приготовления в микроволновой печи

На продолжительность приготовления пищи влияют многие факторы. Температура ингредиентов, используемых согласно рецепту, может отражаться на времени приготовления блюда. Например, пирог из охлаждённого масла, молока и яиц будет готовиться значительно дольше по времени, нежели из тех же самых продуктов комнатной температуры. Согласно некоторым рецептам, особенно для приготовления хлеба, выпечки и пирогов, продукты следует вынуть из печи немного недопечёнными. Это не является ошибкой. Когда блюду нужно настояться при закрытой крышке, процесс приготовления продолжается, даже если блюдо вынули из печи, так как тепло продолжает равномерно поступать снаружи внутрь. Если блюдо оставить в печи, то внешняя часть может перегреться или подгореть. Постепенно вы научитесь умело пользоваться печью и рассчитывать время приготовления и ожидания для различных блюд.

## Плотность используемых продуктов

Легкие пористые продукты, например выпечка или хлеб, готовятся быстрее, чем жирные, плотные блюда, такие как жаркое и запеканка. При приготовлении в микроволновой печи следует следить, чтобы края выпечки не стали сухими и хрупкими.

## Высота готовящихся продуктов

Верхняя часть высоких блюд, особенно при запекании, готовится быстрее, чем нижняя. Следует переворачивать блюда несколько раз в процессе приготовления.

## Содержание влаги в готовящемся продукте

Поскольку жар микроволновой печи приводит к поглощению жидкости, подсушенные блюда, такие как мясо или овощи, следует обрызгивать водой до начала или во время приготовления.

## Кости и сало в продукте

Кости и жир готовятся быстрее, чем мясо. При приготовлении блюд, содержащих кости или жирные куски, следует следить, чтобы блюдо готовилось равномерно и не пережарилось.

## Объем продуктов

Объем микроволновой энергии в печи остаётся постоянным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Таким образом, чем больше продуктов вы поместите в печь, тем дольше будет время приготовления. Если вы используете в два раза меньше продуктов, чем указано в рецепте, время приготовления следует сократить не менее чем на треть.

## Форма готовящегося блюда

Микроволны проникают внутрь продуктов не более чем на 2 см, внутренняя часть толстого слоя готовится, когда внешний жар проникает внутрь. Только внешний край блюда готовится энергией микроволн, остальное готовится за счёт теплообмена. Самая неудачная форма блюда для приготовления в микроволновой печи – толстый квадрат. Края подгорают намного раньше, чем пропечётся середина. Лучше всего готовить блюда круглой тонкой формы или кольцами.

## Покрытие

Крышка сохраняет тепло и пар, поэтому блюда готовятся быстрее. Используйте крышку или кулинарную плёнку с загибающимися краями, чтобы блюдо не расслоилось.

## Поджаривание

Мясо и птица, которые готовятся пятьдесят минут или дольше, будут светло-коричневого цвета. Свинина, которая готовится быстрее, может готовиться вместе с соусом для жарки, таким как соус вустершир, соевый соус или соус барбекю для достижения аппетитного цвета. После добавления незначительного количества соуса для обжаривания исходный вкус блюда не теряется.

### Покрытие жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага более свободно прикрывает блюдо чем крышка или пищевая пленка, что может привести к незначительному высушиванию еды.

### Раскладывание и интервалы

Порционная еда, такая как запеченный картофель, небольшие пирожные и закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в печи на равном расстоянии друг от друга, предпочтительно по кругу. Никогда не складывайте еду друг на друга.

### Перемешивание

Перемешивание является одной из наиболее важных технологий приготовления в микроволновой печи. Для удобства приготовления пища перемешивается с целью смешивания. Между тем пищу, приготовляемую в микроволновой печи, перемешивают с целью распространения и перенаправления нагрева. Всегда перемешивайте с внешней стороны к центру, если внешняя сторона разогрета в первую очередь.

### Перевоорачивание

Еда крупных размеров, вытянутая еда, такая как жаркое и курица целиком, должна быть перевернута так, чтобы верх и низ готовились равномерно. Также будет хорошей идеей перевернуть разрезанную курицу и отбивные.

### Размещение более толстых частей снаружи

Так как микроволны в большей степени воздействуют на края блюда, то лучше было бы положить на внешние края более толстые порции мяса птицы и рыбы, приготавливаемого блюда. Таким образом более толстые порции блюда будут получать больше микроволновой энергии и пища будет приготавливаться равномерно.

### Укрывание

Полоски алюминиевой фольги, которые блокируют микроволновые волны, могут размещаться по краям блюда с едой для защиты этих участков от перегрева. Никогда не используйте слишком много фольги и убедитесь в том, что фольга прикреплена к блюду, иначе это может привести к возникновению электрической дуги.

### Приподнимание

Объемный или плотный продукт во время приготовления может приподняться, следовательно центральная или нижняя часть продукта будет поглощать микроволны в большем объеме.

### Прокалывание

Продукты в оболочке, коже или мембране могут треснуть, разорваться в печи, если они не будут проколоты до начала приготовления. Это могут быть белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, цельные овощи и фрукты.

### Проверка на предмет готовности

Продукты готовятся в печи быстро, поэтому их нужно часто проверять. Некоторые продукты оставляются в печи до тех пор, пока они полностью не будут приготовлены, но большинство типов продуктов, таких как мясо и птица, вынимаются из печи не до конца приготовленными. В это время температура продукта может подняться на 3-8° C.

### Время выстаивания

Некоторые продукты доходят до полной готовности в течение 3-10 минут после окончания приготовления в печи. Обычно в течение этого времени блюдо накрывается сверху для того, чтобы сохранить тепло и не дать продукту высохнуть (например, пирожные и бисквиты), что также способствует обогащению вкуса и аромата приготовленного блюда.

## Очистка вашей печи

### 1 Поддерживайте внутреннюю поверхность печи в чистоте

Брызги от пищи или пролитая жидкость прилипает к стенкам печи, также между уплотнениями и поверхностью дверцы. Рекомендуется пролитую жидкость сразу же протирать влажной тряпкой. Крошки и пролитая жидкость могут собирать микроволновую энергию и продлевать время приготовления. Используйте влажную ткань, чтобы убрать все крошки между дверью и рамой. Важно, чтобы данная область была чистой, чтобы гарантировать плотность уплотнения. Очистите брызги жира при помощи мыльной тряпки, протрите влажным и затем сухим полотенцем.

Не используйте сильные моющие средства или абразивные очистители.

Металлический лоток можно вымыть вручную или в посудомоечной машине.

### 2 Поддерживайте внешнюю поверхность печи в чистоте

Очистите внешнюю поверхность печи при помощи мыльной тряпки, протрите влажным и затем сухим полотенцем. Для защиты рабочих частей внутри печи нельзя допускать проникновение воды в вентиляционные отверстия. Для очистки панели управления откройте дверцу для предотвращения внезапного запуска работы печи, протрите влажной тряпкой и незамедлительно сухим полотенцем. Нажмите СТОП/СБРОС после очищения.

3 Если испарение накапливается внутри или вне дверцы печи, то протрите панель сухой тряпкой. Это может происходить, когда печь работает в условиях повышенной влажности и никоим образом не указывает на неисправность устройства.

4 Дверца и уплотнение дверцы должны быть чистыми. Для мытья используйте только теплую мыльную воду, протрите влажным, а затем сухим полотенцем.

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЖЕСТКИЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТАКИЕ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, А ТАКЖЕ СТАЛЬНЫЕ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫЕ СКРЕБКИ.**

Для поддержания металлических деталей в хорошем состоянии протирайте их регулярно влажным полотенцем.

## Использование функции диагностики SMART DIAGNOSIS™

С помощью этой функции в случае возникновения неполадок или сбоев в приборе можно предоставить службе поддержки LG Electronics точные диагностические данные. Используйте данную функцию только для обращения к специалисту службы поддержки, а не во время нормальной работы.

1. По просьбе специалиста колл-центра расположите микрофон вашего телефона над логотипом Smart Diagnosis™ на приборе.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- Не прикасайтесь к другим кнопкам.



2. При закрытой двери, нажмите и удерживайте кнопку Сброс в течение 3-х секунд, пока на дисплее не появится надпись «Лос». Удерживайте кнопку Сброс еще 5 секунд, пока на дисплее не появится «5». (значит, кнопку Сброс надо удерживать непрерывно в течение 8 секунд). Из-за символа Smart Diagnosis будет подан звуковой сигнал.

3. Не отводите телефон, пока звуковой сигнал не будет передан полностью. На экране будет отображаться время передачи.

4. Когда обратный отсчет времени будет закончен и звуковые сигналы прекратятся, возобновите разговор со специалистом колл-центра, который сможет вам помочь использовать переданную для анализа информацию.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- Не перемещайте телефон в процессе передачи.
- Если специалист контактного центра не сможет точно записать сигнал, возможно, вас попросят повторить попытку.

## ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ	Ответ
Что произошло, если внутри печи не горит свет?	Может быть несколько причин. Например, лампочка перегорела или нет электропитания.
Проходит ли микроволновая энергия через экран дверцы?	Нет. Через отверстия в корпусе проходит свет, но не проходит энергия микроволн.
Почему появляется звуковой сигнал, когда нажимается кнопка на панели управления?	Звуковой сигнал появляется для того, чтобы гарантировать, что настройки были введены верно.
Будет ли повреждена микроволновая печь, если будет работать пустой?	Да. Никогда не следует включать пустую печь.
Почему яйца иногда лопаются?	При запекании, варке в кипятке или жарке желток может взрываться, так как пар попадает внутрь мембраны. Для предотвращения просто разрежьте яйцо до приготовления. Никогда не готовьте яйца в микроволновой печи в скорлупе.
Какое время рекомендуется выдержать после окончания приготовления продукта в микроволновой печи.	После окончания приготовления в микроволновой печи и вынимания из печи пищу доводят до полной готовности в течение некоторого времени для достижения равномерного приготовления по всему объему. Длительность времени выдерживания зависит от плотности продукта.
Почему в моей печи пища не всегда приготавливается так быстро, как указано в руководстве по эксплуатации?	Проверьте руководство по приготовлению еще раз, чтобы убедиться в том, что вы верно следуете указаниям, а также просмотрите информацию о том, что может быть причиной в изменениях времени приготовления. Время приготовления и настройки нагрева являются предположительными, выбраны для того, чтобы избежать перегрева - наиболее частой проблемы при использовании печи. Различия по размеру, форме, весу и внешним размерам пищи требуют более продолжительного времени приготовления. Используйте свои собственные суждения вместе с предложениями по приготовлению для проверки условий приготовления так, как вы могли бы это сделать с обычной плитой.
Почему появляется слово «Cool» или до сих пор отображается время приготовления на дисплее, а также есть шум вентилятора после того, как приготовление завершено?	После того как приготовление завершено, вентилятор может работать для охлаждения печи. Дисплей будет отображать «Cool». Если вы откроете дверь или нажмете СТОП до того, как время приготовления завершено, то на дисплее будет отображаться время приготовления.

### Помехи Радио / ТВ / Беспроводному оборудованию

Использование микроволновой печи рядом с такими устройствами, как радио, телевизор, беспроводная точка доступа, Bluetooth-устройство, медицинское оборудование и оборудование, использующее ту же частоту, может привести к помехам. Эти помехи не являются показателем неисправности печи или ее неправильной работы. Устройство безопасно для использования.



#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Не используйте медицинское оборудование рядом с микроволновой печью, так как помехи могут вызвать неполадки в работе медицинского оборудования.

Помехи могут быть устранены с помощью следующих процедур:

- Очистите дверцу и уплотнительный материал печи.
- Перенаправьте приемную антенну радио, телевизора, Bluetooth-устройства или иного оборудования.
- Переместите микроволновую печь в соответствии с расположением радио, телевизора, Bluetooth-устройства или иного оборудования.
- Передвиньте микроволновую печь подальше от приемника.
- Подключите микроволновую печь к другой розетке, чтобы приемник и печь использовали разные электрические ответвления.
- Поместите в печь стакан с водой (объемом 250 – 500 мл) в качестве нагрузки и включите печь. После этого произведите сброс Wi-Fi роутера по питанию (отключите из розетки и снова включите).

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MJ396****		
Напряжение сети		230 В~ 50 Гц
Выходная мощность микроволновой печи		Макс. 1100 Вт* (IEC60705 номинальный стандарт)
Частота микроволн (СВЧ)		2450 МГц
Внешние размеры		544 мм(Ш) X 327 мм (В) X 525 мм(Г)
Уровни мощности	Микроволновый	1350 Вт
	Гриль	950 Вт
	Конвекция	1850 Вт
	Гриль комби	1450 Вт
	Конвекция комби	1900 Вт



\* При 1100Вт и 900 Вт выходная мощность будет снижаться во избежание перегрева.

Частота микроволн: 2450 MHz +/- 50 MHz (Группа 2 /Класс В) \*\*

Оборудование Group 2: group 2 содержит все радиочастотное оборудование ISM, в котором радиочастотная энергия в диапазоне частот от 9 кГц до 400 ГГц намеренно создается и используется или только используется в виде электромагнитного излучения, индуктивной и/или емкостной связи, для обработки материала или в целях проверки/анализа.

Оборудование Class B - это оборудование, которое подходит для использования в бытовых учреждениях и в учреждениях, непосредственно подключенных к сети низкого напряжения электропитания, питающие здания, используемое для бытовых целей.

Вы можете скачать руководство пользователя на сайте <http://www.lg.com>

	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.</p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.</p>



# ТҰТЫНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ "CONVECTION" МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШІ

Пайдаланардан бұрын осы тұтынушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыуыңызды сұраймыз.

MJ396 \*\*\*\*

(қосымша, үлгі сипаттамасын тексеріңіз)



## Микротолқын функциясы

Микротолқын дегеніміз радио, теледидар толқыны, немесе күн сәулесі секілді энергияның бір түрі болып саналады. Әдетте, микротолқындар сыртқа атмосфера арқылы шашырап шығып, еш әсерсіз ғайып болады. Алайда, бұл пеш микротолқын энергиясын тиімді пайдалану үшін жетілдірілген магнетронмен қамтамасыз етілген. Магнетрон түтігіне берілетін электр қуаты микротолқынды энергия тудыру үшін пайдаланылады.

Микротолқындар тамақ әзірлеу кеңістігіне пештің ішіндегі саңылаулар арқылы өнеді. Табақша пештің ішінде орнатылған. Микротолқындар пештің металл қабырғаларынан өте алмайды, бірақ олар микротолқынды пеште тамақ әзірлеуге арналған шыны, фарфор және қағаз сияқты материалдардан жасалған ыдысқа сіңуі мүмкін.

Микротолқындар ыдысты қыздырмайды, дегенмен олар тамақтан шыққан қызудан ысиды.

## Өте қауіпсіз құрылғы

Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техника ішіндегі ең қауіпсізі болып саналады. Есігі ашық тұрған жағдайда, пеш микротолқындарды өндіруін автоматты түрде тоқтатады. Микротолқын қуаты тек тамақ ысытуға көзделген, сіздің денсаулығыңызға қауып келтірмейді, "қалдықсыз".

# МАЗМҰНЫ

## 3 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛЫҒЫ

### 9 ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН

- 9 Орамасынан шығару және орнату
- 11 Басқару панелі (MJ3965AIS/BIH)
- 11 Дисплей суреті
- 12 Басқару панелі (MJ3965ACS/ACR/BCS/BCR/MJ3966ACT)
- 12 Дисплей суреті
- 13 Басқару панелі (MJ3965BPS/BPH)
- 13 Дисплей суреті
- 14 Сағатты орнату
- 14 Жылдам старт
- 14 Көбейту/Азайту
- 14 Энергияны Үнемдеу

### 15 ҚАЛАЙ ПАЙДАЛАНУ

- 15 Уақытпен пісіру режимі
- 15 Микротолқын қуаттылық деңгейлері
- 16 Гриль режимінде әзірлеу
- 16 Құрамдас гриль режимінде дайындау
- 17 Конвекция режимінде алдын ала қыздыру
- 17 Конвекция режимінде әзірлеу
- 18 Құрамдас конвекция режимінде әзірлеу
- 18 Балалардан бұғаттау
- 19 Инвертті әзірлеу
- 19 Инвертті әзірлеу мәзірін қолдану нұсқаулары
- 22 Қуыру және пісіру
- 23 Қуыру және пісіру мәзірінің нұсқаулары
- 24 Бәсең әзірлеу
- 25 Бәсең әзірлеу мәзірінің нұсқаулары
- 26 Пайдалы қуыру және бумен пісіру қамқоршысы
- 26 Пайдалы қуыру және бумен пісіру қамқоршысы мәзірінің нұсқаулары
- 29 Пайдалы қуыру
- 29 Пайдалы қуыру мәзірінің нұсқаулары
- 31 Қайталап жібіту
- 31 Қайталап жібіту мәзірінің нұсқаулық

### 32 МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕРГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

### 33 ТАҒАМДАРДЫҢ СИПАТТАМАЛАРЫ ЖӘНЕ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕ ПІСІРУ

### 35 ПЕШІҢІЗДІ ТАЗАЛАУҒА АРНАЛҒАН

### 35 SMART DIAGNOSIS™ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

### 36 СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

### 37 ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

## ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛЫҒЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ Кейінгі ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ

Өрт шығу, электр тогының соғу, жарақаттану және мүлікке зақым келтіру қаупінің алдын алу үшін, микротолқынды пешті пайдаланбас бұрын, осы құжатты оқып шығыңыз және барлық нұсқауларды орындаңыз. Бұл нұсқаулық барлық туындауы мүмкін ықтимал шарттарды реттемейді. Түсінбестіктен ақаулықтан туындаған жағдайда, әрқашан техникалық қызмет көрсету агентімен немесе өндірушімен байланысыңыз.

### ⚠ САҚ БОЛЫҢЫЗ

Бұл белгі – қауіпті ескерту. Белгі сізді немесе басқа тұлғаларды қазаға ұшыратуы немесе жарақаттауы мүмкін ықтимал қауіптерді көрсетеді. Қауіпсіздік шараларын орындау туралы барлық хабарлар «САҚ БОЛЫҢЫЗ» немесе «НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!» сөздерінен кейінгі, қауіп туралы ескерту таңбасынан кейін берілген. Бұл белгілер мынаны білдіреді.

### ⚠ САҚ БОЛЫҢЫЗ

Бұл белгі қауіпті дене жарақатына немесе қазаға ұшыратуы мүмкін техникалық қауіпсіздікті сақтамау немесе қауіп туралы ескертеді.

### ⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Бұл белгі қауіпті дене жарақатына немесе қазаға ұшыратуы мүмкін техникалық қауіпсіздікті сақтамау немесе қауіп туралы ескертеді.

### ⚠ САҚ БОЛЫҢЫЗ

**1** Мұндай әрекеттер микротолқынды энергиядан қорғайтын қандай да болмасын қақпақтарын ашуды қажет ететін болса, пеш есігінің тұтастығын бұзуға, пешті, сондай-ақ, есік тығыздағышын, бақылау тақтасын, қорғаныс блоктағышын ажыратып-қосқыштарды немесе пештің басқа да бөліктерін өзіңіз реттеуге немесе жөндеуге әрекет

жасамаңыз. **Е**сіктің тығыздағыштары және оған тиіп тұратын микротолқынды пештің бөліктері зақымдалған болса, микротолқынды пешті қолданбаңыз. **Ж**өндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету маманы орындау керек.

- Басқа электр құрылғыларынан микротолқынды пештің ерекшелігі— жоғарғы кернеуде және жоғарғы электр тогымен жұмыс істейтін құрылғы.

Дұрыс пайдаланбау және жөндеу жұмыстары микро толқынды энергияның зиянды шама шығару әсеріне немесе электр тогы соғуының қаупіне әкелуі мүмкін.

**2** Микротолқынды пешті кептіру үшін пайдаланбаңыз (мысалы, дымқыл газетті, киім-кешекті, ойыншықтарды, электр құрылғыларын, үй жануарларын, балаларды және т.б.-ны кептіру үшін)

- Бұл тұрмыстық құрылғы қауіпсіздікке қатысты күрделі түрде қауіп себебі болуы мүмкін, мысалы, өрт шығу, күйіп қалу немесе электр тогының соғуынан кездейсоқ өлім.

**3** Бұл тұрмыстық құрылғы тек олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлға бақылаған немесе тұрмыстық құрылғыны пайдалану сұрақтары жөнінде нұсқаулық жүргізген жағдайдан басқа уақытта физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ес мүмкіндіктері шектеулі (балаларды қоса), сондай-ақ, сәйкес тәжірибесі немесе білімі жоқ тұлғалар пайдалануға

арналмаған. **Т**ұрмыстық құрылғымен ойнамауы үшін (кішкентай) балаларды бақылауда ұстау керек.

- Дұрыс пайдаланбау зақым келтіруге әкелуі мүмкін, мысалы, өрт шығуы, электр тогының соғуы немесе күйіп қалу.

**4** Пайдалану кезінде қолданылатын бөліктерінің ысып кетуі мүмкін. **К**ішкентай балалар микротолқынды пештің жанында ойнамау керек.

- Олардың күйіп қалуы мүмкін.

- 5 **Ж**арылып кетуі мүмкін болғандықтан, сұйық тағамдарды және өзге азық-түліктерді герметикалық ыдыста жылытуға болмайды. **Д**айындамас бұрын немесе ерітпес бұрын, өнімдерден пластик орамасын алып тастаңыз. **Е**скертпе: кейбір жағдайларда жылыту немесе тағамдарды дайындау үшін оларды пластик пленкалармен жабу қажет.
- Оның жыртылуы мүмкін.
- 6 **Ә**рбір іске қосу режимінде сәйкес жабдықтарды қолданыңыз.
- Дұрыс пайдаланбау микротолқынды пеш пен оның бөліктерін зақымдауға әкелуі немесе ұшқын шашырауы және өрт шығуы мүмкін.
- 7 **Б**алаларға бөліктерімен ойнауға немесе есігінің тұтқасына асылуына рұқсат бермеу керек.
- Балалардың жарақат алуы мүмкін.
- 8 **М**икротолқынды энергиядан қорғайтын қақпақты ашуды талап ететін техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын тек қана білікті маман орындау керек. **М**ұндай жұмыстарды басқа тұлғаның орындауы қауіпті.
- 9 **Т**ұрмыстық құрал біріктірілген режимде қолданылатын болса, туындайтын жоғарғы температураға байланысты балалар микротолқынды пешті тек ересектердің бақылауымен пайдалану керек.
- 10 **З**ақым келтірілген болса, микротолқынды пешті пайдаланбаңыз. **М**икротолқынды пештің дұрыс жабылуы және зақымдалмаған болуы өте маңызды: (1) есік (майыспаған), (2) ілмектері мен қапсырмалары (сынған немесе осал), (3) есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беткі қабаттар.
- **М**ұның микротолқынды энергияның қауіпті шамадан тыс әсеріне ұшырауға әкелуі мүмкін.
- 11 **Е**сікке немесе есіктің тығыздағыштарына зақым келген болса, білікті маман жөндеу жұмыстарын жасаланбаған кезде, микротолқынды пешті пайдалануға болмайды.
- 12 **Қ**ұрылғыға қуат ұзартқыш шнур немесе портативті электр шығысы арқылы беріледі. **П**ортативті электр шығысының ұзартқыш шнуры оған су шашырамайтын немесе ылғал тимейтін етіп қойылу керек.
- 13 **Б**алалар микротолқынды пешті қауіпсіз пайдалана алатындай сәйкес нұсқау берілсе және олар дұрыс пайдаланбау нәтижесінде туындайтын қауіпті түсінетін болса, оларға микротолқынды пешті пайдалануға рұқсат етіледі.
- 14 **Т**ұрмыстық құрылғы мен оның қолданыстағы бөліктері пайдалану кезінде ыстық болады. **Қ**ыздырылған бөліктерін қолыңызбен ұстап қалмаңыз. **8** жасқа толмаған балалардың олар үздіксіз бақылауда болғаннан басқа жағдайда, тұрмыстық құрылғыға жақындамауы керек.
- 15 **П**айдалану кезінде тұрмыстық құрылғы ыстық болады. **М**икротолқынды пештің ішіндегі қызып кететін бөліктерін ұстамаңыз.
- 16 **П**ештің есігіндегі әйнегін тазалау үшін қатты қырғыш тазалау құралдарын немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнекті тырнап тастауы, ал ол әйнектің шытынауына әкелуі мүмкін.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

- 1 **Е**сіктегі кірістірілген механизмге, қорғаныс блоктаушысына байланысты микротолқынды пешті есігін ашып пайдалануға болады. **Қ**орғаныс блоктаушысының тұтастығын бұзбау маңызды.
  - Мұның микротолқынды энергияның қауіпті шамадан тыс әсеріне әкелуі мүмкін. (**Е**сік ашық кезде қорғаныс блоктаушысы кез келген пісіруді өшіріп тастайды.)
- 2 **М**икротолқынды пештің алдыңғы беті мен есігі арасына кез келген затты салмаңыз (мысалы, ас үй сүлгісі, майлықтар және т.б.).

**Т**ағамдардың немесе тазалау құралдарының қалдықтарының тығыздағыш беттерде жинақталуына жол бермеңіз.


  - Мұның микротолқынды энергияның қауіпті шамадан тыс әсеріне әкелуі мүмкін.
- 3 **Д**айындау уақытының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. **Т**ағамның аз мөлшері қысқа пісіру және жылыту уақытын талап етеді.
  - **М**икротолқынды пеште пісіру тағамның тұтануына және әрі қарай микротолқынды пештің бұзылуына әкелуі мүмкін.
- 4 **С**ұйықтықты жылытқан кезде, мысалы, сорпа, тұздық және сусындар
  - \* **Б**үйірлері тік және мойны жіңішке контейнерлерді пайдаланбаңыз.
  - \* **Қ**атты қыздырмаңыз.
  - \* **К**онтейнерді микротолқынды пешке салмас бұрын сұйықтықты араластырыңыз да, жылытудың жарты уақыты өткен соң, оны қайтадан араластырыңыз.
  - \* **Қ**ыздырылған соң, сұйықтықтың ұзақ емес мерзімге микротолқынды пеште тұра тұруына мүмкіндік беріңіз; тұтынбас бұрын тағы да бір рет араластырып, сілкіп алыңыз да, күйіп қалмау үшін (әсіресе бұл бала тағамы бар бөтелкелер мен банкалардың ішіндегі тағамға қатысты) температураны тексеріңіз.
  - **К**онтейнерді пайдаланған кезде абай болыңыз. **С**усындарды микротолқынды пеште қыздыру кешіктірілген қатты қайнауға әкелуі мүмкін. **К**онтейнерді пайдаланған кезде абай болу керек.
- 5 **М**икротолқынды пештің жоғарғы, төменгі немесе бүйір жақтарында орналасқан желдеткіш саңылауы. Желдеткіш саңылауы ашық болу керек.
  - **Ж**елдеткіш саңылауы жабық құралды пайдалану микротолқынды пештің зақымдалуына және тағамды дұрыс дайындамауға әкелуі мүмкін.
- 6 **О**л бос болса, микротолқынды пешті пайдаланбаңыз. Микротолқынды пешті қолданылмайтын болса, оның ішінде бір стакан су қалдыру ұсынылады.

**М**икротолқынды пеш кездейсоқ қосылатын болса, су барлық микротолқынды энергияны қауіпсіз сіңіріп алады.

  - **Д**ұрыс пайдаланбау микротолқынды пештің зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- 7 **А**спаздық кітапта сәйкес тағамды дайындау бойынша нұсқау берілген жағдайдан басқа кезде тағамды қағаз сүлгіге орап пісірмеңіз. Дайындау үшін қағаз сүлгінің орнына газета пайдаланбаңыз.
  - **Д**ұрыс пайдаланбаудың жарылуға немесе өртке әкелуі мүмкін.

- 8 **М**еталл әшекейлері (мысалы, алтын немесе күміс) бар ағаш немесе керамикалық контейнерлерді пайдаланбаңыз.
- Ә**рқашан металл орауыш сымдарды алып тастаңыз. **Ә**рқашан микротолқынды пеште пайдалануға қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.
- Т**ағамды және сусынды дайындау кезінде микротолқынды пеште металл контейнерлерді пайдалануға тыйым салынады.
- Олардың қызып және қарайып кетуі мүмкін. **Н**егізінен, металл заттардың микротолқынды пеште иіліп кетуі мүмкін, мұның қауіпті зақымға әкелуі ықтимал.
- 9 **Е**кінші рет өңделген қағаздан жасалған өнімдерді пайдаланбаңыз.
- Мұндай өнімдердің дайындау кезінде тұтануға немесе өртке әкелуі мүмкін бөгде қоспаларды қамтуы мүмкін.
- 10 **П**однос пен ыдысты қоюға арналған түпқойманы тағамды дайындап болған соң тікелей суға батыру арқылы шаймаңыз. **Б**ұл сынып кетуіне немесе зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Дұрыс пайдаланбау микротолқынды пештің зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- 11 **М**икротолқынды пеш тұрмыстық құрылғының кездейсоқ құлауының алдын алу үшін, алдыңғы есік микротолқынды пеш орналасқан беттің шетінен 8 см немесе одан көбірек ара қашықтықта орналасатын етіп қойылу керек.
- Дұрыс пайдаланбау дене жарақаттарына немесе микротолқынды пештің бұзылуына әкелуі мүмкін.
- 12 **П**ісірмес бұрын картоптың, алманың немесе осыған ұқсас жемістердің немесе есімдіктердің сыртын тесіп қойыңыз.
- Оның жыртылуы мүмкін.
- 13 **Ж**ұмыртқа қабында дайындамаңыз. **Қ**абығындағы жұмыртқа мен қатты пісірілген жұмыртқаны шағынды толқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар микротолқынды пеште қыздырылғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
- Жұмыртқа ішіндегі қысым көтеріледі де, жұмыртқа жарылып кетеді.
- 14 **М**икротолқынды пешті майда қатты қуыру үшін пайдалануға әрекет жасамаңыз.
- Бұл ыстық сұйықтықтың кенеттен қайнауына әкелуі мүмкін.
- 15 **Т**үтін көрінетін (немесе бөлінетін) болса, тұрмыстық құрылғыны өшіріңіз немесе ашадан суырыңыз да, тұтануды өшіру үшін есікті жабық ұстаңыз.
- Бұл күрделі салдарға әкелуі мүмкін, мысалы, өрт немесе электр тогының соғуы.
- 16 **Т**ағамды пластик немесе қағаз контейнерлерде жылытқан кезде, микротолқынды пешті қадағалаңыз, себебі бұл өртке әкелуі мүмкін.
- Тағам контейнер күйінің нашарлауынан тәгілуі мүмкін, ал өз тарапынан өртке әкелуі ықтимал.
- 17 **Т**ұрмыстық құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қолданыстағы беткейлерінің температурасы жоғары болуы мүмкін. Микротолқынды пештің есігін, пештің сыртқы және артқы бетін, пеш қуысын, жабдықтары мен ыдысын гриль режимі, конвекция режимі және автоматты түрде дайындау функциясын пайдаланған кезде қолданбаңыз. **Т**азаламас бұрын олардың ыстық болмауын тексеріңіз.
- Осы беттер жоғарғы температураға дейін қыздырылатындықтан, қалың аспаздық қолғапты қолданбайтын болсаңыз, күйіп қалу қаупі туындайды.

- 18** **М**икротолқынды пешті жүйелі түрде тазалау және кез келген тағам қалдықтарын тазалап тұру керек.
- **М**икротолқынды пеш тазалықта ұсталмайтын болса, мұның бет сапасының нашарлауына әкелуі мүмкін. Бұның жабдықтардың қызмет көрсету мерзіміне теріс ықпалын тигізіп, қауіпті жағдайдың туындауына әкелуі мүмкін.
- 19** **Т**ек қана осы микротолқынды пеш үшін ұсынылатын термо қармауышты қолданыңыз.
- **Д**ұрыс термо қармауышты пайдаланбай, температураның нақты екеніне сенімді бола алмайсыз. **Б**ұл үлгімен термо қармауыш берілмейді.
- 20** **Т**ұрмыстық құрылғы үйде және соған ұқсас жерлерде пайдалануға арналған, мысалы:
- дүкен қызметкерлеріне арналған ас үйлерде, кеңселерде және басқа да жұмыс ортасында;
  - фермерлік үйлерде;
  - қонақ үйдің, мотельдің және басқа да тұрғылықты жердің клиенттеріне;
  - «түнеу және таңертеңгі ас» түріндегі қонақ үйлерде.
- 21** **Б**ұл тұрмыстық құрылғыны тек олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлға бақылаған немесе тұрмыстық құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулық берілген және бұл тұлғалар мұнымен байланысты қауіптерді түсінген жағдайда, 8 жастан асқан балаларға және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ес мүмкіндіктері шектеулі, сондай-ақ, сәйкес тәжірибесі немесе білімі жоқ тұлғалар пайдалана алады. **Б**алалар тұрмыстық құрылғымен ойнамау керек. **Б**алалар 8-ге Толмаған кезде және олар ересек адамдардың бақылауында болмаған кезде, пайдаланушының тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар орындамау керек.
- 22** **М**икротолқынды пеш тағамдарды және сусындарды жылытуға арналған. Тағамды, киімді кептіру, жастықтарды, тәпішкелерді, жөкені, ылғал матаны немесе осыған ұқсас заттарды қыздыру жарақатқа, тұтануға немесе өртке әкелуі мүмкін.
- 23** **Б**ұл тұрмыстық құрылғы сыртқы таймермен және бөлек қашықтан бақылау жүйесімен пайдалануға арналмаған.
- 24** **П**опкорнды дайындауға қатысты әрбір өндірушінің нұсқауларын мұқият орындаңыз. Жүгері дәндерін қуыру кезінде микротолқынды пешті қараусыз қалдырмаңыз. Жүгері дәндері көрсетілген уақыт біткен кезде қуырылмайтын болса, дайындауды тоқтатыңыз. **Ж**үгері дәндерін қуыру үшін қоңыр қағаз пакеттерді қолданбаңыз. Жүгерінің қалған дәндерін қуыруға әрекет жасамаңыз.
- Ш**амадан тыс дайындау жүгерінің тұтануына әкелуі мүмкін.
- 25** **Б**ұл құрылғыны жерге тұйықтау керек.
- Қ**уат баусымындағы сымдардың түсі келесі таңбалауларға ие:
- К**өк ~ Бейтарап
- Қ**оңыр және ТҮРЛІ-ТҮСТІ
- Ж**АСЫЛ және **САРЫ** ~ жерге тұйықталған
- Б**ұл құрылғының қуат сымы сымдарының түсі штепсельдегі терминал түстерінің таңбалануына сәйкес келмейтін болса, мына ережелерді ұстаныңыз:
- К**өк түсті сым **N** әрпімен таңбаланған немесе **ҚАРА** түске боялған терминалмен байланыстырылу керек.
- Қ**оңыр түстің сымы **N** әрпімен таңбалаған немесе **ҚЫЗЫЛ** түске боялған терминалмен байланыстырылу керек.
- Ж**АСЫЛ және **САРЫ** немесе **Ж**АСЫЛ түсті сымдар **G** әрпімен немесе / белгісімен таңбаланған терминалмен байланыстырылу керек  $\oplus$ .
- Ж**абдықтаушыдан берілген сым зақымдалған болса, қауіптің алдын алу мақсатында оны өндіруші, оның қызметтік агенті немесе білікті маман ауыстыру керек.
- **Д**ұрыс пайдаланбау күрделі электр жарақатқа әкелуі мүмкін.

- 26 **Ө**рқашан микротолқынды пеште пайдалануға қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.
- 27 **Б**ұл пеш коммерциялық пайдалануға арналмаған.
- Дұрыс пайдаланбау микротолқынды пештің зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- 28 **М**икротолқынды пеш басқа жабдықтың ішіне кіріктіріп салуға арналмаған.
- Микротолқынды пешті бос кеңістікке қою керек.
- 29 **Қ**осылымды қосу ережелеріне сай реттелген сымда аша немесе ажыратып-қосқыш арқылы жүзеге асыру керек.
- Сәйкес келмейтін ашаны немесе ажыратып-қосқышты пайдалану электр тогының соғуына немесе тұтануға әкелуі мүмкін.
- 30 **Қ**ұрылғы жұмыс істеп тұрғанда, есігі немесе сыртқы беті қызуы мүмкін.
- 31 **8** жасқа толмаған балалардың құрылғыны және оның сымдарына ұстауына жол бермеңіз.
- 32 **Б**алалар тағамы бар бөтелкелер мен контейнерлерді араластыру және сілкі қажет, ал күйіп қалудың алдын алу үшін, олардың температурасын бермес бұрын тексеру керек.
- 33 **П**ештің ішкі және сыртқы бөліктерін таза ұстау керек. Пешті тазалау жөніндегі нұсқауларды «Пешіңізді тазалауға арналған» бөлімінен қараңыз.
- 34 **О**рнату кезінде талаптарды сақтамау қатты қызып кетуге және қауіпке әкелуі мүмкін.
- 35 **Б**умен тазалағыштарды қолдануға болмайды
- 36  **Е**скерту, ыстық бет
- Б**ұл нышан беткі қабаты ысып кетуі мүмкін екендігін білдіреді
- 37 **Ө**німге бөтен зат қоймаңыз (кітап, қорап және т. б.). Өнім қызып, жанып немесе құлап қалған жағдайда, жарақатқа әкелуі мүмкін.



# ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН

## ОРАМАСЫНАН ШЫҒАРУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Осы екі бетте берілген негізгі нұсқаулықтарды орындау арқылы сіздің пешіңіз дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тез тексере аласыз. Пешті қай жерге орнатуға болатыны жөніндегі нұсқауларға ерекше назар аударыңыз. Пешті орамасынан шығарғанда барлық керек-жарақтары және орау материалдары бар екеніне көз жеткізіңіз. Пешіңіздің тасымалдау кезінде зақымдалмағанын тексеріңіз.

1 Пешіңізді орамадан шығарып тегіс жерге орнатыңыз



### Жабдықтардың режим бойынша пайдалану

	Микротолқын	Гриль	Конвекция	Құрамдас гриль	Құрамдас конвекция
Шыны табақша	○	○	○	○	○
Биік қойғыш	-	○	○	○	○
Аласа қойғыш	-	○	○	○	○
Күтірлек науасы	○	○	○	○	○
Буқазан	○	-	-	-	-

Ескерту: Жабдықтарды нұсқаулықтармен сәйкес пайдаланыңыз!

○ Жарамды  
- Жарамсыз

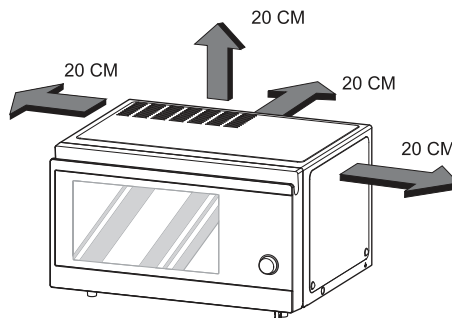
### ! ЕСКЕРТУ

Пештің ішіндегі қуыстағы микажіп пластинасын (күміс түсті пластина) алмаңыз. Микажіптен жасалған пластина тамақ шашырандыларынан шағын толқын құрамдастарын қорғау үшін салынады.

### ! ЕСКЕРІМ

- Әр жұмыс режимінде дұрыс жабдықтар қолданылып жатқанына сенімді болыңыз.
- Лайықсыз пайдалану пештің және керек-жарақтарының зақымдалуына немесе өртеніп кетуіне әкелуі мүмкін.

2 Пешті өз қалауыңызша 85 сантиметрден жоғары биіктікке орналастырыңыз, лайықты вентиляция болу үшін пештің жоғарғы, оң, сол және артқы жақтарында кемінде 20 см бос кеңістік қалдырыңыз. Құлап кетуді болдырмау үшін, пешті орналастырғыңыз келген жердің шетінен кемінде 8 см алшақтау кылып қойыңыз. Қақпақша пештің төменгі жағында немесе жанында орналасқан. Қақпақшаны бітеу пешті зақымдауы мүмкін. Егер пешті жабық кеңістікте немесе шкафта пайдалансаңыз, өнімді салқындататын ауа ағыны нашар болуы мүмкін. Бұл пештің өнімділігінің төмендеуіне және қызмет ету мерзімінің қысқаруына әкелуі мүмкін. Мүмкін болса, микротолқынды пешті ашық кеңістікте пайдалануыңызды сұраймыз.



**! ЕСКЕРІМ**

• БҰЛ ПЕШ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ МАҚСАТТАРЫ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУЫ ТИІС.

3 Пешіңізді стандартты тұрмыстық розеткаға қосыңыз. Пеш розеткаға қосылған тек жалғыз құрылғы екеніне көз жеткізіңіз.

**Егер пешіңіз дұрыс жұмыс жасамаса, электр розеткасынан ажыратыңыз, содан кейін оны қайтадан қосыңыз.**

4 Пештің есігін тұтқасынан тартып ашыңыз. Айналымалы шеңберді пештің ішіне орналастырыңыз, ал шыны табақшаны шеңбердің үстіне қойыңыз.

5 Ыдысқа 300 мл (1/2 пинта) су құйып, пештің ішіне салыңыз. Содан кейін пештің есігін жабыңыз. Қандай контейнер пайдалану жөнінде күмәніңіз болса **Микротолқынды пештерге арналған ыдыс** бөлімін қараңыз.

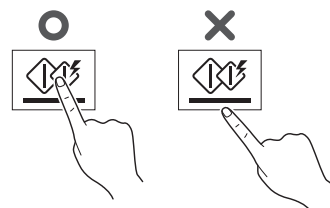
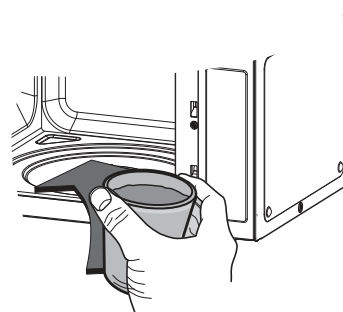
6 30 секунд әзірлеу уақытын орнату үшін **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** түймесін және **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін бір уақытта басыңыз.

7 **ДИСПЛЕЙ** 30-дан бастап санауды бастайды. Көрсеткіш 0 жеткенде, сигнал беріледі. Пештің есігін ашып, су температурасын тексеріңіз. Егер пешіңіз жұмыс жасап тұрса, су жылы болу керек. **Ыдысты шығарарда абай болыңыз, ыдыс ыстық болуы мүмкін. СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗ ОРНАТЫЛДЫ.**

8 Бетелкелерді және балалар тағамы банкаларын пешке шайқап салыңыз және күйіп қалуды болдырмау үшін тұтынардан бұрын температурасын тексеріңіз.

9 Түймелердің дұрыс басылуын қаласаңыз:

- Түймені шетінен баспаңыз
- Түймені тырнағыңызбен немесе саусағыңыздың ұшымен баспаңыз

**! ЕСКЕРІМ**

Режеңке немесе бір рет пайдаланатын қолғаптарды пайдаланбаңыз.

Сенсорлық басқару тақтасын дымқыл сүлгімен сұрткеннен кейін, міндетті түрде құрғатып алыңыз.

10 Тамақ әзірлеу уақытының параметрлері басқа микротолқынды пештердікінен (700 W, 800 W) қысқалау болуы тиіс. Өнімнің шамадан тыс қызуы есіктің ылғалдануына әкеліп соқтырады.

11 Осы кітаптағы барлық рецепттерде әзірлеу уақыты көрсетілген. Кейде, сіз берілген уақытпен дайындалған тағамдар піспей қалғанын байқауыңыз мүмкін, сондықтан сіз сол тағамды өз қалауыңыз бойынша берілген уақыттан ұзағырақ дайындағыңыз келетін болады. Бұл кітаптың рецепт бергендегі негізгі философиясы тамақ әзірлеудің біркелкі уақытын көрсету.

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (MJ3965AIS/BIH)

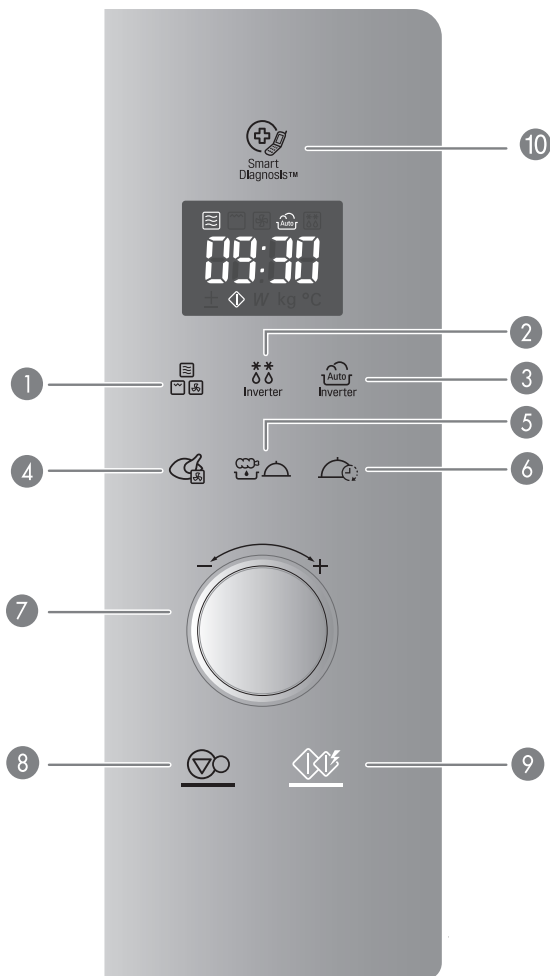


Бөлік	
1	<b>ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ</b> “Микротолқын” 15 бет “Гриль” 16 бет “Құрамдас гриль (Микротолқын + Гриль)” 16 бет “Конвекция” 17 бет “Құрамдас конвекция (Микротолқын + Конвекция)” 18 бет
2	<b>ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ</b> “Қайталап жібіту” 31 бет
3	<b>ИНВЕРТТІ ӘЗІРЛЕУ</b> “Инвертті Әзірлеу” 19 бет
4	<b>ҚҰЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ</b> “Қуыру және пісіру” 22 бет
5	<b>БӘСЕҢ ӘЗІРЛЕУ</b> “Бәсең әзірлеу” 24 бет
6	<b>КӨБЕЙТУ/АЗАЙТУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Әзірлеу уақытын, температурасын және қуат деңгейін белгілеңіз</li> <li>• Автоматты және мануалды функциямен тамақ әзірлеп жатқанда, әзірлеу уақытын кез келген уақытта (еріту режимінен басқа) осы реттегіш арқылы арттыруыңызға немесе азайтуыңызға болады.</li> </ul>
7	<b>ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тәулік уақытынан басқа, енгізілген барлық жазбаларды тоқтатуға немесе өшіруге болады.</li> </ul>
8	<b>БАСТАУ/ЕНГІЗУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Әзірлеуді бастау үшін, осы түймені бір рет басыңыз.</li> <li>• Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқындық қуаттылықтың жоғары деңгейінде БАСТАУ/ЕНГІЗУ түймесін басып, 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.</li> </ul>
9	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Қызмет көрсету орталығына қоңырау шалған кезде микротолқынды пеш ақаулықтарын диагностикалауға көмектесу үшін қызмет орталығының қызмет көрсетушісіне бағытталған кезде телефонның микрофонын осы белгішеге ұстап тұрыңыз.

## ДИСПЛЕЙ СУРЕТІ

сурет	
Микротолқын режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	Автоматты әзірлеу режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
Гриль режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	Іште еріту режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
Конвекция режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	Көбейту/азайту режимі қосылғанда Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
Конфекция режимінің температурасын орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	Тамақ әзірлеуді бастау Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
Құрамдас гриль режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	Шығу қуатын орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
Құрамдас конвекция режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	Салмақ орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (MJ3966ACT) (MJ3965ACS/ACR/BCS/BCR)

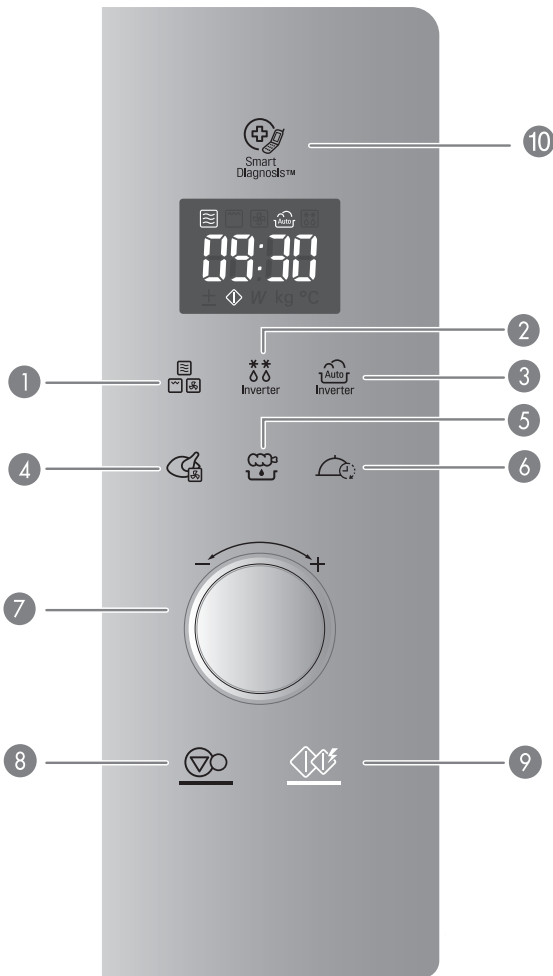


## ДИСПЛЕЙ СУРЕТІ

сурет	
 Микротолқын режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	 Автоматты әзірлеу режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
 Гриль режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	 Іште еріту режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
 Конвекция режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	 Көбейту/азайту режимі қосылғанда Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
 Конвекция режимінің температурасын орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	 Тамақ әзірлеуді бастау Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
 Құрамдас гриль режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	 Шығу қуатын орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
 Құрамдас конвекция режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	 Салмақ орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.

Бөлік	
1	<b>ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ</b> "Микротолқын" 15 бет "Гриль" 16 бет "Құрамдас гриль (Микротолқын + Гриль)" 16 бет "Конвекция" 17 бет "Құрамдас конвекция (Микротолқын + Конвекция)" 18 бет
2	<b>ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ</b> "Қайталап жібіту" 31 бет
3	<b>ИНВЕРТТІ ӘЗІРЛЕУ</b> "Инвертті Әзірлеу" 19 бет
4	<b>ҚУЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ</b> "Қуыру және пісіру" 22 бет
5	<b>ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ ЖӘНЕ БУМЕН ПІСІРУ ҚАМҚОРШЫСЫ</b> "ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ ЖӘНЕ БУМЕН ПІСІРУ ҚАМҚОРШЫСЫ" 26 бет
6	<b>БӘСЕҢ ӘЗІРЛЕУ</b> "Бәсең әзірлеу" 24 бет
7	<b>КӨБЕЙТУ/АЗАЙТУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Әзірлеу уақытын, температурасын және қуат деңгейін белгілеңіз</li> <li>• Автоматты және мануалды функциямен тамақ әзірлеп жатқанда, әзірлеу уақытын кез келген уақытта (еріту режимінен басқа) осы реттегіш арқылы арттыруыңызға немесе азайтуыңызға болады.</li> </ul>
8	<b>ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тәулік уақытынан басқа, енгізілген барлық жазбаларды тоқтатуға немесе өшіруге болады.</li> </ul>
9	<b>БАСТАУ/ЕНГІЗУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Әзірлеуді бастау үшін, осы түймені бір рет басыңыз.</li> <li>• Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқындық қуаттылықтың жоғары деңгейінде БАСТАУ/ЕНГІЗУ түймесін басып, 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Қызмет көрсету орталығына қоңырау шалған кезде микротолқынды пеш ақаулықтарын диагностикалауға көмектесу үшін қызмет орталығының қызмет көрсетушісіне бағытталған кезде телефонның микрофонын осы белгішеге ұстап тұрыңыз.

# БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (MJ3965BPS/BPH)



Бөлік	
1	<b>COOK MODE</b> See page 15 “Microwave” See page 16 “Grill” See page 16 “Grill Combi(Microwave + Grill)” See page 17 “Convection” See page 18 “Conv Combi(Microwave + Conv)”
2	<b>ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ</b> “Қайталап жібіту” 31 бет
3	<b>ИНВЕРТТИ ӨЗІРЛЕУ</b> “Инвертті Өзірлеу” 19 бет
4	<b>ҚУЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ</b> “Қуыру және пісіру” 22 бет
5	<b>ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ</b> “Пайдалы қуыру” 29 бет
6	<b>БӘСЕҢ ӨЗІРЛЕУ</b> “Бәсең өзірлеу” 24 бет
7	<b>КӨБЕЙТУ/АЗАЙТУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Өзірлеу уақытын, температурасын және қуат деңгейін белгілеңіз</li> <li>• Автоматты және мануалды функциямен тамақ өзірлеп жатқанда, өзірлеу уақытын кез келген уақытта (еріту режимінен басқа) осы реттегіш арқылы арттыруыңызға немесе азайтуыңызға болады.</li> </ul>
8	<b>ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тәулік уақытынан басқа, енгізілген барлық жазбаларды тоқтатуға немесе өшіруге болады.</li> </ul>
9	<b>БАСТАУ/ЕНГІЗУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Өзірлеуді бастау үшін, осы түймені бір рет басыңыз.</li> <li>• Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқындық қуаттылықтың жоғары деңгейінде БАСТАУ/ЕНГІЗУ түймесін басып, 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Қызмет көрсету орталығына қоңырау шалған кезде микротолқынды пеш ақаулықтарын диагностикалауға көмектесу үшін қызмет орталығының қызмет көрсетушісіне бағытталған кезде телефонның микрофонын осы белгішеге ұстап тұрыңыз.

ҚАЗАҚ

## ДИСПЛЕЙ СУРЕТІ

сурет			
	Микротолқын режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.		Автоматты өзірлеу режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
	Гриль режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.		Іште еріту режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
	Конвекция режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.		Көбейту/азайту режимі қосылғанда Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
	Конфекция режимінің температурасын орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.		Тамақ өзірлеуді бастау Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
	Құрамдас гриль режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.		Шығу қуатын орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
	Құрамдас конвекция режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.		Салмақ орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.

## САҒАТТЫ ОРНАТУ

Сіз пешті алғаш қосқанда немесе желіде уақытша ажыратудан кейін кернеу қайтадан пайда болатын уақытта дисплей “12 Н” уақытын көрсетеді.

### Мысал: 11:11 уақытын орнату.



- 1. БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін басыңыз. (Егер 12 сағаттық дисплейді 24 сағаттыққа ауыстырғыңыз келсе, ең алдымен Теңше “24” бұраңыз).
- 2. ТЕҢШЕ** “11:” көрсеткенше бұрыңыз.
- 3. БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін басыңыз.
- 4. ТЕҢШЕ** “11:11” көрсеткенше бұрыңыз.
- 5. БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін басыңыз.

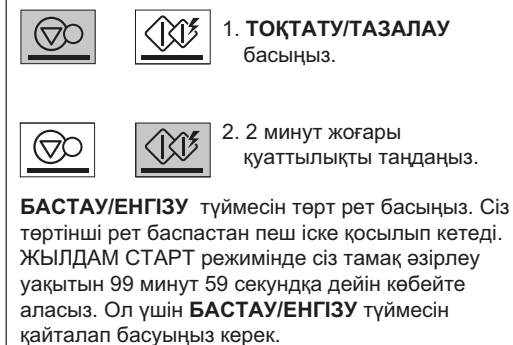
### ! ЕСКЕРІМ

- Егер сағатты қайта орнату немесе опцияларды өзгерту керек болса, қуат сымын розеткадан ажыратып, қайта қосуыңыз керек.
- Егер сіз, дабыл режимін пайдалану үшін Тоқтату/тазалау түймешігінен кейін билікке қол жеткізу қажет болмаса.

## ЖЫЛДАМ СТАРТ

Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқындық қуаттылықтың жоғары деңгейінде БАСТАУ/ЕНГІЗУ түймесін басып, 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.

### Мысал : Жоғары деңгейдегі қуаттылық режимінде 2 минут ас әзірлеу



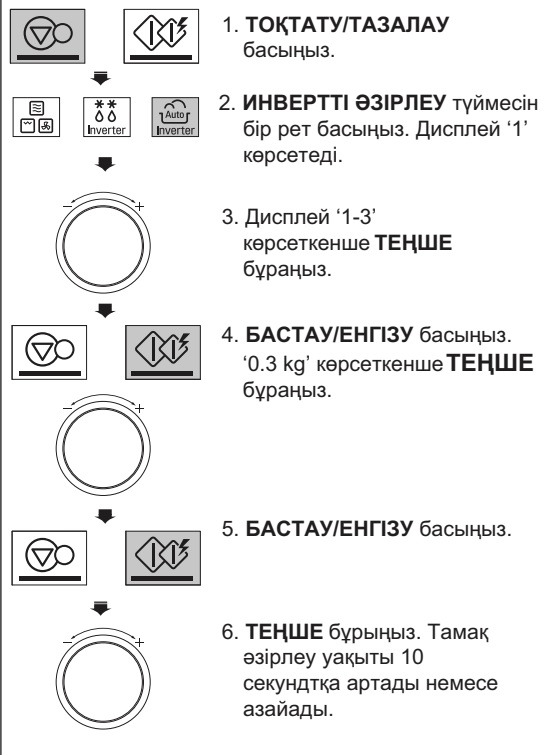
- 1. ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
- 2. 2 минут жоғары қуаттылықты таңдаңыз.**

**БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін төрт рет басыңыз. Сіз төртінші рет баспастан пеш іске қосылып кетеді. ЖЫЛДАМ СТАРТ режимінде сіз тамақ әзірлеу уақытын 99 минут 59 секундқа дейін көбейте аласыз. Ол үшін **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін қайталап басыңыз керек.

## КӨБЕЙТУ/АЗАЙТУ

Реттегішті бұрау арқылы, тамақ дайындау уақыты өзгеріп отырады. Реттегішті әр бұрған сайын тамақ әзірлеу уақыты 10 секундқа артып, немесе азайып отырады. Ең көп мүмкін уақыт 99 минут 59 секунд.

### Мысал: Тамақ іште әзірлеу уақытын арттыру немесе азайту (0,3 кг тауық нагеттері)



- 1. ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
- ИНВЕРТТИ ӨЗІРЛЕУ** түймесін бір рет басыңыз. Дисплей ‘1’ көрсетеді.
- Дисплей ‘1-3’ көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
- БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. ‘0.3 кг’ көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
- БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.
- ТЕҢШЕ** бұрыңыз. Тамақ әзірлеу уақыты 10 секундқа артады немесе азайады.

### ! ЕСКЕРІМ

- Егер тағамыңыз тым пісіп бара жатса немесе піспей қалса, Теңше арқылы пісіру уақытын өзгерте аласыз.
- Тағам пісіру уақытын кез келген сәтте (еріту режимінен басқа) Теңше бұрап өзгерте аласыз.

## ЭНЕРГИЯНЫ ҮНЕМДЕУ

Энергия үнемдеу дегеніміз дисплейді өшірулі ұстау. Бұл функция толқынды пеш күту режимінде ғана жұмыс істейді, және сол кезде дисплей сөнеді.

### ! ЕСКЕРІМ

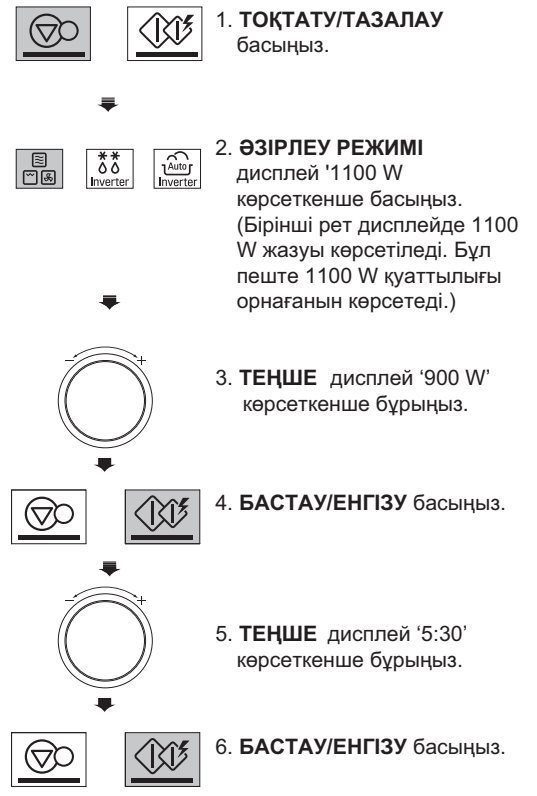
- Сағат режимі қосылғанда, дисплей жанады.

# ҚАЛАЙ ПАЙДАЛАНУ

## УАҚЫТПЕН ПІСІРУ РЕЖИМИ (МАНУАЛДЫ АС ӘЗІРЛЕУ)

Бұл функция тағамды қалаған уақытта әзірлеуге мүмкіндік береді. Барлығы 5 қуат деңгейі бар. Төмендегі мысал қажетті уақытқа 900 Вт қуатын орнату жолын көрсетеді.

**Мысал: 900 Вт қуатымен 5 минут 30 секундта тамақ әзірлеу**



Тамақ әзірлеу аяқталғаннан кейін, дыбыстық белгі беріледі. Дисплейде End (аяқталды) деген жазу шығады. Пештің есігі ашылмағанша немесе бір кез келген түйме басылғанша, 'End' жазуы дисплейде қала береді және дыбыс белгісі минут сайын 5 минутқа дейін ескертіп тұрады.

### ЕСКЕРІМ:

Егер сіз қуаттылық деңгейін таңдамасаңыз, пеш ең жоғарғы деңгейде жұмыс істейді. Ең жоғарғы қуаттылықта тамақ әзірлегіңіз келсе, жоғарыда айтылған 3 қадамды орындамасаңыз болады.

## МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙЛЕРІ

Сіздің микротолқынды пешіңіз сізге тамақ әзірлеуде барынша икемділік пен бақылауды қамтамасыз ету үшін бес қуат деңгейлерімен жабдықталған.

Берілген кестеде қандай тамақ қандай қуат деңгейлерінде дайындалуға болатыны жөнінде түсінік береді.

• Берілген кесте сіздің микротолқынды пешіңізге арналған қуаттылық деңгейлерін көрсетеді.

## МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙЛЕРІ КЕСТЕСІ

Қуат деңг	Пайдалану
Жоғары 1100 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Су қайнату.</li> <li>• Сиыр етін күреңіту.</li> <li>• Тәттілер дайындау.</li> <li>• Құс етін, балық және көкөніс әзірлеу.</li> <li>• Қатқыл ет кесектерін дайындау.</li> </ul>
900 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Күріш, паста және көкөніс жылыту.</li> <li>• Дайын тағамдарды тез жылыту.</li> <li>• Сэндвичтерді жылыту.</li> </ul>
700 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жұмыртқа, сүт және ірімшіктен тағамдар дайындау.</li> <li>• Бәліштер мен таба нандар пісіру.</li> <li>• Шоколад еріту.</li> <li>• Қатқыл емес "нәзік" сиыр етін пісіру.</li> <li>• Балықты тұтас әзірлеу.</li> <li>• Пуддинг пен қайнатпа пісіру.</li> </ul>
400 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жұмсақ ет, құс және теңіз өнімдері.</li> <li>• Еттің кем тендерлік кесуді Пісіру.</li> <li>• Шошқа етін дайындау.</li> </ul>
200 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жеміс жүзеге баланы отырып.</li> <li>• Май еріту.</li> <li>• Жылы ыдыстарды және негізгі тағамын сақтау.</li> <li>• Жұмсартатын май және ірімшік.</li> </ul>

### ЕСКЕРІМ

• Келесі жабдықтарды қолданбаңыз.



**БИІК ҚОЙҒЫШ**



**АЛАСА ҚОЙҒЫШ**



## ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ӘЗІРЛЕУ

Бұл режим сізге асты қытырлақ қыртыс түзіп жылдам күреңтуге мүмкіндік береді. Тамақ әзірлеп болғаннан кейін жабдықтарды ұстауға міндетті түрде резеңке колғап пайдаланыңыз.

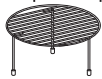


### ⚠ ЕСКЕРТУ

- Пеш және оның жабдықтары өте ыстық болатындықтан, тамақ әзірлеп болғаннан кейін колғап пайдаланыңыз.

### ! ЕСКЕРІМ

- Бұл режим сізге асты тез қытырлақ қылуға және күреңтуге мүмкіндік береді.
- Жақсы нәтиже алу үшін келесі керек-жарақтарды пайдаланыңыз.
- Келесі керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.



**БИИК ҚОЙҒЫШ**



**БУҚАЗАН**

## ҚҰРАМДАС ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ДАЙЫНДАУ

Сіздің пешіңізде тағамды қыздырушы элементпен және микротолқынмен дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар.



### ! ЕСКЕРІМ

- Сіздің пешіңізде тағамды қыздырушы элементпен және микротолқынмен дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар. Бұл ерекшелік тағамды әзірлеуге уақыттың азырақ кететінін білдіреді.
- Сіз құрамдас гриль режимінде үш түрлі қуат деңгейін орната аласыз (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W).
- Жақсы нәтиже алу үшін келесі керек-жарақтарды пайдаланыңыз.
- Келесі керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.



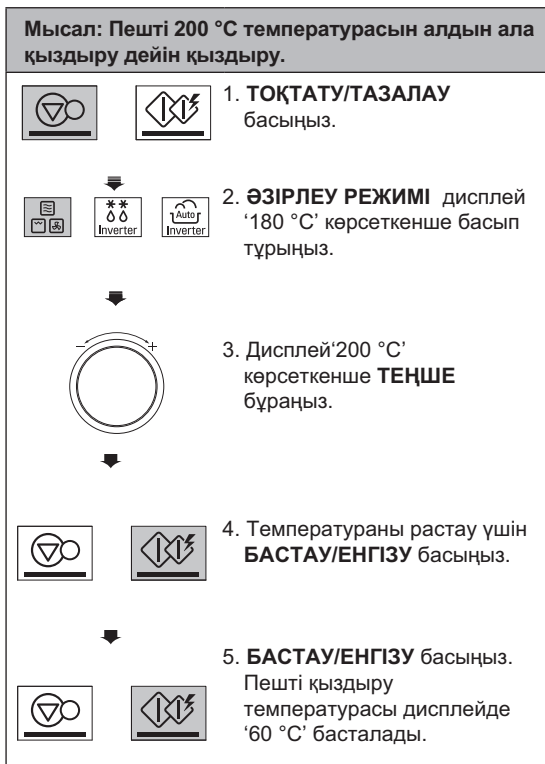
**БИИК ҚОЙҒЫШ**



**БУҚАЗАН**

## КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІНДЕ АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

Бұл режим тағамдарды тез қытырлақ етуге және күреңтуге мүмкіндік береді. Тамақ әзірлеп болғаннан кейін жабдықтарды ұстауға міндетті түрде резеңке қолғап пайдаланыңыз.



### ! ЕСКЕРІМ

- Конвекция пешінің температурасы 40~200°C аралығында.
- Пештің 40 °C температурасында ашыту функциясы бар. Сіз пешіңіздің қызуы басылғанша күтуіңіз керек, себебі 40 °C жоғары температурада бұл функция іске аспайды.
- Таңдаған температураға жету үшін тек бірнеше минут уақыт керек.
- Керекті температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі.
- Тамағыңызды пешке салып, әрі қарай дайындасаңыз болады.

## КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІНДЕ ӘЗІРЛЕУ

Конвекция режимінде дайындау үшін метал қойғыш қолдануы тиіс.

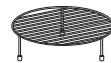


### ! ЕСКЕРТУ

- Пеш және оның жабдықтары өте ыстық болатындықтан, тамақ әзірлеп болғаннан кейін қолғап пайдаланыңыз.

### ! ЕСКЕРІМ

- Егер сіз температура таңдамасаңыз сіздің пешіңіз автоматты түрде 180 °C таңдайды, тамақ әзірлеу температурасы Теңше арқылы өзгереді.
- Егер сізге 200 градустан жоғары температура қажет болса, қалаған температураңызды 200 қосыңыз.
- Жақсы нәтиже алу үшін келесі керек-жарақтарды пайдаланыңыз.

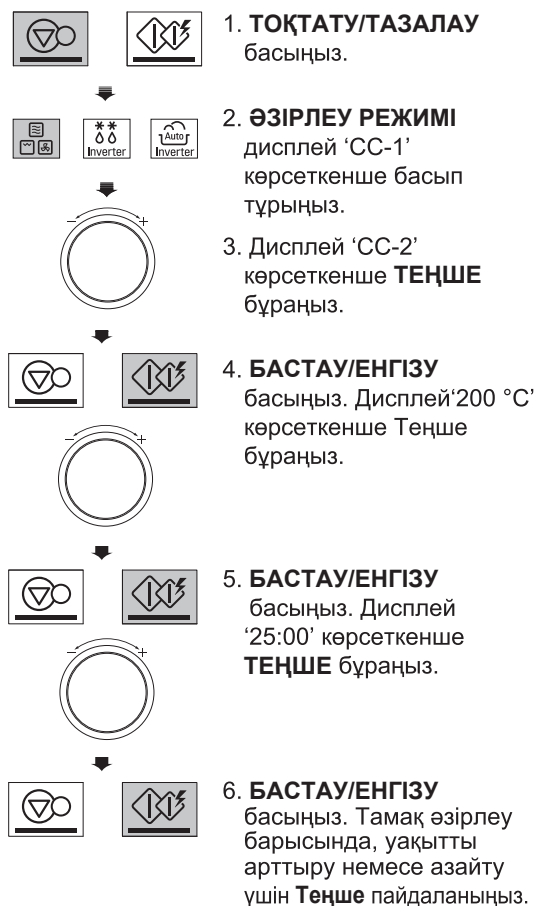


**АЛАСА ҚОЙҒЫШ**

## ҚҰРАМДАС КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІНДЕ ӘЗІРЛЕУ

Келесі мысалда пешіңіздің қуаты 330 Вт, конвекция температурасы 200 °С 25 минут ас әзірлеу уақытына қалай орнатылатыны көрсетілген.

**Мысал: Тағамды құрамдас конвекция режимінде 25 минут әзірлеу.**



### ЕСКЕРТУ

- Пеш және оның жабдықтары өте ыстық болатындықтан, тамақ әзірлеп болғаннан кейін қолғап пайдаланыңыз.



### ЕСКЕРІМ

- Сіз үш түрлі микро қуат деңгейін орната аласыз (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Жақсы нәтиже алу үшін келесі керек-жарақтарды пайдаланыңыз.
- Келесі керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.



АЛАСА ҚОЙҒЫШ

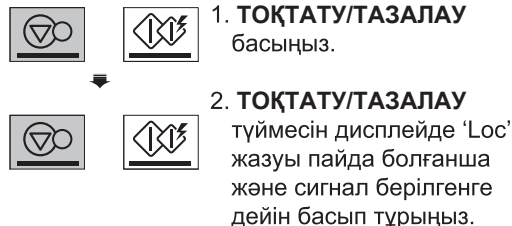


БУҚАЗАН

## БАЛАЛАРДАН БҒАТТАУ

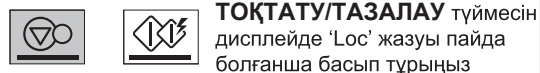
Сіздің пешіңізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін құрығы бар. Балалардан бұғаттау режимі қосылғаннан кейін, пешті қолдану мүмкін болмайды.

### Бұғаттауды орнату



Егер БАЛАЛАРДАН БҒАТТАУ режимі әлдеқашан орнатылып тұрса, сіз басқа түймені бассаңыз дисплейде Loc деген жазу шығады. БАЛАЛАРДАН БҒАТТАУДЫ төмендегі нұсқаулықтар арқылы жоя аласыз.

### Бұғаттауды жою



БАЛАЛАРДАН БҒАТТАУ жойылғаннан кейін, пешіңіз қалыпты жағдайда жұмыс істейді.

## ИНВЕРТТИ ӨЗІРЛЕУ

Пешіңіздің мәзірі автоматты түрде ас пісіру режиміне программаланған. Пешіңізге не пісіргіңіз келетінін және қанша тағам екенін айтыңыз. Одан кейін микротолқынды пештің тағамдарыңызды пісіруіне мүмкіндік беріңіз.

**Мысал: 0.3 кг сыр таяқшаларын пісіру үшін келесі қадамдарды орындаңыз**

- 1. ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
- 2. ИНВЕРТТИ ӨЗІРЛЕУ** кнопкасын бір рет басыңыз. Дисплейде '1' саны көрсетіледі.
- Дисплей '1-2' көрсеткенше, **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
- 4. БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.
- Дисплей '0.3 kg' көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
- 6. БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.

## ИНВЕРТТИ ӨЗІРЛЕУ МӘЗІРІН ҚОЛДАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
1-1	Багет/Круассан	0.1 - 0.3 кг(50 - 100 г./дана)	Тоңазытылған	1. Тоңазытылған нанды төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, бастау кнопкасын басыңыз.	Төменгі сөре
1-2	Сыр таяқшалары	0.2 - 0.4 кг	Тоңазытылған	1. Сыр таяқшаларын щеткамен майлаңыз. 2. Асты жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау кнопкасын басыңыз.	Жоғарғы сөре
1-3	Тауық наггеттері	0.2 - 0.3 кг	Тоңазытылған	1. Тауық наггеттерін жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, бастау кнопкасын басыңыз. 2. СИГНАЛ жыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау кнопкасын басыңыз.	Жоғарғы сөре
1-4	Тоңазытылған лазанья	0.3 кг	Тоңазытылған	1. Сыртқы картоннан түпқойманы алып тастаңыз, одан кейін қорғау пленкасын алып тастаңыз. 2. Асты төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. Пісіргеннен кейін 2 минут бойы жабық күйінде қалдырыңыз.	Төменгі сөре
1-5	Тоңазытылған пицца (Қалың)	0.5 кг	Тоңазытылған	1. Қалың пицца қыртысын орамасынан шығарыңыз. 2. Асты төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.	Төменгі сөре
1-6	Тоңазытылған пицца (Жұқа)	0.2 - 0.4 кг	Тоңазытылған	1. Жұқа пицца қыртысын орамасынан шығарыңыз. 2. Асты төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.	Төменгі сөре
1-7	Албырт филесі	0.2 - 0.6 кг	Тоңазытылған	1. Әрбірі 200 г. және 2,5 см. қалыңдығында болатын албырт филелерін таңдаңыз. Албырт филелерін щеткамен майлап, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз. 2. Асты тор ыдыстың үстіндегі жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Тор ыдыс үстіндегі жоғарғы сөре
1-8	Асшаяндар	0.2 - 0.4 кг	Тоңазытылған	1. Асшаяндарды щеткамен майлап, қалаған дәмдеуіштеріңізді себіңіз. 2. Асты тор ыдыста жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Тор ыдыста жоғарғы сөреде

мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
2-1	Қара нан	1	Бөлме	<p><b>Ингредиенттер</b>  2 стакан еленген қарабидай ұны \ 1 % стакан еленбеген ақ ұн  1 шәй қасық шекер\2 шәй қасық тұз  1 стакан бүтін дән кебектері  2 ас қасық уақталған зире дәндері  2 ас қасық құрғақ ашытқы \1стакан су  2 ас қасық сірке суы \ (1 ас қасық бальзамдық сірке суы)  2 ас қасық қара сірне  1/2 шаршы тәттілендірілмеген шоколад  2 ас қасық сары май\1шәй қасық жүгері крахмалы  1/2 стакан суық су</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қарабидай ұны мен ақ ұнды қосып. 2/3 стакан ұн қоспасы мен шекерді, тұзды, дән кебектерін, зире дәндерін және құрғақ ашытқыны араластырыңыз.</li> <li>2. Суды, сірке суын, сірнені, шоколадты және сары майды соус әзірлеуге арналған кәйстрөлде араластырыңыз. Сұйықтық өте жылы болғанға дейін қыздырыңыз.</li> <li>3. Қоспаны жүгері крахмалынан басқа құрғақ ингредиенттерге біртіндеп салып отырып, 2 минут бойына миксермен араластырыңыз.</li> <li>4. Қалған ұн қоспасын қосып, 2 минут бойына миксермен араластырыңыз.</li> <li>5. Қамырды беті жабылған ыдыстың ішіне салып, 15 минут бойына демалдырыңыз. Қамыр екі еселенген кезде оны екіге бөліңіз.</li> <li>6. Қамырды бірдей жолмен қойыңыз.</li> <li>7. Қамырды төменгі сәреде жайпақ пісіру қаңылтырына орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.</li> <li>8. Жүгері крахмалын жылы суға салып араластырыңыз. Қоспа қайнауға жақындағанға дейін қыздырыңыз.</li> <li>9. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде крахмал қоспасын нанның үстіне жағып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.</li> </ol>	Қаңылтыр пісіру табасы төменгі сәреде
2-2	Қарақұмық ботқасы	0.3 кг	Бөлме	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 300 г қарақұмықты жуып, суын ағызыңыз. Терең және үлкен ыдысқа салып, 600 мл су және тұз қосып, ас пленкасымен қаптап, 15 минут бойына күттіріңіз.</li> <li>2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.</li> <li>3. Пісіргеннен кейін, беті жабулы күйде 15 минут бойына күттіріңіз.</li> </ol>	Микротолқынға төзімді ыдыс
2-3	Грильде пісірілген албырт еті	0.2 - 0.8 кг	Салқындатылған	<p><b>Ингредиенттер</b>  Албырт стейкі (180~220 г)\2 ас қасық шөптік дәмдеуіштер, 1 ас қасық лимон сығындысы\1 ас қасық май, қалағаныңызшы тұз\қалағаныңызша райхан</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Албырт стейкіне шөптік дәмдеуіштерді, лимон сығындысын, тұзды және райханды сеуіп, албырт филесін щеткамен майлаңыз.</li> <li>2. Асты тор ыдыста жоғарғы сәреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.</li> </ol>	Тор ыдыста жоғарғы сәреде
2-4	Фрикаделька	0.6 кг	Бөлме	<p><b>Ингредиенттер</b>  1 пияз\500 г сиыр етінің фаршы, майлау үшін май\1 лавр жапырағы, 1/2 стакан ұн,  2 ас қасық томат пастасы\250 мл су</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пиязды турап, сиыр еті фаршын қосып, араластырыңыз. Етті кішкенеден алып, домалақтап, ұнға былғаңыз.</li> <li>2. Микротолқынға төзімді ыдысты майлап, әзірленген асты ыдысқа салып, лавр жапырағын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.</li> <li>3. Әзірленген ыдысты пешке салыңыз. Мәзірді таңдап, пісіру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.</li> </ol>	Микротолқынға төзімді ыдыс

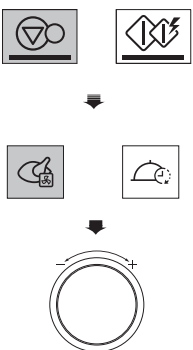
мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
				<p>4. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде есігін ашып, домалақтанған еттерге томат пастасын, дәмдеуіштерді, суды қосыңыз, қақпағын жабыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.</p> <p>5. Пісіргеннен кейін, пештен шығарып, беті жабулы күйде 1-2 минут күттіріңіз.</p>	
2-5	Ашылған бөліш	1	Бөлме	<p><b>Ингредиенттер</b> 250 г кондитерлік қамыр\30 г қара өрік\30 г құрғатылған сары өрік, 30 г мейіз\3 ас қасық бал, 3 ас қасық еріген май\30 г орман жаңғағы</p> <p>1. Аздап ұн себілген беткейде қамырды домалақтап жайып, тарталетка пісіруге арналған табаға салыңыз. Жиектерін кішкене ғана шектен асырып, артығын кесіп алып тастаңыз. Шаңышқымен шаңшып шығып, шетке алып қойыңыз.</p> <p>2. Құрғақ жемістерді жуып, суын ағызыңыз, қара өріктер мен құрғатылған сары өріктерді жартыға бөліп турап, бал мен сары майды қосып, бәрін араластырыңыз.</p> <p>3. Жеміс қоспасын қоспаның үстіне тегістеп біркелкі орналастырыңыз.</p> <p>4. Тартаретка пісіруге арналған табаны төенгі сөреге орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.</p>	Төменгі сөреде тарталетка пісіруге арналған таба
2-6	Жаншылған шошқа еті	0.2 - 0.8 кг	Салқындатылған	<p><b>Ингредиенттер</b> Жаншылған шошқа еті (180~220 г)\Қалауыңызша тұз бен бұрыш</p> <p>1. Әрбірі 200 г салмағында және 1.5-2.0 см қалыңдығында болатын жаншылған шошқа еттерін таңдаңыз. Қалауыңызша тұз, бұрыш немесе/және өзге дәмдеуіштер себіңіз.</p> <p>2. Асты тор ыдыста жоғары сөреге салыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.</p> <p>3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.</p>	Тор ыдыста жоғарғы сөреде
2-7	Албырт балығы пироғы	1	Салқындатылған	<p><b>Ингредиенттер</b> 4 жұмыртқа\50 г ұзын дәнді күріш\300 г сүрленген албырт, 15 г. жаншылған аскөк\45 мл қаймақ, 1 таба кондитерлік дайын қамыр\1 жұмыртқа сарыуызы\5 мл су, 15 мл жаңа піскен ақ нан қиқымдары\май</p> <p>1. Жұмыртқаларды кәстрөлге салып, үстінен суық су құйып, қайнай бастағанға дейін қыздырыңыз. Отты азайтып, 10 бойына баяу отта қайнатыңыз. Жұмыртқалар піскен кезде бірден суын ағызып, ағын суық судың астына қойыңыз. Қабығын аршып, жұмыртқаларды майдалап тураңыз.</p> <p>2. Одан кейін тұздалған суы бар үлкен кәстрөлдi қайнағанға дейін қыздырып, күріш қосып, кәстрөлдiң түбіндегі майда бөлшектерді босату үшін шайқаңыз. Жұмсарғанға дейін 20 минут бойына баяу отта қайнатыңыз. Елеуіштің көмегімен суын ағызып, салқын сумен шайыңыз.</p> <p>3. Сүрленген албырт етін жолақшалар ретінде кесіп, үлкен ыдысқа салыңыз. Жұмысртқаларды, күрішті, аскөк пен сметананы қосып, барлығын араластырыңыз. Қалауыңызша тұз және бұрыш қосыңыз.</p> <p>4. Жайпақ қаңылтыр табаны аздап майлап, жайылған қамырды осы табаға жайып салыңыз. Қамырдың ұзындығы бойынша жарты бөлігіне салманы салыңыз. Жиектерін щеткамен сулап, қамырдың екінші жағын салманы жабатындай етіп бүктеңіз. Жиектерін шаңышқымен басып жабыстырыңыз. Тығыз жабылған бөлке нан секілді болуы қажет.</p> <p>5. Жұмыртқа сарыуызы мен суды венчикпен араластырыңыз. Қамырға щеткамен глазурь жағып, үстіңгі жағында шаңышқымен кішкене тесіктер жасаңыз. Үстіне нан қиқымдарын сеуіп шығыңыз.</p> <p>6. Асты төменгі сөреде жайпақ қаңылтыр табаққа орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.</p>	Микротолқынға төзімді ыдыс

мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
2-8	Фаршталған тауық кеудесі	0.2 - 0.8 кг	Салқындатылған	<p><b>Ингредиенттер</b> Тауық кеуделері 1 ас қасық май <b>Салма үшін</b> 2 ас қасық сары май 1/2 ұсақталған көк пияз, 3/4 стакан буландырылған күріш, 1/2 стакан қарақат 3/4 стакан туралған құрғақ сары өрік 1 3/4 стакан тауық сорпасы 1 шәй қасық үккіштен өткізілген апельсин қабығы 1/4 стакан апельсин сығындысы 1/4 стакан күміс түске дейін қуырылған бадам жаңғақтары немесе кедр жаңғақтары, тұз бен бұрыш 1% стакан крем-чиз</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соус әзірлеуге арналған кәстрөлде сары майды орташа отта ерітіңіз.</li> <li>2. Пиязды 1 минут бойы пісіріп, күрішті, қарақат пен сары өрікті қосып, араластырыңыз.</li> <li>3. Сорпаны, апельсин қабығы мен сығындысын қосып, жоғары отта қайнатыңыз.</li> <li>4. Отты азайтып, кәстрөлді жабық күйінде 15~20 минут бойы шайқаңыз.</li> <li>5. Бадам жаңғақтарын, қалауыңызша тұз бен бұрышты қосыңыз.</li> <li>6. Крем-чизді қосып, суытыңыз.</li> <li>7. Тауық кеудесінен сүйегін алып тастап, терісін сол күйінде қалдырыңыз.</li> <li>8. Салма қоспасын тауық кеудесінің ішіне салыңыз. Одан кейін тауықты щеткамен майлаңыз.</li> <li>9. Асты тор ыдысқа салып, жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.</li> </ol>	Жоғарғы сөреде ыстыққа төзімді шыны ыдыс

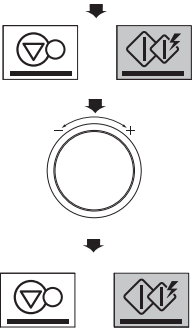
## ҚҰЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ

Пешіңіздің мәзірі автоматты түрде ас пісіру режиміне программаланған. Пешіңізге не пісіргіңіз келетінін және қанша тағам екенін айтыңыз.

**Мысал: 1.0 кг сиыр етін духовкада пісіру үшін келесі қадамдарды орындаңыз.**



- 1. БАСТАУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
- 2. ҚҰЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ** кнопкасын бір рет басыңыз. Дисплейде '1' көрсетіледі.
- Дисплей '4' көрсенге дейін **ТЕҢШЕ** бұраңыз.



- 4. БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.
- Дисплей '1.0 kg' көрсеткенге дейін **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
- 6. БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Пісіру кезінде **ТЕҢШЕ** бұрау арқылы пісіру уақытын арттыруға немесе азайтуға болады.



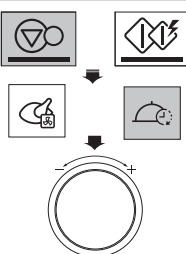
## ҚҰЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛАРЫ

мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
1	Духовкада пісірілген картоп	0.2 - 1.0 кг (әрбірі 180 - 220 г)	Бөлме	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Картоптарды жуып, қағаз сүлгімен сүртіп құргатыңыз.</li> <li>2. Әрбір картопты шаңышқымен 8 рет шаңшып шығыңыз.</li> <li>3. Асты төменгі сөреге орнатыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопокасын басыңыз.</li> <li>4. Пісіргеннен кейін, алюминий жұқалтыры қапталған күйде 5 минут күттіріңіз.</li> </ol>	Төменгі сөре
2	Печеньелер	1	Бөлме	<p><b>Ингредиенттер</b> 80 г қоңыр шекер\80 г жұмсартылған сары май, миксермен аздап ұрылған 1 жұмыртқа 180 г әртүрлі мақсаттарда қолданыла беретін еленген ұн 1/2 шәй қасық қопсытқыш 1/2 шәй қасық ас содасы 100 г тамшы формасындағы майда шоколад бөліктері</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қоңыр шекер мен жұмсартылған сары майды араластырыңыз. Біртіндеп жұмыртқа қосып отырып, жеңіл әрі үлпілдек күйге жеткенге дейін ағаш немесе силикон қалақшамен араластырыңыз. Ұн мен қопсытқышты, ас содасын және шоколад бөліктерін қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>2. Қамырды ас қасығымен алюминий жұқалтырымен қапталған жоғарғы сөреге және төменгі сөреге салыңыз. Печеньелердің арасы 2 см болуға тиіс.</li> <li>3. Жоғарғы сөре мен төменгі сөрені духовканың ішіне орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопокасын басыңыз.</li> <li>4. Пісіргеннен кейін духовкадан шығарып, суытыңыз.</li> </ol>	Жоғарғы сөре + Төменгі сөре
3	Жаңа піскен пицца	1	Бөлме	<p><b>Ингредиенттер</b> Қамыры : 120 г барлық мақсаттарда қолданыла беретін ұн немесе нан ұны 1 шәй қасық белсенді құрғақ ашытқы\1/3 шәй қасық тұз 1 шәй қасық шекер\70 мл жылы су \ 1 шәй қасық Extra Virgin зәйтүн майы және қаптама үшін тағы кішкене сондай зәйтүн майы Үстіңгі бөлік: 3 шәй қасық пицца соусы 30 г туралған шұжық, 1/2 туралған пияз 2 туралған балғын саңырауқұлақ, 1/2 балғын бұрыш 100 г тілімделген моцарелла сыры</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қамырдың барлық ингредиенттерін үлкен ыдысқа салыңыз.</li> <li>2. Тегіс әрі майысқақ қамыр илеу үшін электр миксерімен араластырыңыз.</li> <li>3. Қамырды жайып, пицца табасына орналастырыңыз. Пицца соусын жағып шығыңыз. Үстіңгі бөлік ингредиенттері мен сырды үстіне қойып шығыңыз.</li> <li>4. Пицца табасын төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопокасын басыңыз.</li> </ol>	Төменгі сөреде пицца табағында
4	Духовкада пісірілген сиыр еті	0.5 - 1.5 кг	Салқындалтылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сиыр етіне щетканың көмегімен сары майды немесе өсімдік майын жағып, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз.</li> <li>2. Асты тор ыдысқа салып төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопокасын басыңыз.</li> <li>3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде суын ағызып, асты бірден теріс айналдырыңыз. Одан кейін пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопокасын басыңыз.</li> <li>4. Пісіргеннен кейін алюминий жұқалтырымен қапталған күйде 10 минут бойы күттіріңіз.</li> </ol>	Тор ыдыста төменгі сөреде

мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
5	Духовкада пісірілген тауық еті	0.8 - 1.8 кг	Салқындатылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Щетканың көмегімен тауыққа ерітілген сары майды немесе өсімдік майын жағып, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз.</li> <li>2. Тұтас тауықтың кеудесін төменге қаратып, тор ыдыста төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.</li> <li>3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде суын ағызып, дереу асты теріс айналдырыңыз. Одан кейін пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.</li> <li>4. Пісіргеннен кейін алюминий жұқалтыр қапталған күйінде 10 минут күттіріңіз.</li> </ol>	Тор ыдыста төменгі сөреде
6	Духовкада пісірілген шошқа еті	0.5 - 1.5 кг	Салқындатылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шошқа етіне ерітілген сары майды немесе өсімдік майын жағып, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз.</li> <li>2. Асты тор табаға салып, төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.</li> <li>3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде суын ағызып, дереу асты теріс айналдырыңыз. Одан кейін пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.</li> <li>4. Пісіргеннен кейін алюминий жұқалтыр қапталған күйінде 10 минут күттіріп қойыңыз.</li> </ol>	Тор ыдыста төменгі сөреде
7	Духовкада пісірілген көкөністер	0.2 - 0.3 кг	Бөлме	<p><b>Ингредиенттер</b>  Баялдылар, 1 - 2 см болатындай етіп тураңыз\  Кәділер, 1 - 2 см болатындай етіп тураңыз\  Пияздар, үшкілдеп тураңыз\  Тәтті бұрыштар, ұзындығы бойынша екіге бөліп, дөңдерін алып тастаңыз\  Бүтін "Черри" помидорлары\  саңырауқұлақтар, екіге бөліңіз.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Көкөністерге ерітілген сары майды немесе өсімдік майын щеткамен жағып, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз.</li> <li>2. Асты ыстыққа төзімді шыны ыдысқа салып, жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.</li> <li>3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.</li> </ol>	Ыстыққа төзімді шыны ыдыста жоғарғы сөреде
8	Шағын бәліштер	1	Бөлме	<p><b>Ингредиенттер</b>  120 г шекер\  120 г жұмсартылған сары май, аздап ұрылған 2 жұмыртқа\  150 г көпмақсатты еленген ұн\  1 шәй қасық қопсытқыш\  10~13 қағаз маффин ыдыстары (50 мм негіз x 30 мм биіктік)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шекер мен жұмсартылған сары майды араластырыңыз. Жұмыртқаларды біртіндеп қосып отырып, жеңіл әрі үлпілдек күйге жеткенге дейін ағаш немесе силикон қалақшамен араластырыңыз. Ұн мен қопсытқышты қосып, жақсылап араластырыңыз. Қағаз маффин ыдыстарына біркелкі етіп салып толтырыңыз. (Әрбірі 25~30 г)</li> <li>2. Маффин ыдыстарын қаңылтыр табаға орналастырып, төменгі сөреге салыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.</li> <li>3. Пісіргеннен кейін духовкадан шығарып, суытыңыз.</li> </ol>	Қағаз маффин ыдыстарында қаңылтыр табада төменгі сөреде

## БӘСЕҢ ӨЗІРЛЕУ

**Мысал: Асты қалай құрғату керек екенін көрсету үшін**



1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
2. **БӘСЕҢ ӨЗІРЛЕУ** кнопкасын екі рет басыңыз. Дисплейде '2' көрсетіледі.
3. Дисплей '60 °C' көрсеткенге дейін **ТЕҢШЕ** кнопкасын басыңыз.



4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Дисплейде '10:00' көрсетіледі.
5. Дисплей '5h00' көрсеткенге дейін **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Пісірген кезде Теңшеу бұра арқылы пісіру уақытын арттыруға немесе азайтуға болады.

# БӘСЕҢ ӨЗІРЛЕУ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛАРЫ

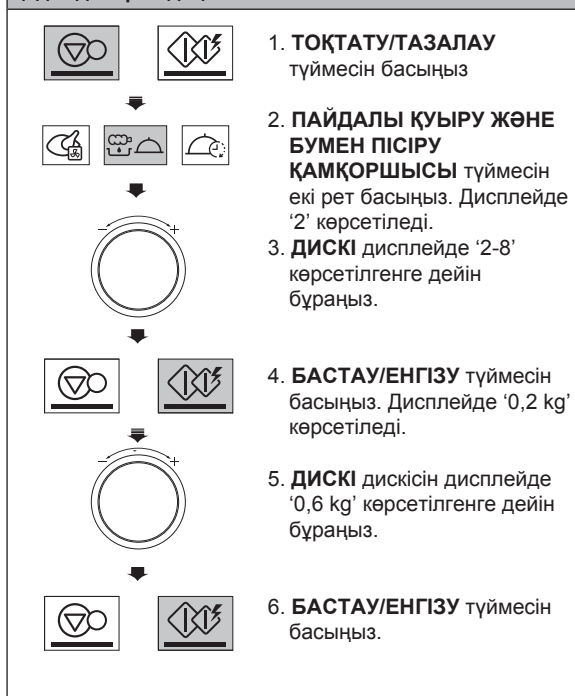
Функция	Ауқым	Қадам	Әдепкі қалпы	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс																																				
1. Баяу пісіру	130 °C (ЖОҒАРҒЫ) / 110 °C (ТӨМЕНГІ)		130 °C (ЖОҒАРҒЫ)	<p>Бұл функция (духовкада пісіру, қайнату және қуыру секілді) өзге пісіру әдістерімен салыстырғанда қатынасты түрде төмен температурамен көптеген сағат бойынша жұмыс істейді істеп, қараусыз да қалдыруға болатын бұқтырылған етті, рагуді және өзге сәйкес тағамдарды өзірлеуге мүмкіндік береді.</p> <p><b>110 °C (ТӨМЕН) баптау</b> Төмен баптау асты қажетінен аса пісірмей не күйдірмей ұзақ уақыт бойы жәймендеп қайнатады. Бұл баптауды қолданған кезде асты араластырып тұрудың қажеті жоқ.</p> <p><b>130 °C (ЖОҒАРҒЫ) баптау</b> Жоғары баптау асты төмен баптауға қажет болатын уақыттың шамамен жартысында пісіреді. Кейбір тағамдар жоғары баптауда пісірілген кезде қайнап кетуі мүмкін, сондықтан суды артығырақ құю қажет болуы мүмкін. Кейде рагу мен көмешті араластырып тұру ас дәмінің жайылуын жақсартады. Баяу пісіруден бұрын асты сәл қуарыңқырап алу қажет емес, алайда бұл астың шырыны мен дәмін жақсартуға көмектеседі және етті жұмсағырақ етеді.</p> <p><b>Баяу пісіру бойынша нұсқаулар</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Әдеттегі пісіру уақыты</th> <th>Баяу пісірілген пісіру уақыты (қуырусыз)</th> <th>Баяу пісірілген пісіру уақыты (қуырусыз)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>110 °C(Төмен)</td> <td>130 °C(Жоғары)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>110 °C(Төмен)</td> <td>130 °C(Жоғары)</td> </tr> <tr> <td>35 - 60 минут</td> <td>6 – 9 сағат</td> <td>3 – 4 сағат</td> </tr> <tr> <td>1 – 3 сағат</td> <td>8 – 9 сағат</td> <td>4 – 6 сағат</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>5 - 6 сағат</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3 - 4 сағат</td> </tr> </tbody> </table>	Әдеттегі пісіру уақыты	Баяу пісірілген пісіру уақыты (қуырусыз)	Баяу пісірілген пісіру уақыты (қуырусыз)		110 °C(Төмен)	130 °C(Жоғары)		110 °C(Төмен)	130 °C(Жоғары)	35 - 60 минут	6 – 9 сағат	3 – 4 сағат	1 – 3 сағат	8 – 9 сағат	4 – 6 сағат			5 - 6 сағат			3 - 4 сағат	Қақпағы бар ыстыққа төзімді ыдыста айналымалы платформа да															
Әдеттегі пісіру уақыты	Баяу пісірілген пісіру уақыты (қуырусыз)	Баяу пісірілген пісіру уақыты (қуырусыз)																																							
	110 °C(Төмен)	130 °C(Жоғары)																																							
	110 °C(Төмен)	130 °C(Жоғары)																																							
35 - 60 минут	6 – 9 сағат	3 – 4 сағат																																							
1 – 3 сағат	8 – 9 сағат	4 – 6 сағат																																							
		5 - 6 сағат																																							
		3 - 4 сағат																																							
2. Асты құрғату	40°C ~ 90°C	10 °C	70°C	<p>Бұл функциямен жемістерді, көкөністерді және сиыр етін құрғатып, химиялық заттар мен жасанды қоспаларды қамтитын денсаулыққа пайдалы және құнарлы тіскебасарларды және дәмді қақталған ет өзірлеуге болады. Пергамент қағазын ыстыққа төзімді шыны ыдысқа төсеп, асты бір қабат етіп жайып, төменгі сөреге орналастырыңыз.</p> <p><b>Асты құрғату бойынша нұсқаулар</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Тағам түрі</th> <th>Дайындалуы</th> <th>Темп. Уақыт</th> <th>Қолданыс</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Банан</td> <td>5–6 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімденіңіз</td> <td>70 °C 5–8сғ</td> <td>Тіскебасарлар, балалар тағамы, гранола, печеньелер және банан наны</td> </tr> <tr> <td>Інжір</td> <td>Сабақтарын алып тастап, екіге бөліңіз</td> <td>70 °C 8–9сғ</td> <td>Салмалар, бөліштер, пудингтер, нандалар және печеньелер</td> </tr> <tr> <td>Киви</td> <td>Қабығын аршып, 8–12 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімденіңіз</td> <td>70 °C 5–8 сғ</td> <td>Тіскебасарлар</td> </tr> <tr> <td>Манго</td> <td>Қабығын алып тастап, 6–10 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімденіңіз</td> <td>70 °C 6–9 сғ</td> <td>Тіскебасарлар, дақылды тағамдар, духовкада пісірілетін тағамдар</td> </tr> <tr> <td>Ананас</td> <td>Қабығын алып тастап, 8–12 мм қалыңдығында болатындай етіп тілімденіңіз</td> <td>70 °C 6–9 сғ</td> <td>Тіскебасарлар, духовкада пісірілетін тағамдар, духовкада пісірілетін гранола</td> </tr> <tr> <td>Помидор</td> <td>Жуып, 6мм болатындай етіп домалақтап тураңыз</td> <td>70 °C 6–9 сғ</td> <td>Сорпалар, бұқтырмалар, паста немесе соустар</td> </tr> <tr> <td>Саңырау-құлақ</td> <td>Жұмсақ шеткемен немесе матамен тазалаңыз. Жұмаңыз</td> <td>60 °C 4–8 сғ</td> <td>Сумен қалыпқа келтірілген сорпалар, ет тағамдары, омлеттер немесе қуырмалар</td> </tr> <tr> <td>Қақталған сиыр еті</td> <td>Дуқеннен дайын күйінде сатып алынған немесе өз рецептіңізбен маринадталған тілімделген етті (5–6 мм қалыңдығында) 6 – 8 сағат бойы тоңазытқышқа салыңыз.</td> <td>80 °C 6–9 сғ</td> <td>Тіскебасарлар</td> </tr> </tbody> </table>	Тағам түрі	Дайындалуы	Темп. Уақыт	Қолданыс	Банан	5–6 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімденіңіз	70 °C 5–8сғ	Тіскебасарлар, балалар тағамы, гранола, печеньелер және банан наны	Інжір	Сабақтарын алып тастап, екіге бөліңіз	70 °C 8–9сғ	Салмалар, бөліштер, пудингтер, нандалар және печеньелер	Киви	Қабығын аршып, 8–12 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімденіңіз	70 °C 5–8 сғ	Тіскебасарлар	Манго	Қабығын алып тастап, 6–10 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімденіңіз	70 °C 6–9 сғ	Тіскебасарлар, дақылды тағамдар, духовкада пісірілетін тағамдар	Ананас	Қабығын алып тастап, 8–12 мм қалыңдығында болатындай етіп тілімденіңіз	70 °C 6–9 сғ	Тіскебасарлар, духовкада пісірілетін тағамдар, духовкада пісірілетін гранола	Помидор	Жуып, 6мм болатындай етіп домалақтап тураңыз	70 °C 6–9 сғ	Сорпалар, бұқтырмалар, паста немесе соустар	Саңырау-құлақ	Жұмсақ шеткемен немесе матамен тазалаңыз. Жұмаңыз	60 °C 4–8 сғ	Сумен қалыпқа келтірілген сорпалар, ет тағамдары, омлеттер немесе қуырмалар	Қақталған сиыр еті	Дуқеннен дайын күйінде сатып алынған немесе өз рецептіңізбен маринадталған тілімделген етті (5–6 мм қалыңдығында) 6 – 8 сағат бойы тоңазытқышқа салыңыз.	80 °C 6–9 сғ	Тіскебасарлар	Ыстыққа төзімді шыны ыдыста төменгі сөреде
Тағам түрі	Дайындалуы	Темп. Уақыт	Қолданыс																																						
Банан	5–6 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімденіңіз	70 °C 5–8сғ	Тіскебасарлар, балалар тағамы, гранола, печеньелер және банан наны																																						
Інжір	Сабақтарын алып тастап, екіге бөліңіз	70 °C 8–9сғ	Салмалар, бөліштер, пудингтер, нандалар және печеньелер																																						
Киви	Қабығын аршып, 8–12 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімденіңіз	70 °C 5–8 сғ	Тіскебасарлар																																						
Манго	Қабығын алып тастап, 6–10 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімденіңіз	70 °C 6–9 сғ	Тіскебасарлар, дақылды тағамдар, духовкада пісірілетін тағамдар																																						
Ананас	Қабығын алып тастап, 8–12 мм қалыңдығында болатындай етіп тілімденіңіз	70 °C 6–9 сғ	Тіскебасарлар, духовкада пісірілетін тағамдар, духовкада пісірілетін гранола																																						
Помидор	Жуып, 6мм болатындай етіп домалақтап тураңыз	70 °C 6–9 сғ	Сорпалар, бұқтырмалар, паста немесе соустар																																						
Саңырау-құлақ	Жұмсақ шеткемен немесе матамен тазалаңыз. Жұмаңыз	60 °C 4–8 сғ	Сумен қалыпқа келтірілген сорпалар, ет тағамдары, омлеттер немесе қуырмалар																																						
Қақталған сиыр еті	Дуқеннен дайын күйінде сатып алынған немесе өз рецептіңізбен маринадталған тілімделген етті (5–6 мм қалыңдығында) 6 – 8 сағат бойы тоңазытқышқа салыңыз.	80 °C 6–9 сғ	Тіскебасарлар																																						
3. Тағамды ашыту	40°C	-	40°C	<p><b>Қатық өзірлеу әдісі</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 мл сүтті қақпағы бар ыстыққа төзімді сәйкес шыны ыдысқа құйыңыз.</li> <li>• Тиісті температураға дейін (60–70 °C) қайнатып, одан кейін 40 °C дейін суытыңыз.</li> <li>• 150 мл табиғи қатықты табаққа құйып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>• Беті жабылған табақты духовкаға салыңыз.</li> <li>• Мәзірді таңдап, пісіру уақытын 5–8 сағат деп орнатыңыз.</li> </ul> <p><b>Ашытқы салынған қамырды көтеру</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Қамырды ыстыққа төзімді сәйкес шыны ыдысқа салып, арнайы қаптамамен немесе ылғал матамен жабыңыз.</li> <li>• Табақты духовкаға салыңыз.</li> <li>• Мәзірді таңдап, пісіру уақытын қамыр екі есе көтерілгенге дейін қажетті болатын шашамен 40 минут деп орнатыңыз.</li> </ul>	Ыстыққа төзімді шыны ыдыста төменгі сөреде																																				
4. Астың жылылығын сақтау	80°C / 70°C / 60°C	10 °C	70°C	<p>Орнатылған температураны сақтау үшін үстінен және астынан жылыту элементтері қолданылады. Бұл функцияны асты ішкенге дейін оның жылылығын сақтау үшін қолдануға болады.</p>	Ыстыққа төзімді шыны ыдыста төменгі сөреде																																				

## ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ ЖӘНЕ БУМЕН ПІСІРУ ҚАМҚОРШЫСЫ

Пешіңіздің мәзірі автоматты түрде тамақ әзірлеу үшін алдын ала бағдарламаланған. Пешке қалағаныңызды және қанша элемент бар екенін айтыңыз. Одан кейін микротолқынды пешіңізге таңдауларыңызды дайындауға мүмкіндік беріңіз.

MJ3966ACT/MJ3965ACS/ACR/BCS/BCR үлгісі үшін

**Мысалы: 0,6 кг асшаян пісіру үшін жай ғана төмендегі қадамды орындаңыз**



## ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ ЖӘНЕ БУМЕН ПІСІРУ ҚАМҚОРШЫСЫ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛАРЫ

Код	Мәзір	Салмақ шегі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Ыдыс-аяқ
1-1	<b>Тауық / Шницель</b>	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	<p><b>Ингредиенттер</b>            Әрқайсысы 150 - 200 г тауықтың төс ету            1 шыны-аяқ ұн            2 жұмыртқа, аздап көпіршітілген            1 шыны-аяқ ұсақталған кепкен нан ұнтағы            Дәм беру үшін тұз және бұрыш</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тауықтың төс етіне тұз және бұрыш немесе қалауыңызша дәмдеуіштер қосып, үнмен қаптанаңыз және щеткамен көпіршітілген жұмыртқаны жағыңыз. Ұсақталған кепкен нанды үнмен қаптанаңыз, тауық шницеліне щеткамен май жағыңыз.</li> <li>2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.</li> <li>3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</li> </ol>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
1-2	<b>Тауық қанатшалары</b>	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тауық қанатшаларын ерітілген маймен немесе қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.</li> <li>3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</li> </ol>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы

Код	Мәзір	Салмақ шегі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Ыдыс-аяқ
1-3	Котлет	0,2 - 0,4 кг	Тоңазытылған	<p><b>Ингредиенттер</b> 500 г майсыз ұнтақталған қой немесе сиыр еті 500 г кішкентай картоптар, пісірілген және езілген 3 жұмыртқа, аздап көпіршітілген 2 пияз, ұсақтап туралған 2 ас қасық туралған ақжелкен 1 шыны-аяқ ұсақталған кепкен нан ұнтағы Дәм беру үшін тұз және бұрыш</p> <p>1. Етті, картопты, жұмыртқаны, пиязды және ақжелкенді араластырыңыз. Ет қоспасынан диаметрі 4-5 см болатындай шариктер жасаңыз. Ұсақталған кепкен нан ұнтағымен қаптаңыз және шариктерді әрқайсысы шамамен 1 см болатындай жұмырлаңыз. Котлетке шеткамен май жағыңыз. 2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
1-4	Балық шницелі	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	<p><b>Ингредиенттер</b> Балық субесі of 150~200 г тауықтың төс ету 1 шыны-аяқ ұн 2 жұмыртқа, аздап көпіршітілген 1 шыны-аяқ ұсақталған кепкен нан ұнтағы Дәм беру үшін тұз және бұрыш</p> <p>1. Балық субесін тұз және бұрыш немесе қалаған дәмдеуіш қосып, ұнмен қатаңыз да, шеткамен көпіршітілген жұмыртқаны жағыңыз. Ұсақталған кепкен нан ұнтағымен қаптаңыз және уатылған балыққа май жағыңыз. 2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
1-5	Картоп фриі	0,1 - 0,3 кг	Қатырылған	<p>1. Қатырылған картопты жоғарғы сөредегі күртілдек науасына жайыңыз. Ең жақсы нәтиже үшін бір қабатта пісіріңіз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
1-6	Гамбургерлер	0,2 - 0,4 кг	Тоңазытылған	<p>1. Әрқайсысы 100 г және қалыңдығы 1 см гамбургер таңдаңыз. Гамбургерлерге май жағыңыз. 2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
1-7	Жіңішке шұжық	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	<p>1. Барлық қабықтарын алып тастаңыз және тураңыз. 2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
1-8	Қуырылған картоп	0,2 - 0,4 кг	Бөлме	<p>1. Барлық қабықтарын алып тастаңыз және тураңыз. 2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы

Код	Мәзір	Салмақ шегі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Ыдыс-аяқ
2-1	Брокколи/ Гүлді қырыққабат	0,2 - 0,6 кг	Бөлме	1. Көкөністі жуыңыз және көлемін бірдей етіп тураңыз. 2. Буқазан су тостағанына 300 мл құбыр суын құйыңыз. Су тостағанының үстіне буқазан табақшасын қойыңыз. Дайындалған тағамды буқазан табақшасына бір қабатпен қойыңыз. Буқазан қақпағымен жабыңыз. 3. Буқазан тостағанын пешке салыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз. -Кішкентай гүлшіктер кесіңіз. (12~15 г/дана)"	Буқазан су тостағаны Буқазан табақшасы Буқазан қақпағы
2-2	Сәбіз	0,2 - 0,6 кг	Бөлме	Жоғарыдағымен бірдей - Қалыңдығы 5 мм-ден аз	Буқазан су тостағаны Буқазан табақшасы Буқазан қақпағы
2-3	Тауықтың төс еті	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	Жоғарыдағымен бірдей - Қалыңдығы 2.5 мм-ден аз	Буқазан су тостағаны Буқазан табақшасы Буқазан қақпағы
2-4	Жұмыртқа	2 - 9 дана	Тоңазытылған	Жоғарыдағымен бірдей	Буқазан су тостағаны Буқазан табақшасы Буқазан қақпағы
2-5	Балық сүбесі	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	Жоғарыдағымен бірдей - Қалыңдығы 2.5 мм-ден аз	Буқазан су тостағаны Буқазан табақшасы Буқазан қақпағы
2-6	Көк үрмебұршақтар	0,1 - 0,3 кг	Бөлме	Жоғарыдағымен бірдей	Буқазан су тостағаны Буқазан табақшасы Буқазан қақпағы
2-7	Қосжақтаулы ұлулар	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	1. Қосжақтаулы ұлуларды жуыңыз және кез келген сынған қабыршақтарын және өлген ұлуларды алып тастаңыз. 2. Буқазан су тостағанына 300 мл құбыр суын құйыңыз. Буқазан су тостағанының үстіне буқазан табақшасын қойыңыз. Дайындалған тағамды буқазан табақшасына бір қабатпен қойыңыз. Буқазан қақпағымен жабыңыз. 3. Буқазан тостағанын пешке салыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.	Буқазан су тостағаны Буқазан табақшасы Буқазан қақпағы
2-8	Асшаяндар	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	Жоғарыдағымен бірдей - Ұзындығы 20 см аз	Буқазан су тостағаны Буқазан табақшасы Буқазан қақпағы

### ! АБАЙЛАҢЫЗ

1. БУҚАЗАНДЫ пештен алған кезде әрдайым пешке арналған қолғаптарын пайдаланыңыз. Ол өте ыстық болады.
2. Ыстық БУҚАЗАНДЫ әйнек үстелдің үстіне немесе еріп кетуі мүмкін бетке қоймаңыз. Әрдайым төсем немесе науа қолданыңыз.
3. Бұл буқазанды пайдаланған кезде пайдаланудан бұрын ең аз 300 мл су құйыңыз. Егер судың көлемі 300 мл-ден аз болса, ол пісірудің аяқталмауына немесе өртке не өнімнің зақымдалуына себеп болуы мүмкін."
4. Суы бар БУҚАЗАНЫНДЫ жылжытқан кезде аабй болыңыз.
5. БУҚАЗАНЫН пайдаланған кезде бу қақпағы және су тостағаны дұрыс орнатылуы тиіс. Егер буқазанның қақпағы және тостағаны орнатылмаса, жұмыртқа немесе каштандар жарылады.
6. Бұл БУҚАЗАНДЫ басқа үлгіден алынған өніммен пайдаланбаңыз. Бұл өртке немесе өнімнің зақымдалуына себеп болуы мүмкін.



Буқазан қақпағы



Буқазан табақшасы



Буқазан су тостағаны (Күтірлек науасы)

## ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ

Пешіңіздің мәзірі автоматты түрде тамақ әзірлеу үшін алдын ала бағдарламаланған. Пешке қалағаныңызды және қанша элемент бар екенін айтыңыз. Одан кейін микротолқынды пешіңізге таңдауларыңызды дайындауға мүмкіндік беріңіз.

MJ3965BPS/BPH үлгісі үшін

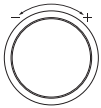
**Мысалы: 0,4 кг тауық қанатшаларын пісіру үшін жай ғана төмендегі қадамды орындаңыз**



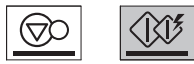
1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** түймесін басыңыз



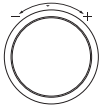
2. **ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ** түймесін басыңыз. Дисплейде '1' көрсетіледі.



3. **ДИСКІ** дисплейде '2' көрсетілгенге дейін бұраңыз.



4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін басыңыз. Дисплейде '0,2 kg' көрсетіледі."



5. **ДИСКІ** дисплейде '0,4 kg' көрсетілгенге дейін бұраңыз.



6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін басыңыз.

## ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛАРЫ

Код	Мәзір	Салмақ шегі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Ыдыс-аяқ
1	Тауық / Шницель	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	<p><b>Ингредиенттер</b>            Өрқайсысы 150 - 200 г тауықтың төс ету            1 шыны-аяқ ұн            2 жұмыртқа, аздап көпіршітілген            1 шыны-аяқ ұсақталған кепкен нан ұнтағы            Дәм беру үшін тұз және бұрыш</p> <p>1. Тауықтың төс етіне тұз және бұрыш немесе қалауыңызша дәмдеуіштер қосып, ұнмен қаптаңыз және щеткамен көпіршітілген жұмыртқаны жағыңыз. Ұсақталған кепкен нанды ұнмен қаптаңыз, тауық шницеліне щеткамен май жағыңыз.            2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.            3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күтірлек науасы
2	Тауық қанатшалары	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	<p>1. Тауық қанатшаларын ерітілген маймен немесе қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.            2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.            3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күтірлек науасы



Код	Мәзір	Салмақ шегі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Ыдыс-аяқ
3	Котлет	0,2 - 0,4 кг	Тоңазытылған	<p><b>Ингредиенттер</b>            500 г майсыз ұнтақталған қой немесе сиыр еті            500 г кішкентай картоптар, пісірілген және езілген            3 жұмыртқа, аздап көпіршітілген            2 пияз, ұсақтап туралған            2 ас қасық туралған ақжелкен            1 шыны-аяқ ұсақталған кепкен нан ұнтағы            Дәм беру үшін тұз және бұрыш</p> <p>1. Етті, картопты, жұмыртқаны, пиязды және ақжелкенді араластырыңыз. Ет қоспасынан диаметрі 4-5 см болатындай шариктер жасаңыз. Ұсақталған кепкен нан ұнтағымен қаптаңыз және шариктерді әрқайсысы шамамен 1 см болатындай жұмырлаңыз. Котлетке щеткамен май жағыңыз.            2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.            3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
4	Балық шницелі	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	<p><b>Ингредиенттер</b>            Балық субесі of 150~200 г тауықтың төс ету            1 шыны-аяқ ұн            2 жұмыртқа, аздап көпіршітілген            1 шыны-аяқ ұсақталған кепкен нан ұнтағы            Дәм беру үшін тұз және бұрыш</p> <p>1. Балық субесін тұз және бұрыш немесе қалаған дәмдеуіш қосып, ұнмен қатаңыз да, щеткамен көпіршітілген жұмыртқаны жағыңыз. Ұсақталған кепкен нан ұнтағымен қаптаңыз және уатылған балыққа май жағыңыз.            2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.            3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
5	Картоп фриі	0,1 - 0,3 кг	Қатырылған	<p>1. Қатырылған картопты жоғарғы сөредегі күртілдек науасына жайыңыз. Ең жақсы нәтиже үшін бір қабатта пісіріңіз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
6	Гамбургерлер	0,2 - 0,4 кг	Тоңазытылған	<p>1. Әрқайсысы 100 г және қалыңдығы 1 см гамбургер таңдаңыз. Гамбургерлерге май жағыңыз.            2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.            3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
7	Жіңішке шұжық	0,2 - 0,6 кг	Тоңазытылған	<p>1. Барлық қабықтарын алып тастаңыз және тураңыз.            2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.            3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы
8	Қуырылған картоп	0,2 - 0,4 кг	Бөлме	<p>1. Барлық қабықтарын алып тастаңыз және тураңыз.            2. Тағамды күтірлек науасына салып, жоғарғы сөреге қойыңыз. Мәзір және салмақты таңдап, бастау түймесін басыңыз.            3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде тағамды аударыңыз және пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз.</p>	Жоғарғы сөредегі күртілдек науасы

## ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ

Пеш жібітудің төрт тізбегін қосады. ІШТЕ ЕРІТУ функциясы тоңазытылған өнімдерді жібітудің үздік әдістерін ұсынады. Өзірлеу жөніндегі нұсқаулықта сізге жібітілетін өнімдер үшін қандай жібіту тізбегін пайдалану керектігі ұсынылады.

Өте қолайлы болуы үшін ІШТЕ ЕРІТУ функциясы құрамында жібіткен кезде жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін сізге тексеру, аударыстыру, бөлшектеу жән ауыстыру туралы ескертіп отыратын дыбыс белгісін беру механизмі орнатылған. Жібітудің түрлі төрт деңгейі қарастырылған.

(ЕТ / ҚҰС / БАЛЫҚ / НАН)



### ЕСКЕРТПЕ:

Бастау/Енгізу кнопкасын басқан кезде дисплейде еріту уақыты кері санақпен азая бастайды. ЕРІТУ циклі кезінде духовкада бір рет сигнал дыбысы шығады.

Сигнал дыбысы шыққан кезде духовка есігін ашып, еріген бөліктерді шығарыңыз немесе теріс айналдырыңыз.

Ерімеген бөліктерді духовкаға қайтадан салып, еріту циклін жалғастыру үшін Бастау/Енгізу кнопкасын басыңыз.

- Балықты, моллюсктер, етті және құс етін бастапқы орамасынан немесе пластикалық қаптамасынан шығарыңыз. Өзге жағдайда, қаптамасы бу мен шырынды тағамға жақын ұстап, соның салдыранан астың сыртқы бөлігі ғана піседі.
- Астың тамуын болдырмау үшін терең емес ыдысқа немесе микротолқынды пісіру сәресіне орналастырыңыз.
- Духовкадан шығарылған кезде тағамның ортасы әлі де ерімеген болуға тиіс.

- Еріту уақыты астың мұздау қаттылығына байланысты болады.
- Қаптаманың формасы астың еру жылдамдығына әсер етеді. Терең емес қаптамалар терең ыдысқа қарағанда асты жылдамырақ ерітеді.
- Еру уақыты астың формасына да байланысты болады.

## ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛЫҚ

Санаты	Ерітілетін ас
<b>ЕТ (dEF1)</b> 0.1 - 4.0 кг	<p><b>Сиыр еті</b> Фаршталған сиыр еті, домалақ стейк, рагу текшелері, кесек ет бифштексі, ірілей бұқтырылған ет, духовкада пісірілетін қабырға қуырдағы, сиыр етінің арқа бөлігінен өзірленетін қуырдақ, сиыр жаясының қуырдағы, мойын ет қуырдағы, гамбургер котлеті</p> <p><b>Қозы еті</b> Жаншылған котлет, ет рулеті</p> <p><b>Шошқа еті</b> Жаншылған котлет, хотдогтар, қабырғалар, кантри стиліндегі қабырғалар, ет рулеті, шұжық</p> <p><b>Бұзау еті</b> Котлеттер (0.5 кг, 20 мм қалыңдығында) Сигнал дыбысы шыққан кезде асты теріс айналдырыңыз. Ерігеннен кейін 5 - 15 минут бойына күттіріп қойыңыз.</p>
<b>ҚҰС (dEF2)</b> 0.1 - 4.0 кг	<p><b>Жабайы құс еті</b> Тұтас, кесілген, құс кеудесі (сүйексіз)</p> <p><b>Тауық еті</b> Тұтас</p> <p><b>Күркетауық</b> Құс кеудесі Сигнал дыбысы шыққан кезде асты теріс айналдырыңыз. Ерігеннен кейін 30 - 60 минут бойы күттіріп қойыңыз.</p>
<b>БАЛЫҚ (dEF3)</b> 0.1 - 4.0 кг	<p><b>Балық</b> Қылдан ажыратылған балық еті, тұтас балық еті</p> <p><b>Моллюсктер</b> Теңіз шаяны, лобстер мойны, ашаян, теңіз ирекшелері Сигнал дыбысы шыққан кезде асты теріс айналдырыңыз. Ерігеннен кейін 5 - 10 минут бойы күттіріп қойыңыз.</p>
<b>НАН (dEF4)</b> 0.1 - 0.5 кг	<p>Туралған нан, тоқаштар, багет, т.б. Тіліктерді ажыратып, арасына қағаз сүлгі немесе жайпақ табақ орналастырыңыз. Сигнал дыбысы шыққан кезде асты теріс айналдырыңыз. Ерігеннен кейін 1-2 минут бойы күттіріп қойыңыз.</p>

## Микротолқынды пештерге арналған ыдыс

### Қысқа толқынды пеште металл ыдысты немесе алтын жалатқан ыдысты пайдаланбаңыз

Қысқа толқындар металл арқылы өте алмайды. Олар пештегі кез-келген металл затқа шағылысады, әрі бұл ұшқын тұтануына себеп болуы мүмкін, ол қауіп төндіреді. Жылуға төзімді металл емес ас үй ыдысы сіздің пешіңізде пайдалану үшін қауіпсіздік келтіреді. Алайда кейбір ыдыстарда қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамайтын материалдар болуы мүмкін. Егер сізде нақты бір ыдысқа қатысты күдік туындаса, оның қысқа толқынды пеште пайдалануға жарайтын-жарамайтындығын тексерудің қарапайым әдісі бар.

Ол ыдысты су құйылған шыны төрелкенің қасына қойыңыз. Қысқа толқынды пешті 1 минутқа қуаттылығы ЖОҒАРЫ деңгей режимінде қойыңыз. Егер су ысып, ыдыс суық күйінде қалатын болса, онда бұл ыдыс қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамды.

Алайда, егер судың температурасы өзгермесе, ал ыдыс ысып кетсе, онда қысқа толқындарды ыдыс жұтып алады, сондықтан оны пайдаланбау керек. Сіздің ас үйде қысқа толқынды пеште пайдалануға болатын көптеген түрлі заттар бар болуы мүмкін. Келесі тізіммен танысыңыз

### Табақшалар

Көпшілік асханалық ыдыстар қысқа толқынды пеште қолдануға қауіпсіз. Егер сіз күдіктенсеңіз анықтамалық әдебиеттермен танысыңыз немесе сынақ өткізініз.

### Шыны аяқ

Жылуға төзімді ыдыстар қысқа толқынды пештерде пайдалануға қауіпсіз. Қысқа толқынды пешке арналған арнайы ыдыстар бар.

Алайда, жұқа шыны ыдыстарды, мәселен, шарапқа арналған бокалды пайдаланбаған дұрыс, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.

### Тағам сақтағыш пластик контейнерлер

Тез жылытуға арналған өнімдер үшін пайдалануға болмайды. Алайда, оларды өнімдерді ұзақ әзірлеу үшін қолдануға болмайды, өйткені ыстық өнімдер пластик контейнерлерді бүлдіруі мүмкін.

### Қағаз

Қағаз төрелкелер мен контейнерлер қысқа толқынды пеште асты аз уақытта және майы мен суы аз мөлшерде әзірлегенде ыңғайлы және қауіпсіз. Сондай-ақ қағаз орауыштар өнімдерді орау үшін және майлы тамақты, мысалы шошқа етін дайындағанда подноста орналастыру үшін ыңғайлы. Тұтастай алғанда, түрлі-түсті қағаз орауышты пайдаланбаған дұрыс, өйткені оның түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Өңделген қағаздан жасалған орауышта қысқа толқынды пеште пайдалану кезінде ұшқын шығаруға немесе от жалындауға соқтыратын элементтер бар болуы мүмкін.

### Тамақ пісіруге арналған пластик қалталар

Қысқа толқынды пешке арналған қауіпсіз орауыштарды пайдаланыңыздар. Бу шығу үшін орауышты тесіп қою керек. Қысқа толқынды пеште пластик қалташаларды пайдалануға болмайды, өйткені олар еріп және жыртылып қалуы мүмкін.

### Микротолқынды пештерге арналған пластик ыдыс

Қысқа толқынды пеште пайдалануға арналған түрлі пішінде және өлшемде арнайы ыдыстар бар. Көпшілік тағамдар үшін сіз өзіңіздегі бар ыдыстарды қолдана аласыз, сізге арнайы ыдыс алудың қажеті жоқ.

### Қыш және керамика ыдыстар

Аталған материалдардан жасалған контейнерлер, әдетте, қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамды, алайда оларды алдын-ала тексеріп алған дұрыс.



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

- Алтын жалатқан немесе темір элементтері бар ыдыстар қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамсыз.
- Ыдыс қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамсыздығын тексеру қажет.

## ТАҒАМДАРДЫҢ СИПАТТАМАЛАРЫ ЖӘНЕ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕ ПІСІРУ

### Бақылау

Тамақты әзірлеу процесін қадағалап отыру қажет. Сіз тамақ әзірлеу процесін қадағалап отыру үшін сіздің қысқа толқынды пешіңізде автоматты түрде қосылатын жарықтандыру бар. Рецептінде көрсетілген аудару, араластыру және т.б арналған ұсыныстарды ең аз қайталаумен жасаған дұрыс. Егер сізге тағам біркелкі дайындалып жатпағандай болып көрінсе, түйткілді шешу үшін баптауын өзгертіңіз.

### Микротолқынды пеште пісіруге әсер ететін факторлар

Тамақтың даярлану ұзақтығына көп факторлар әсер етеді. Рецепт бойынша пайдаланылатын ингредиенттердің температурасы тағамды дайындау уақытына әсер етеді. Мысалы, суытылған майдан, сүттен және жұмыртқадан жасалған бәліш бөлме температурасындағы нақ сондай өнімдерден жасалғанынан анағұрылым ұзағырақ дайындалады. Кейбір рецептерге, әсіресе нан, пісірінді және бәліштер әзірлеуге арналғандарына қарағанда, өнімді пештен толық піспеген күйінде алу керек.

Бұл қате болып саналмайды. Тағамды жабық қақпақтың астында бұқтырып қойғанда, тағамды пештен алып шыққанның өзінде әзірлену процесі жалғаса береді, өйткені жылу сырттан ішке біркелкі өтуі жалғаса береді. Егер тағамды пеште қалдырса, онда оның сыртқа жағы қатты ысып кетуі немесе күйіп кетуі мүмкін. Бірте-бірте сіз түрлі тағамдарды әзірлеу барысында немесе әзірлеу үшін күткен уақыттарда пешті епті пайдалануды үйреніп аласыз.

### Тағам тығыздығы

Жеңіл борқылдақты өнімдер, мәселен, пісірінді немесе нан, қуырдақ және көмеш сияқты майлы, тығыз тағамдарға қарағанда тез дайындалады.

Қысқа толқынды пеште пісірген кезде пісіріндінің шеттері құрғап кетпеуіне және сынғыш болмауына назар аудару керек.

### Тағам биіктігі

Тағамның үстіңгі бөлігі астыңғы бөлігіне қарағанда тез әзір болады, әсіресе, пісірген кезде.

Әзірлеу барысында тағамды бірнеше рет аударыстыру қажет.

### Ылғалды тағамда сақтап қалу

Қысқа толқынды пеш ішіндегі ыстық сұйықтықты жұтып қоятындықтан, ет немесе көкөніс сияқты кептірілген тағамдарға даярлау кезінде немесе одан бұрын су шашып қою керек.

### Тағамдағы сүйектер мен майдың құрамы

Етке қарағанда сүйек пен май жылдам әзірленеді. Сүйегі бар тағамды немесе майлы кесектерді әзірлеген кезде тағам күйіп кетпей біркелкі әзірленуіне назар аудару қажет.

### Тағам сапасы

Пештегі қысқа толқындардың саны әзірленетін өнімдердің санына қармастан тұрақты болып қала береді. Сөйтіп, пешке сіз неғұрлым көп өнім салсаңыз, олардың дайындалуы соғұрлым көп болады. Егер сіз рецептінде көрсетілгеннен екі есе аз өнім пайдалансаңыз, дайындау уақытын кем дегенде үштен бірге кеміту керек.

### Тағам түрі

Қысқа толқындар өнімге 2 см-ден артық өнбейді, қалың қабаттың ішкі жағы сыртқы ыстық ішке өткенде әзірленеді. Тек тағамның сыртқы шеттері қысқа толқынның энергиясымен дайындалады; қалғаны жылу алмасу арқылы дайындалады. Қысқа толқынды пеште дайындалатын тағамдардың ең сәтсіз пішіні – қалың квадрат.

Ортасы піскенше, шеттері күйіп кетеді. Бәрінен де дөңгелек жұқа немесе сақина тәріздес пішініндегі тағамды әзірлеген жақсы.

### Жабын

Қақпақ жылу мен бұды сақтайды, сондықтан тағам жылдам әзірленеді. Тағам қабатталып кетпес үшін шеттері қайырылған қақпақты немесе аспаздық пленканы пайдаланыңыз.

**Қуыру**

Елу минут не одан да көп дайындалатын ет және құс ашық-қоңыр түсті болады. Одан жылдамырақ дайындалатын шошқа еті төбет аштыратын түске бөлену үшін қуыруға арналған. Соя тұздығы немесе кәуап тұздықтармен сияқты тұздықпен дайындалуы мүмкін. Қуыруға арналған тұздықтардың шамалы бөлігін қосқаннан тағамның дәмі жоғалмайды.

**Май өткізбейтін қағазбен жабу**

Қақпақша немесе ас пленкасы сияқты қақпақ жоғалған кезде тамақ ептеп кеуіп қалуы мүмкін. Қақпақша немесе пленка сияқты қақпақты жоғалту тағамды ептеп құрғатуға әкеледі.

**Жазу және уақыт аралықтары**

Пісірілген картоп, шағын тоқаш және тіскебасар сияқты порциялық тағамдарды бір-біріне бірдей қашықтықта, дұрысында дөңгелетіп орналастырса, біркелкі ысытылатын болады. Тағамды бір-бірінің үстіне қоймаңдар.

**Араластыру**

Қысқа толқынды пеште тағам әзірлеген кезде араластыру ең маңызды технологиялардың бірі болып табылады. Тағамды әзірлеу ыңғайлы болуы үшін оны араластыру үшін араластырады. Сонымен бірге, қысқа толқынды пеште әзірленетін тағамы жылытуды тарату және бағыттау үшін араластырылады. Егер сыртқы жағы бірінші кезекте ысыса, қашанда сыртқы жақтан ортаға қарай араластырыңыз.

**Аудару**

Қуырдқ және тұтас тауық сияқты ірі көлемді тағамдар, созылған тағамдар үсті мен асты біркелкі әзірленетіндей болып бұрылуы керек. Сондай-ақ кесілген тауық пен езілгенді бұрып қою жақсы идея болып табылады.

**Қалыңырақ бөліктерді сыртына салу**

Қысқа толқынды толқындар көп дәрежеде тағамның шеттеріне әсер ететіндіктен, даярланатын тағамның сыртқы шеттеріне еттің, құстың және балықтың қалың порцияларын жатқызған жақсы. Сөйтіп, тағамның неғұрлым қалың порциялары қысқа толқынды энергияны неғұрлым көп қабылдайды және тағам біркелкі болып әзірленеді.

**Жабу**

Жайпақ алюминий фольгалар (қысқа толқынды толқындарды тежейтін) квадрат және тік бұрышты тағамдардың бұрыштарына осы тағамның күйіп кетуінен сақтау үшін салынуы мүмкін. Ешқашанда фольганың өте көп пайдаланбаңыз және пленканың тағамға жабысқанына және пеште 9" шақыра алатынына көз жеткізіңіз.

**Көтеру**

Қалың және тығыз ас қысқа толқынды толқындар тағамның астыңғы жағы мен ортасына шоғырланады деп бағалау керек.

**Тесу**

Ораудағы, терідегі және мембранадағы тағам егер оны әзірлеу үшін тесілмесе, атыла беретін болады. Жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызы, моллюскалар мен ашяандар және тұтас көкөністер, жемістер сияқты тағамдар

**Піскенін тексеру**

Пеште тез даярланады, сондықтан оларды жиі тексеріп тұру керек. Кейбір өнімдер пеште толықтай даярланып болмайынша қалдырылады, бірақ ет және құс сияқты көпшілік тамақтар аяғына дейін әзірленбестен пештен шығарылады және олардың әзірлену мерзімі күту уақытында жалғасады. Күту уақыты кезінде тамақтың ішкі температурасы 5 °F (3 °C) және 15 °F (8 °C) арасында көтеріледі.

**Күту уақыты**

Әдетте, тамақты пештен алғаннан кейін 3-тен 10 минутқа дейін күтеді. Әдетте, күту кезінде жылуды сақтау үшін тамақтың үстін жабады, өйткені тамақ құрғақ болмауы керек (мысалы, тоқаштар мен бисквиттер). Тағамды күту уақытына қалдыру оның хош иістерінің араласуы мен әзірленуінің аяқталуына әсер етеді.

## ПЕШИҢІЗДІ ТАЗАЛАУҒА АРНАЛҒАН

### 1 Пештің ішкі бетін таза етіп ұстаңыз

Тамақтың шашырандылары мен төгілген сұйықтықтар пештің қабырғасына, сондай-ақ тығыздағыштардың арасы мен есіктің бетіне жабысады. Төгілген сұйықтықты бірден дымқыл шүберекпен сүртіп тастау ұсынылады. Қиқымдар мен төгілген сұйықтық қысқа толқынды энергияны өзіне шоғырландырып, тамақтық дайындалуын ұзарта түсуі мүмкін. Есік пе рама арасындағы қиқымдарды алып тастау үшін дымқыл матаны пайдаланыңыз. Аталған бөлік тығыздағыштың нығыздығына кепілдік беретіндей таза болғаны маңызды. Сабынды шүберекпен майдың шашырандысын тазалаңыз, сосын сүртіңіз және кептіріңіз.

Қуатты жуғыш заттары мен абразивтік тазартқыштарды пайдаланбаңыздар. Металл лотокты қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жуу керек.

### 2 Пештің сыртқы бетін таза етіп ұстаңыз

Пештің сыртқы жағын сабын мен су арқылы тазартыңыз, сосын сумен шайып жіберіңіз және құрғақ орамалмен немесе қағаз орамалмен құрғатыңыз. Пештің ішіндегі жұмыс істейтін бөліктерін қорғау үшін ауа өткізгіш қуысқа су жіберуге болмайды. Бақылағыш панельді тазалау үшін пештің аяқ астынан қосылып кетпеуінің алдын алу үшін есігін ашыңыз, дымқыл шүберекпен сүртіңіз, сосын бірден құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Жуғаннан кейін ТОҚТА/ЖУУ-ды басыңыз.

3 Егер бу пештің ішіне немесе есігінен тыс жерде жиналатын болса, панельді құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Бұл пеш шамадан тыс дымқыл жағдайда жұмыс істеп тұрған кезде жасалуы мүмкін және құрылғының бұзылғандығын көрсететін мүмкіндік жоқ.

4 Есік және есікті бітегіш таза болуы керек. Тек жылы, сабынды суды ғана пайдаланыңыз, шайыңыз, сосын құрғатыңыз.

ТАЗАРТҚЫШ ҰНТАҚ НЕМЕСЕ БОЛАТ НЕМЕСЕ ПЛАСТИК ЖАСТЫҚШАЛАР СИЯҚТЫ АБРАЗИВТІК МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАҢБАҢЫЗ

Металл бөліктерін егер жиі дымқыл шүберекпен сүртетін болса, оған қызмет көрсету оңай болады.

## SMART DIAGNOSIS™ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАҢУ

Өнім жұмыс істемегенде немесе бұзылғанда LG Electronics қызмет көрсету орталығы арқылы дәл диагностикалау қажет болса, осы функцияны пайдаланыңыз. Бұл функцияны қалыпты әрекет барысында емес, тек қызмет көрсету өкіліне хабарласу үшін пайдаланыңыз.

1 Абоненттерге қызмет көрсету орталығы тарапынан солай жасау нұсқауы берілсе, телефонның микрофонын контроллердері Smart Diagnosis™ логотипінің үстіне ұстаңыз.



### ЕСКЕРТПЕ

- Басқа түймелерді ұстамаңыз.



2. Есік жабылған кезде дисплейде 'Loc' пайда болғанға дейін "ТОҚТА/ТАЗАРТУ" түймесін 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз. Дисплейде '5' пайда болғанға дейін "ТОҚТА/ТАЗАРТУ" түймесін қосымша 5 секундтай басып, ұстап тұрыңыз.

(сондықтан, "ТОҚТА/ТАЗАРТУ" түймесін 8 секунд үздіксіз ұстап тұру керек).

Одан кейін, Smart Diagnosis таңбасының артқы жағынан үн шығады.

3. Үнді тасымалдау аяқталғанға дейін телефонды орнында сақтаңыз. Дисплейде уақытты кері санау бастайды.

4. Кері санау аяқталғанда және үндер тоқтатылған соң, абоненттерге қызмет көрсету орталығы агентімен сөйлесуді жалғастырыңыз, ол талдау үшін жіберілген ақпараттың көмегімен сізге көмектеседі.



### ЕСКЕРТПЕ

- Ең жақсы нәтиже үшін үндер тасымалданған кезде телефонды жылжытпаңыз.
- Егер абоненттерге қызмет көрсету орталығының агенті деректердің анық жазбасын алмаса, сізден әрекетті қайталау сұралуы мүмкін.



## СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

НЕҒҰРЛЫМ ҚОЙЫЛАТЫН СҰРАҚТАР	Жауап
Егер пештің ішінде жарық жанбай тұрса не болғаны?	Пештің жарығы неге жанбай тұрғандығына бірнеше себептер болуы мүмкін. Шамы жанып кеткен шығар, немесе электрмен нәр беру жоқ шығар.
Қысқа толқынды энергия есік арқылы өте ме?	Жоқ. Тек тесіктер және порттар арқылы шамалы кіруге болады. Қысқа толқынды энергияның өтуіне мүмкіндік бермейді.
Басқару панеліндегі батырманы басқанда дыбыс сигналы неге шығады?	Дыбыс сигналы баптаулар дұрыс берілгендігіне кепіл беру үшін шығады.
Қысқа толқынды пеш бос жұмыс істесе, бүліне ме?	Иә. Пешті ешқашан іші бос күйінде қоспаңыз.
Неге кейде жұмыртқалар жарылады?	Ыстық суда пісіргенде, қайнатқанда немесе қуырғанда бу мембрананың ішіне түскендіктен сарыуыз атылуы мүмкін. Оның алдын алу үшін жұмыртқаны дайындар алдында кесіп тастаңыз. Қысқа толқынды пештің ішінде жұмыртқаны ешқашан қабығымен дайындамаңыз.
Қысқа толқынды пеште дайындағаннан кейін қанша уақыт күту мерзімі ұсынылады.	Қысқа толқынды пеште дайындау аяқталғаннан кейін тағам күту уақытында даярлану үшін ұсталады. Аталған күту уақыты тағамның барлығының біркелкі пісуінің аяқтайды. Күту уақытының саны тағамның тығыздығына байланысты.
Менің пешім неге тағамды нұсқаулықта көрсетілгендей тез әзірлейді?	Сіз нұсқауларды дұрыс орындағаныңызға көзіңізді жеткізуіңіз үшін даярлауға арналған нұсқаулықты тағы бір тексеріп шығыңыз, сондай-ақ тамақ әзірлеу уақытының өзгеруіне не себеп болғанын білу үшін ақпаратты қараңыз. Дайындау уақыты мен ысыту баптаулары астың күйіп кетуінен сақтану үшін оңтайлы таңдалған, аталған пешті пайдалануға қатысты неғұрлым көп қойылатын сұрақтар. Тамақтың көлемі, пішіні, салмағы және сыртқы өлшемдері бойынша айырмашылық неғұрлым ұзақтау уақыт дайындауды талап етеді. Даярлау шартын тексеру үшін даярлау бойынша ұсыныстармен бірге, сіз мұны қарапайым плиткамен істей аласыз ба, соған өзіңіздің жеке ой-пайымдарыңызды пайланаңыз.
Cool сөзі неге пайда болды немесе дисплейде әлі даярлау уақыты көрсетіліп тұр, сондай-ақ даярлау біткеннен кейін желдеткіштің шуылы неге естіледі?	Тағам даярлау аяқталғаннан кейін желдеткіш пешті ісуы үшін жұмыс істеуі мүмкін. Дисплейде "Cool" деп жазылып тұрады. Егер сіз тамақ даярлау аяқталғанға дейін есікті ашсаңыз немесе тоқта/тазалау бассаңыз, дисплейде даярлау уақыты көрсетіледі. Бұл бұзылғандыққа жатпайды.

**Радио / ТД / Сымсыз жабдық кедергісі**

Қысқа толқынды пешті бірдей жиілікті пайдаланатын радио, ТД, сымсыз LAN желісі, Bluetooth құрылғылары, медициналық жабдық не сымсыз жабдық сияқты жабдықтың жанында пайдаланғанда кедергілер туындауы мүмкін. Кедергі өнімнің немесе оның жұмысының ақауын білдірмейді. Өнімді пайдалану қауіпсіз болып табылады.

**САҚ БОЛЫҢЫЗ**

Қысқа толқынды пештің жанында медициналық жабдықты пайдаланбаңыз, кедергі сондай жабдықтың жұмысына әсер етуі мүмкін.

Кедергі орын алғанда, оны төмендегі әрекеттердің бірін қолданып азайтуға не жоюға болады:

- Пештің есігін және тығыздауыш бетін тазалаңыз.
- Радио, ТД, Bluetooth не басқа жабдықтың қабылдаушы антеннасының бағытын өзгертіңіз.
- Қысқа толқынды пештің радио, ТД, Bluetooth не басқа жабдыққа қатысты орнын өзгертіңіз.
- Қысқа толқынды пешті қабылдағыштан алшақ орнатыңыз.
- Қысқа толқынды пеш пен қабылдағыш әр түрлі электр тізбегінде болуы үшін, қысқа толқынды пешті басқа розеткаға қосыңыз.
- Суды (250мл.-500мл.) қысқа толқынды пешке салып және қолданғанда сымсыз Wi-Fi маршрутизатордың қуатын түсіріңіз ( өшіріп, қайта жандырыңыз)



# ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

MJ396****		
Кіріс қуаттылық	230 В~ 50 Гц	
Микротолқынның шығыс қуаттылығы	Макс. 1100 ватт* (IEC60705 анықтау стандарты)	
Микротолқын жиілігі	2450 МГц	
Сыртқы көлемі	544 мм(Ені) X 327 мм(Биіктігі) X 525 мм(Тереңдігі)	
Қуат шығыны	Микротолқын	1350 ватт
	Гриль	950 ватт
	Конвекцияwatt	1850 ватт
	Гриль қисыны	1450 ватт
	Конвекция қисыны	1900 ватт



\* 1100 Вт және 900 Вт қуаттылықта шығыс қуаттылық біртіндеп азайып, қажетінен аса қызып кетуді болдырмайды.

Микротолқын жиілігі: 2450 мГц +/- 50 мГц (Топ 2 / Сынып В) \*\*

2-топқа жататын жабдықтар: 2-топ барлық ISM RF жабдықтарын қамтиды, ондағы радиожілілік энергиясы 9 кГц - 400 гГц жиілік ауқымында арнайы мақсатпен қалыптасып, электромагнетика формасында немесе тек қана электромагнетика формасында қолданылады.

В сыныбындағы жабдықтар үй жағдайындағы құрылғыларға және тұрғын үйлерді қуатпен қамтамасыз ететін төмен вольтті қуат желісіне тікелей жалғанған құрылғыларға сәйкес келеді.

Пайдалану нұсқаулығын <http://www.lg.com> сайтынан жүктеп алуға болады.

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

## **Россия**

### **Транспортировка**

Изделие транспортируют любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

- Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждение.
- Запрещается подвергать изделие ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

### **Хранение**

Не храните устройство вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов).

### **Реализация**

Продажа продукции осуществляется в соответствии с правилами, установленными действующим законодательством страны, на территории которой она реализуется.

### **Утилизация**

Старые электронные изделия могут содержать опасные вещества, поэтому правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. использованное оборудование может содержать детали, которые могут быть повторно использованы для ремонта других изделий, а также другие ценные материалы, которые можно переработать, чтобы сохранить ограниченные ресурсы.

Для получения более подробной информации об утилизации старого оборудования, пожалуйста, обратитесь в соответствующие городские службы, пункты утилизации или в магазин, где был приобретен данный продукт.

## **Қазақстан**

### **Жүкті тасыма лдау**

Бұйымды көліктің қағидаларына сәйкес кез келген түрімен тасымалдауға болады.

- Тасымалдау зақымды келдірмейтіндей жүзеге асырылуы тиіс.
- Тиеу-түсіру жұмыстары кезінде бұйымға зақым келтіруге тыйым салынады.

### **Жүкті сақтау**

Құрылғыны үй-жайлардан тыс немесе ауа райының қолайсыздығына орай, тікелей әсерге ұшырайтын (тікелей күн сәулесі, жел, жауын-шашын немесе ауа температурасы нөл градустан төмен) жерге сақтамаңыз.

### **Тауарды өткізу**

Өнімдерді сату және өткізу еліміздің заңнамасында белгіленген ережелерге сай жүзеге асырылады.

### **Қалдықтарды кәдеге жарату**

Электронды бұйымдар қауіпті заттарды қамтамасыз ету мүмкіндігі болғаннан ескі жабдықтардың кәдеге жаратқаны, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына жағымсыз салдардың ықпал етуін алдын ала алады. Ескі жабдықтар шектелген ресурстарды сақтай алатын, басқа бұйымдар және бағалы материалдарды жөндеу және өндіріске пайдалы бөлшектерді қамтамасыз етеді. Ескі жабдықтардың кәдеге жарату туралы сәйкес қалалық қызметіне, кәдеге жарату орталықтар немесе өнімді сатып алған жерге өтініш етіңіз.



Класс энергоэффективности	D
Напряжение Напруга	230 В~ 50 Гц
Страна производства Өндіруші ел	Китай Қытай
Дата производства Өндірілген күні	Смотрите на этикетке Рейтинг затбелгісін қараңыз
«ЛГ Электроникс Тяньцзинь Эпплаенсис Ко., Лтд.» Джин Вей Родд, 9, Бей Чен Дистрикт, Тяньцзинь, 300402, Китай, Тел:86-22-2699-1061 <span style="float: right;">(RU)</span>	
Импортер: ООО«ЛГ Электроникс РУС»143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9 <span style="float: right;">(RU)</span>	



	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции. <span style="float: right;">(RU)</span></p>
	<p>Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады. <span style="float: right;">(KZ)</span></p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения. <span style="float: right;">(RU)</span></p>
	<p>Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін. <span style="float: right;">(KZ)</span></p>