

# ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

MH656 \*\*\*\*  
(опционально) Проверьте спецификацию модели)



MFL69641302

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

## 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 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

---

- 3 Распаковка и установка
- 5 Панель управления
- 5 Иконки дисплея
- 6 Настройка часов
- 6 Быстрый старт
- 6 Регулировка
- 6 Экономия энергии

## 7 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

---

- 7 Приготовление по времени
- 7 Уровни мощности микроволновой печи
- 8 Приготовление в режиме гриль
- 8 Комбинированный режим приготовления
- 9 Блокировка от детей
- 9 Запекание
- 10 Инструкция по запеканию
- 11 Популярное меню
- 11 Инструкция по популярному меню
- 14 Размягчение / растапливание
- 14 Инструкция по размягчению / растапливанию
- 15 Размораживание и приготовление
- 15 Инструкция по размораживанию и приготовлению
- 17 Инвертерная разморозка
- 17 Инструкция по инвертерной разморозке
- 18 Приготовление йогурта
- 18 Инструкция по приготовлению йогурта
- 19 Поддержание температуры

## 20 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

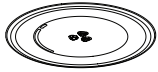
---

# 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.



**ПОВОРОТНЫЙ СТОЛИК**



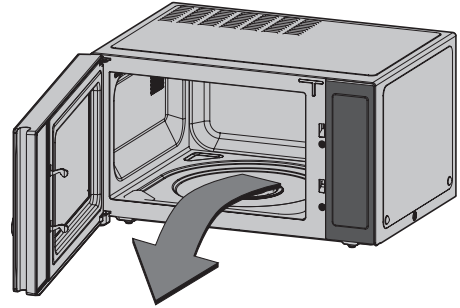
**ПОВОРОТНОЕ КОЛЬЦО**



**РЕШЕТКА**

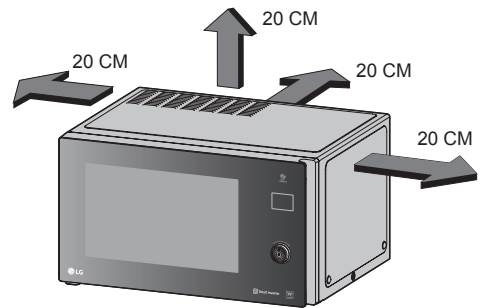


**ВРАЩАЮЩАЯСЯ ВТУЛКА**



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 расход 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**

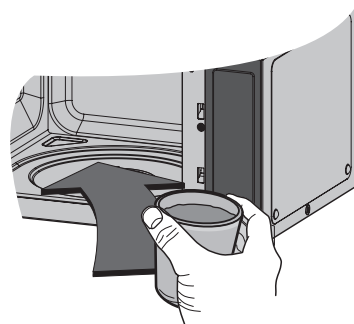
• ДАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

3 Подключите печь к обычной бытовой розетке питания. К данной розетке не следует подключать другие приборы. **Если печь не работает надлежащим образом, отключите ее от розетки и подключите снова**

4 Откройте дверцу печи, потянув ее за ручку. Поместите в печь поворотное кольцо и установите на него стеклянный поднос.

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.



#### 4 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

---

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



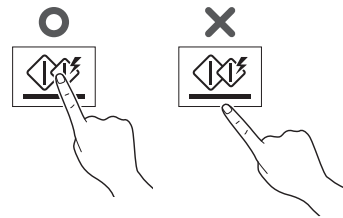
- 7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд. По достижении цифры 0 будет подан **ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ**. Откройте дверцу и проверьте температуру воды. Если печь работает, вода должна нагреться. **Соблюдайте осторожность при извлечении емкости, так как емкость может быть горячей.**  
**ПОСЛЕ ЭТОГО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



- 8 Содержимое бутылочек для кормления детей и детских консервированных продуктов следует перемешать или встряхнуть, а перед употреблением следует проверить температуру продукта во избежание ожогов

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

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

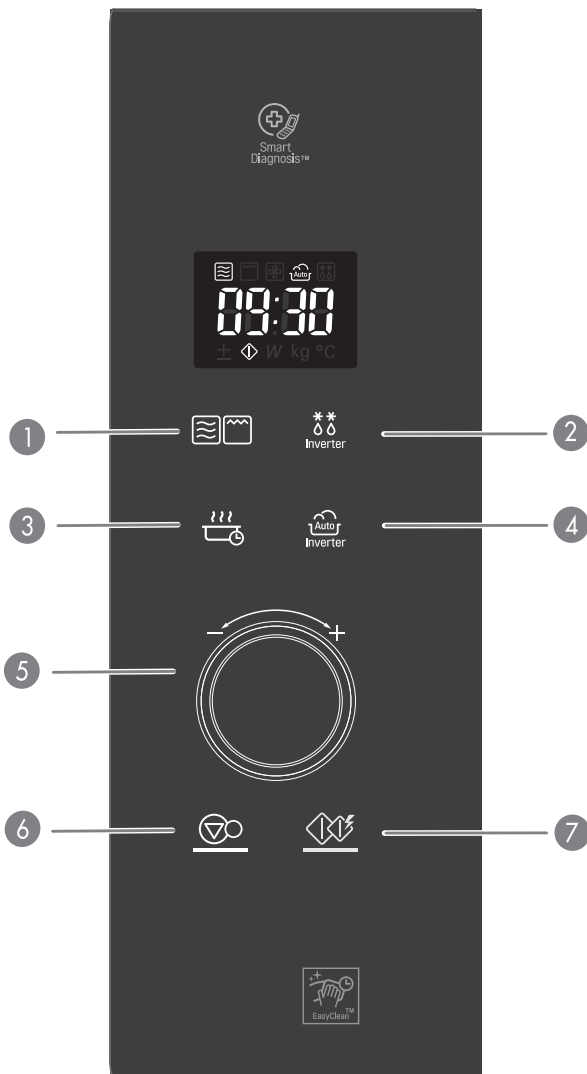


#### **!** ПРИМЕЧАНИЕ

Не рекомендуется использовать резиновые 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.

# Панель управления



Часть	
1	<p><b>РЕЖИМ</b></p> <p>Смотрите страницу 7 “Приготовление по времени” Смотрите страницу 8 “Приготовление в режиме гриль” Смотрите страницу 8 “Комбинированный режим приготовления”</p>
2	<p><b>ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА</b></p> <p>Смотрите страницу 17 “Инвертерная разморозка”</p>
3	<p><b>ЙОГУРТ / ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ</b></p> <p>Смотрите страницу 18 “Приготовление йогурта” Смотрите страницу 19 “Поддержание температуры”</p>
4	<p><b>ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b></p> <p>Данная функция позволяет вам готовить большинство из любимых вами блюд при помощи выбора типа продукта и веса продукта. Смотрите страницу 9 “Запекание” Смотрите страницу 11 “Популярное меню” Смотрите страницу 14 “Размячтение / растапливание” Смотрите страницу 15 “Размораживание и приготовление”</p>
5	<p><b>РЕГУЛИРОВКА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирает меню приготовления</li> <li>• Настраивает время приготовления и вес продукта</li> <li>• Во время приготовления блюда автоматически или вручную вы можете увеличить или уменьшить время приготовления в любой точке при помощи вращения регулятора (за исключением режима разморозки)</li> </ul>
6	<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>
7	<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>

РУССКИЙ

## ИКОНКИ ДИСПЛЕЯ

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

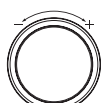
## НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Когда вы в первый раз подсоединили печь или, когда после временного отключения от сети вновь появляется напряжение, то значение на дисплее сбрасывается на "12 часов".

### Пример: Настройка времени 11:11



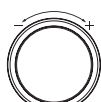
1. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения 12 часового отображения часов. (Если вы желаете, чтобы отображался формат времени 24 часа, то нажмите **РЕГУЛЯТОР** для выбора "24 часа" до перехода к следующим этапам)



2. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока дисплей не отобразит "11:".



3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.



4. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока дисплей не отобразит "11:11"



5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## БЫСТРЫЙ СТАРТ

Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима **ВЫСОКОЙ** мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

### Пример: Настройте 2 минуты приготовления высокой мощности.



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Настройте 2 минуты приготовления высокой мощности.

Нажмите **СТАРТ/ВВОД** четыре раза. Печь начнет работать до того, как вы завершите нажатие.

Вы можете увеличить время приготовления в режиме **БЫСТРЫЙ СТАРТ** до 99 минут 59 секунд с помощью нажатий на кнопку **СТАРТ/ВВОД**.

## РЕГУЛИРОВКА

Вращая регулятор, можно настроить режим **ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВРЕМЕНИ** на большее или меньшее время. С каждым поворотом регулятора время увеличивается или уменьшается на 10 секунд. Максимально возможное время составляет 99 минут 59 секунд.

### Пример: Настройка времени в режиме Инвертерного приготовления на большее или меньшее время.



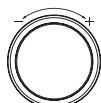
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте кнопку **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится показано "2".



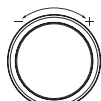
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее отобразится "2-1".



4. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "2-2"



5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.



6. При вращении **РЕГУЛЯТОРА** время приготовления будет увеличено или уменьшено на 10 секунд.

## ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Экономия энергии означает сохранение энергии при помощи выключения дисплея. Эта функция работает только тогда, когда микроволновая печь находится в режиме ожидания и дисплей погашен.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- При использовании режима часов дисплей будет включен.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

Данная функция позволяет готовить пищу по заданному времени. Доступны 5 уровней мощности. Ниже приводится пример настройки мощности на 800 Вт для заданного времени

**Пример: Для приготовления пищи при мощности 800 Вт в течение 5 минут 30 секунд.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите один раз **РЕЖИМ**. На дисплее отобразится "1000 W". (Сообщается, что печь настроена на 1000 Вт до тех пор, пока не выбран разный режим мощности)
3. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "800 W".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "5:30".
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

Когда приготовление будет окончено, то прозвучит сигнал. Появится слово "End" (Завершено) на дисплее. "End" будет отображаться на дисплее и будет звучать сигнал каждую минуту до тех пор, пока дверь не будет открыта или не будет нажата какая-либо кнопка.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не выбрали уровень мощности, то печь по умолчанию будет работать на **ВЫСОКОЙ** мощности. Чтобы задать высокую мощность, пропустите шаг 3 в инструкции выше.

## 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 1000 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>
800 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>
600 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>

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты. Нет необходимости предварительного подогрева. Всегда используйте перчатки при вынимании продуктов и аксессуаров после приготовления, так как печь и принадлежности могут быть очень горячими.

**Пример: Используйте гриль для приготовления в течение 5 минут 30 секунд.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **РЕЖИМ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Gr 1L".
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
4. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "5:30".
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Всегда используйте перчатки при вынимании продуктов и аксессуаров после приготовления, так как печь и принадлежности могут быть очень горячими.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты.

- Для достижения наилучших результатов используйте следующие принадлежности:



## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В вашей печи есть режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя нагревательный элемент и микроволны.

**Пример: Запрограммируйте вашу печь на мощность 30% и комбинированный режим для приготовления в течение 25 минут.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **РЕЖИМ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Co-1".
3. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "Co-2".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "25:00".
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время приготовления вы можете вращать **РЕГУЛЯТОР** для увеличения или уменьшения времени приготовления. Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!



### ПРИМЕЧАНИЕ

- В вашей печи есть режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя нагревательный элемент и микроволны. Это означает, что требуется меньше времени на приготовление продуктов.
- Вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (Co-1:200Вт, Co-2:300Вт, Co-3:400Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты.
- Для достижения наилучших результатов используйте следующие принадлежности:

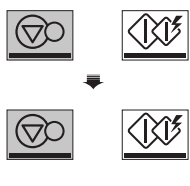




## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Это уникальная функция обеспечения безопасности, которая предотвращает нежелательные действия с печью. При активации БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ любое приготовление становится невозможным.

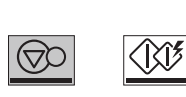
### Пример: Для активации БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

- 
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
  2. Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС**, пока на дисплее не появится надпись "Loc" и не раздастся звуковой сигнал.

Если время уже было установлено, оно будет отображаться на дисплее через 1 секунду.

Если БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ включена, то при нажатии любой кнопки на дисплее отобразится слово "Loc". Для отключения БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ воспользуйтесь инструкцией ниже.

### Пример: Отключение БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

- 
- Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС**, пока надпись "Loc" не исчезнет с дисплея.

После отключения БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ печь будет работать в нормальном режиме.

## ЗАПЕКАНИЕ

Меню печи запрограммировано на автоматическое запекания. Укажите, что именно вы хотите запечь и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить запекание по вашему выбору.

### Пример: Для приготовления 0.3 кг запеченных овощей

- 
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
  2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "1".
  3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее отобразится "1-1".
  4. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "1-6".
  5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. "0.2 kg" будет показано на дисплее.
  6. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "0.3 kg".
  7. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАПЕКАНИЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
1-1	<b>Картофель В Мундире</b>	0.2-1.0 кг (180-220 гр/каждый)	Комнатная температура	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вымойте картофель и вытрите насухо бумажным полотенцем.</li> <li>2. Проколите вилкой каждую картофелину 8 раз.</li> <li>3. Положите продукты на решетку и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>4. После приготовления оставьте на 3 минуты.</li> </ol>	Решетка
1-2	<b>Говядина</b>	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-3	<b>Курица</b>	0.8 - 1.8 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте курицу растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-4	<b>Баранина</b>	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-5	<b>Свинина</b>	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-6	<b>Овощи</b>	0.2 - 0.3 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>Баклажаны, нарезать 1 - 2 см толщиной  Цуккини, нарезать 1 - 2 см толщиной  Лук, порезанный на дольки  Сладкий перец, разрезать пополам и удалить семена. Томаты черри целиком  Грибы, порезать пополам</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте овощи растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо



## ПРИМЕЧАНИЕ

• Для запекания используйте решетку, если имеется.

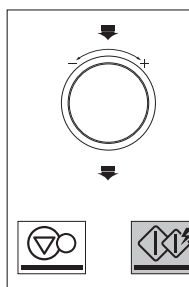
## ПОПУЛЯРНОЕ МЕНЮ

Меню вашей печи было предварительно запрограммировано на автоматическое приготовление еды. Укажите, что именно вы хотите приготовить и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить приготовление по вашему выбору.

### Пример: Для приготовления 1.7 кг борща



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "2".
3. Нажимайте **СТАРТ/ВВОД**, пока на дисплее не отобразится "2-1".



4. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "2-2".
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОПУЛЯРНОМУ МЕНЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
2-1	Бефстроганов	1.2 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>            400 г говядины, нарезанные кусками            2 луковицы, нарезанные            1 стакан сметаны            1 столовая ложка томатной пасты            1 столовая ложка муки            1 столовая ложка масла            3 столовых ложки свежей зелени, нарезаны            1 стакан воды с запасом            Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления</li> </ol>	Миска для микроволновой печи
2-2	Борщ	1.7 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>            300 г говядины, нарезанные кусками            ½ свеклы, нарезана            ½ моркови, нарезана            ½ луковицы, нарезана            1 картофель, нарезан            1 помидор, нарезанный            100 г капусты, нарезаны            1 зубчик чеснока, раздавленный            1 столовая ложка томатной пасты            3 столовых ложки свежей зелени, нарезаны            2 чашки воды или бульона            1 чайная ложка уксуса            Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления</li> </ol>	Миска для микроволновой печи

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
2-3	Гречневая каша	0.3 кг	Комнатная температура	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Промойте 300 г гречневой крупы и слейте воду. Добавьте 600 мл воды и соли в глубокую и большую чашу, поставьте на 15 мин, накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. После приготовления оставьте миску накрытой в течение 15 минут.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи
2-4	Шашлык из курицы	0.4 кг	Охлажденный	<p><b>Ингредиенты</b>  400г куриной грудки (без кожи, толщина 2.5 см)  1 столовая ложка томатной пасты  1 зубчик чеснока, раздавленный  1 столовая ложка масла  Соль и перец по вкусу  2-3 деревянных шампура</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрежьте куриную грудку на небольшие куски.</li> <li>2. Добавить томатную пасту, чеснок, масло, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.</li> <li>3. Насадите куски курицы на деревянные шампуры. Шампуры должны проходить через центр куска.</li> <li>4. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.  Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка над блюдом для стекания
2-5	Кулебяка с лососем	0.3 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>  100 г филе лосося, нарезанного  1/2 луковицы, нарезана  1 вареное яйцо, мелко нарезанное  Соль и перец по вкусу  130г замороженного слоеного теста, размороженное  1 яичный желток</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Добавить лосось, лук, вареное яйцо, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.</li> <li>2. Раскатайте тесто до 2 мм толщиной, разложите смесь с лососем на половину теста, загни и закрепите края теста.</li> <li>3. Смажьте тесто взбитым желтком и положите на пергаментную бумагу.</li> <li>4. Положите продукты на противень. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.  Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка
2-6	Мясной гуляш	1.0 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>  500 г говядины или свинины, нарезанные кусками  2 луковицы, нарезанные кусками  1 столовая ложка муки  3 столовых ложки томатной пасты  1 лавровый лист  1 стакан воды с запасом  Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления.</li> <li>3. После приготовления перемешайте и украсьте свежей зеленью или иным желаемым способом перед подачей на стол.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
2-7	<b>Мясная солянка</b>	1.7 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>            100 г колбасы, нарезанные на плоские кусочки            1 луковица, нарезана            1 помидор, нарезанный            3 маринованных огурца, нарезаны            10 черных маслин без косточек, нарезанных            2 столовых ложки томатной пасты            3 чашки воды или бульона            Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</p> <p>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления.</p>	Миска для микроволновой печи
2-8	<b>Шашлык из лосося</b>	0.4 кг	Охлажденный	<p><b>Ингредиенты</b>            400 г лосося (толщиной менее 2.5 см)            2 столовых ложки лимонного сока            1 столовая ложка масла            Соль и перец по вкусу            2-3 деревянных шампура</p> <p>1. Порежьте филе лосося на небольшие куски.</p> <p>2. Положите лосось, лимонный сок, сливочное масло, оливковое масло, соль и перец в чашу и тщательно перемешайте.</p> <p>3. Нанизайте кусочки лосося на деревянные шпажки. Шампуры должны проходить через центр кусочка.</p> <p>4. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания.</p> <p>Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.            Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</p>	Решетка над блюдом для стекания

## РАЗМЯГЧЕНИЕ / РАСТАПЛИВАНИЕ

Печь использует низкую мощность, чтобы размягчить/растопить продукты. См. таблицу ниже.

**Пример: Для расплавления 0.2 кг шоколада**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится “3”.
3. Нажимайте **СТАРТ/ВВОД**, пока на дисплее не отобразится показано “3-1”.
4. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится “3-4”.



5. Нажимайте **СТАРТ/ВВОД**, пока на дисплее не отобразится “0.1 kg”
6. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится “0.2 kg”.
7. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМЯГЧЕНИЮ / РАСТАПЛИВАНИЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
3-1	Сливочный сыр	0.1 - 0.3 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разверните и положите в чашку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Сливочный сыр достигнет комнатной температуры и будет готов к использованию в соответствии с рецептом.</li> </ol>	Тарелка для микроволновой печи
3-2	Мороженое	2 / 4 чашки	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разверните и положите в чашку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Мороженое будет достаточно мягким, чтобы его было легче черпать.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи
3-3	Топленое масло	1 - 3 куска (100 - 150 г каждый)	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разверните и положите в чашку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. После приготовления размешайте до полного расплавления.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи
3-4	Шоколад	0.1 - 0.3 кг	Комнатная температура	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Можно использовать шоколадную стружку или плитки шоколада для выпечки.</li> <li>2. Разверните и положите в чашку.</li> <li>3. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>4. После приготовления размешайте до полного расплавления.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Меню вашей печи было предварительно запрограммировано на автоматическое размораживание и приготовление еды. Укажите, что именно вы хотите приготовить и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить приготовление по вашему выбору.

**Пример: Для приготовления 0.3 кг куриных наггетсов**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "4".
3. Нажимайте **СТАРТ/ВВОД** пока на дисплее не будет показано "4-1".
4. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "4-3".



5. Нажимайте **СТАРТ/ВВОД**, пока на дисплее не отобразится "0.2 kg".
6. Вращайте **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится "0.3 kg".
7. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ

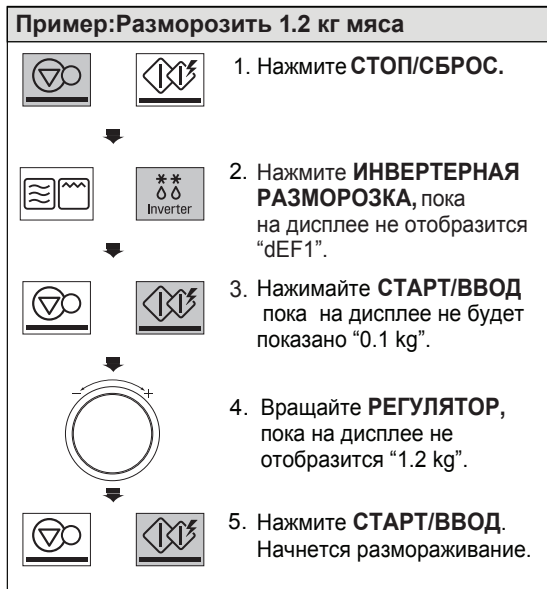
Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
4-1	Багет / круассан	0.1 - 0.3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте замороженный багет/круассан из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> </ol>	Блюдо с жаростойким стеклом
4-2	Сырные палочки	0.2 - 0.4 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте сырные палочки из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на решетку. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, необходимо незамедлительно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка
4-3	Куриные наггетсы	0.2 - 0.3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте куриные наггетсы из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на решетку. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, необходимо незамедлительно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
4-4	Замороженная лазанья	0.3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте лазанью из коробки и снимите крышку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> </ol>	-
4-5	Замороженная пицца (толстое тесто)	0.5 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте толстую пиццу из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> </ol>	Блюдо с жаростойк им стеклом
4-6	Замороженная пицца (тонкое тесто)	0.2 - 0.4 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте тонкую пиццу из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на решетку.</li> </ol> <p>Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</p>	Решетка
4-7	Филе лосося	0.2 - 0.6 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте замороженный лосось расплавленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка над блюдом для стекания
4-8	Креветки	0.2 - 0.4 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте замороженные креветки расплавленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка над блюдом для стекания



## ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА

Печь имеет четыре режима размораживания. Функция ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА предоставит вам лучший способ размораживания замороженных продуктов. Инструкция по приготовлению покажет вам, какой режим размораживания рекомендуется использовать для размораживаемых продуктов. Для большего удобства функция ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА 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 единичный 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.

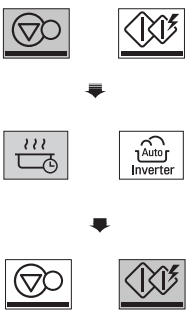
## ИНСТРУКЦИЯ ПО ИНВЕРТЕРНОЙ РАЗМОРОЗКЕ

Категория	Продукт для размораживания
<b>МЯСО (dEF1)</b> 0.1 - 4.0 кг	<p><b>Говядина</b> Говяжий фарш, ромштекс, кубики для рагу, вырезка, жаркое в горшочке, жаркое из ребрышек, жаркое из кострица, жаркое из цыпленка, котлета для гамбургера</p> <p><b>Баранина</b> Отбивные, запеченный рулет</p> <p><b>Свинина</b> Отбивные, хот-доги, ассорти из ребрышек, ребрышки в стиле кантри. Запеченный рулет, колбаса</p> <p><b>Телятина</b> Котлеты (0.5 кг, 20 мм толщиной) Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 5 - 15 минут.</p>
<b>ПТИЦА (dEF2)</b> 0.1 - 4.0 кг	<p><b>Птица</b> Целиком, кусочки, грудка (без костей)</p> <p><b>Курица Корниш</b> целиком</p> <p><b>Индейка</b> Грудка Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 30 - 60 минут.</p>
<b>РЫБА (dEF3)</b> 0.1 - 4.0 кг	<p><b>Рыба</b> Филе, стейки</p> <p><b>Моллюски</b> Крабовое мясо, хвосты омара, креветки, гребешки Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 5 - 10 минут.</p>
<b>ХЛЕБ (dEF4)</b> 0.1 - 0.5 кг	<p>Ломтики хлеба, булочки, багеты и т.д. Разделите кусочки и поместите между бумажными полотенцами или плоскими пластинами. Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 1-2 минут.</p>

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Эта функция позволяет готовить йогурт нажатием кнопки **ЙОГУРТ** И **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**.

**Пример: Для приготовления 0.6 кг йогурта.**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте кнопку **ЙОГУРТ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ** один раз. На дисплее не отобразится "1".
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее появится "5h00".

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЙОГУРТА

Код	Меню	Ограничение Массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда												
1	ЙОГУРТ	0.6кг	Умеренный подогрев	<p><b>Ингредиенты</b> 500 мл пастеризованного цельного молока 100 г натурального йогурта</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тщательно вымойте миску для микроволновой печи надлежащего размера горячей водой.</li> <li>2. Влейте 500 мл молока в миску.</li> <li>3. Подогревайте его около 2 минут - 2 минут 30 секунд на высокой мощности СВЧ (P/L 1000 Вт) до 40 - 50 °С.</li> <li>4. Добавьте 100 мл йогурта в миску и тщательно перемешайте.</li> <li>5. Накройте полиэтиленовой пленкой или крышкой и поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку <b>СТАРТ/ВВОД</b>.</li> <li>6. После расстойки поставьте в холодильник приблизительно на 5 часов.</li> <li>7. Отлично сочетается с вареньем, сахаром или фруктами.</li> </ol> <p><b>Примечание :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Могут быть использованы следующие виды молока и йогурта:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="573 1352 1094 1561"> <thead> <tr> <th colspan="2">Использовать</th> <th colspan="2">Не использовать</th> </tr> <tr> <th>Молоко</th> <th>ЙОГУРТ</th> <th>Молоко</th> <th>ЙОГУРТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Пастеризованное цельное молоко</td> <td>• Натуральный йогурт</td> <td>• 2 %, 1 % или обезжиренное молоко • Молоко с высоким содержанием кальция • Соевое молоко • Оставшееся молоко • Молоко с истекшим сроком годности</td> <td>• Оставшийся йогурт • Йогурт с истекшим сроком годности</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тщательно вымойте всю посуду горячей водой и просушите перед настаиванием йогурта.</li> <li>• Убедитесь, что молоко умеренно теплое (40 - 50 °С) перед настаиванием.</li> <li>• Не встряхивайте и не перемешивайте йогурт во время настаивания, так как это повлияет на твердость йогурта.</li> <li>• Если количество ингредиентов больше, чем можно было предположить, увеличьте время настаивания.</li> </ul>	Использовать		Не использовать		Молоко	ЙОГУРТ	Молоко	ЙОГУРТ	• Пастеризованное цельное молоко	• Натуральный йогурт	• 2 %, 1 % или обезжиренное молоко • Молоко с высоким содержанием кальция • Соевое молоко • Оставшееся молоко • Молоко с истекшим сроком годности	• Оставшийся йогурт • Йогурт с истекшим сроком годности	Миска для микроволновой печи
Использовать		Не использовать															
Молоко	ЙОГУРТ	Молоко	ЙОГУРТ														
• Пастеризованное цельное молоко	• Натуральный йогурт	• 2 %, 1 % или обезжиренное молоко • Молоко с высоким содержанием кальция • Соевое молоко • Оставшееся молоко • Молоко с истекшим сроком годности	• Оставшийся йогурт • Йогурт с истекшим сроком годности														

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ будет поддерживать высокую температуру приготовленной еды для подачи. Всегда начинайте с горячей еды. Используйте посуду для микроволновой печи.

**Пример: Для поддержания высокой температуры еды в течение 90 мин**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте кнопку **ЙОГУРТ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ** пока на дисплее не отобразится "2".



3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее отобразится "1h30".

Примечания:

Хрустящие продукты (выпечка, торты, рулеты и т.д.) должны быть развернуты во время подогрева. Влажные продукты должны быть покрыты полиэтиленовой пленкой или крышкой для микроволновой печи. Количество подогреваемой еды соответствует 1-3 порциям.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



МН656****		
Напряжение сети	230 В ~ 50 Гц	
Выходная мощность	Макс. 1000 Вт* (номинальное значение по стандарту IEC60705)	
Частота микроволн (СВЧ)	2450 МГц	
Наружные размеры	479 мм (Ш) X 274 мм (В) X 377 мм (Д)	
Потребляемая мощность	Микроволновый режим	1150 Вт
	Гриль	900 Вт
	Комбинированный режим	1450 Вт

\*При 1000 Вт и 800 Вт выходная мощность будет постепенно уменьшаться во избежание перегрева.

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 - оборудование, подходящее для использования в бытовых учреждениях и в учреждениях, непосредственно подключенных к электрической сети низкого напряжения, питающей здания, используемые в бытовых целях.

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

	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.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

# ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

Қолданудың алдында пайдаланушыға арналған осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

MH656 \*\*\*\*\*  
(қосымша, модельдің маманданымын тексеріңіз)

## Қысқа толқынды қызмет қалай жұмыс істейді

Қысқа толқындар теледидар белгісінің немесе кәдімгі жарықтың радио толқындары сияқты энергия нысанында болады. Әдетте, қысқа толқындар атмосферадан өткенде таралады және қандайда бір әсер бермейді.

Алайда, аталған пеште қысқа толқындардың энергиясын пайдалануға арналған магнетрон орналасқан. Магнетронның түтікшесіне келетін электр тогы қысқа толқынды энергияны тудыру үшін пайдаланылады.

Пештің ішіндегі тесік арқылы осы қысқа толқындар ас әзірлейтін бөлікке беріледі. Пештің ішіне поднос орналасқан. Қысқа толқындар пештің металл қабырғасынан өте алмайды, бірақ олар қысқа толқындар энергиясын қауіпсіз пайдалануға арналған ыдыстар жасалатын шыны, фарфор және қағаз материалдарынан өтеді.

Қысқа толқындар ас үй ыдыстарын қыздырмайды, алайда ас даярлауға арналған ыдыстар тағам әзірлеуден шығатын жылудан ысуы мүмкін.

## Айрықша қауіпсіз құрылғы

Бұл қысқа толқынды пеш ең қауіпсіз тұрмыстық құралдың бірі болып табылады. Есік ашылған кезде пеш автоматты түрде қысқа толқындарды шығаруды тоқтатады. Қысқа толқынды энергия тағамға тигенде тағамды тұтыну кезінде денсаулыққа зиян келтіруі мүмкін «қалдық» энергияны қалдырмай, толықтай жылуға айналады.

# МАЗМҰНЫ

## 3 ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- 3 Қораптан Шығару және Орнату
- 5 Басқару Панелі
- 5 Дисплейдің Суреті
- 6 Сағатты Баптау
- 6 Жедел Іске Қосу
- 6 Көп/аз
- 6 Энергияны Үнемдеу

## 7 ПАЙДАЛАНУ ЖОЛЫ

- 7 Уақыт Бойынша Әзірлеу
- 7 Қысқа Толқынды Пештің Электрмен Қуаттандыру Деңгейі
- 8 Гриль Режимінде Әзірлеу
- 8 Біріктірілген Гриль Әзірлеу
- 9 Балалардан Бұғаттау
- 9 Қуырдақ
- 10 Қуырдақ Тамақтарының мәзірі
- 11 Аса Танымал Тағамдар мәзірі
- 11 Аса Танымал Тағамдар мәзірінің Нұсқаулық
- 14 Жұмсарту және Еріту
- 14 Жұмсарту және Еріту мәзірінің Нұсқаулары
- 15 Еріту және Әзірлеу
- 15 Еріту және Әзірлеу мәзірінің Нұсқаулары
- 17 Қайталап Жібiту
- 17 Қайталап Жібiту мәзірі Бойынша Нұсқаулық
- 18 Йогурт
- 18 Йогурт Әзірлеу мәзірінің Нұсқаулығы
- 19 Ыстықтай Сақтау

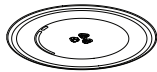
## 20 ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

# ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

## ҚОРАПТАН ШЫҒАРУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Келесі екі парақтың нұсқауларын назарға ала отырып, сіздің қысқа толқынды пештің дұрыс жұмыс істеп тұрғанына көзіңіз жетеді. Әсіресе, қысқа толқынды пешті орналастырған орынға назар аударыңыз. Пештің орауын жазған кезде барлық заттарын және орау материалдарын алып тастаңыз. Жеткізіп беру кезінде пешке зақым келтірілмегеніне көз жеткізіңіз.

1 Пештің орауын жазып, оны тегіс жерге орналастырыңыз.



**ШЫНЫ НАУА**



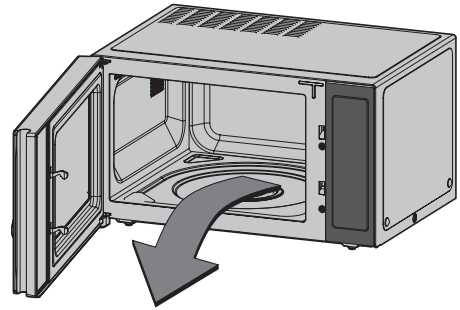
**АЙНАЛМАЛЫ САҚИНА**



**БИИК СӨРЕЛЕР**

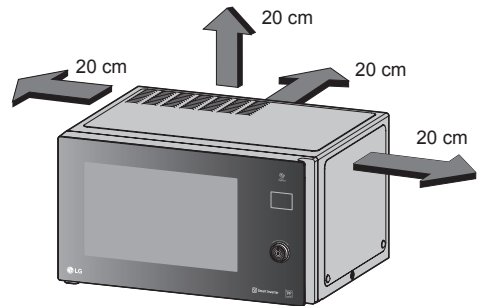


**АЙНАЛМАЛЫ ТӨЛКЕ**



2 Пешті кем дегенде 85 см деңгейінде орналастырыңыз. Тиісінше вентиляцияны қамтамасыз ету үшін үстіңгі жағынан ең кемі 20 см және артқы панельден ең кемі 20 см бос кеңістік қалдырыңыз. Алдыңғы панель ауып қалмасы үшін пеш орналастырылған беттің шетінен кем дегенде 8 см қашықта тұруы тиіс.

Шығатын тесіктер пештің төменгі немесе бүйір жақтарында орналасқан. Бұл тесіктерді жауып тастау пештің бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Қысқа толқынды пешті жабық бөлмеде немесе шкафтың ішінде пайдаланғаны қажет. Пешті суыту үшін жұмсалатын ауа шығыны аз болуы мүмкін. Бұл өнімділіктің төмендеуіне және қызмет көрсету мерзімінің қысқаруына соқтыруы мүмкін. Егер мүмкіндік болса, қысқа толқынды пешті жоғарыда пайдаланғаныңыз дұрыс.



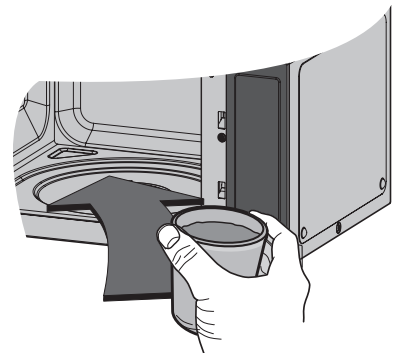
### **!** ЕСКЕРТУ

- Осы қысқа толқынды пеш кәсіпорындарда қоғамдық тамақтану үшін арналмаған.

3 Пешті кәдімгі тұрмыстық қуат беру розеткасына қосыңыз. Бұл розеткаға басқа құралдарды қосуға болмайды.  
**Егер пеш тиісінше жұмыс істеп тұрмаса, онда оны розеткадан ажыратып, қайта қосыңыз.**

4 Пештің тұтқасынан тартып есігін ашыңыз. Пештің ішіне айналмалы дөңгелекте орнатыңыз және оның үстіне шыны поднос қойыңыз.

5 Қысқа толқынды пештерде пайдалануға арналған ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны шыны подностың үстіне қойыңыз және пештің есігін жабыңыз.  
Егер сіз бұл ыдысты пайдалануға күманданатын болсаңыз, қысқа толқынды пеште ыдыстарды қауіпсіз пайдалану нұсқаулығына назар салыңыз.



6 **ТОҚТА** батырмасын басыңыз, сосын 30 секунд тамақ әзірлеу уақытын белгілеу үшін бір рет **СТАРТ** батырмасын басыңыз.



7 **ДИСПЛЕЙДЕ** 30 секундтан бастап кері есеп басталады. Көрсеткіш 0-ге жеткенде **ДЫБЫС БЕЛГІСІ** беріледі. Есікті ашып, судың Темпераурасысын тексеріңіз. Егер пеш жұмыс істеп тұрса, су ысуы тиіс. **Ыдысты алған кезде сақтаныңыз, өйткені ыдыс ыстық болуы мүмкін.**

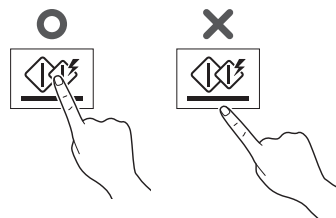


**ОСЫДАН KEЙІН ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫН.**

8 Балаларды тамақтандыруға арналған шөлмектер мен балалардың консервіленген өнімдерін араластыру немесе шайқау керек, ал тұтынар алдында күйіп қалмас үшін өнімнің Темпераурасысын тексеріп алу қажет.

9 Төмендегідей келесі жағдайларда батырмаларды тану қиынға түсуі мүмкін:

- Батырманың тек сыртқы жағы ғана басылып қалған.
- Батырма тырнақпен немесе саусақтың ұшымен басылған.



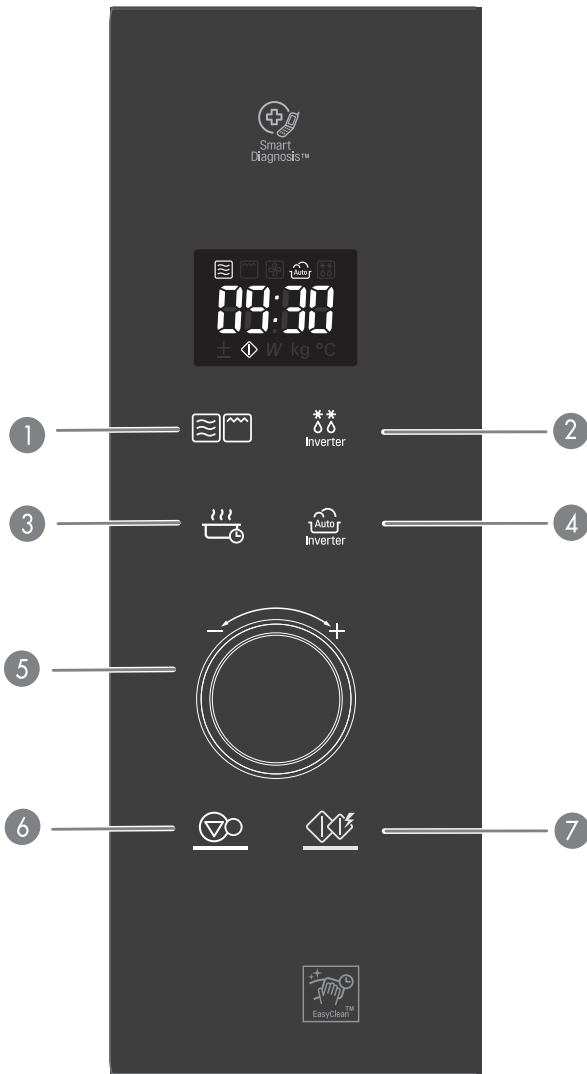
### **!** ЕСКЕРТУ

Резина немесе бір реттік қолғаптарды қолдануға болмайды. басқару панелі дымқыл орамалмен жуған кезде, артынан дымқылды құрғатып тастаңыз. Сосын басқару панелі аяқтайды.

10 Әзірлеу уақытын белгілеу құрылғының жоғарғы шығыс қуатына байланысты қарапайым қысқа толқынды пештерге қарағанда (700 Вт, 800 Вт) аз болуы тиіс. Өнімді шамадан тыс қыздыру есікте конденсаттардың түзілуіне әкелуі мүмкін.



## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



Бөлім	
1	<b>ӨЗІРЛЕУ РЕЖИМІ</b> бөлімін қараңыз7-бетте “Уақыт бойынша Өзірлеу” бөлімін қараңыз8-бетте “Гриль Режимінде Өзірлеу” бөлімін қараңыз8-бетте “Біріктірілген Грильде Өзірлеу”
2	<b>ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ</b> 17-бетті қараңыз “Қайталап жібіту”
3	<b>ЙОГУРТ/ЫСТЫҚТАЙ САҚТАУ</b> 18 бетті қараңыз “ЙОГУРТ” 19 -бетті қараңыз “Ыстықтай сақтау”
4	<b>ИНВЕРТТИ ӨЗІРЛЕУ</b> Бұл функция өнімнің түрі мен өнімнің салмағын таңдау арқылы сіздің сүйікті тамағыңыздың көпшілігін өзірлеуге мүмкіндік береді. 9 бетті қараңыз “Қуырдақ” 11 бетті қараңыз “Аса танымал тағамдар мәзірі” 14бетті қараңыз “Жұмсарту және еріту” 15 бетті қараңыз “Еріту және өзірлеу”
5	<b>КӨП/АЗ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Өзірлеу мәзірін таңдаңыз</li> <li>• Өзірлеу уақытын және өнімнің салмағын баптаңыз.</li> <li>• Тағамды автоматты немесе қолмен өзірлеу кезінде сіз батырманы басу арқылы кез-келген нүктеде (жібіту режимінен басқа жағдайда) оны ұлғайта немесе азайта аласыз.</li> </ul>
6	<b>ТОҚТА/ТАЗАРТУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ағымдағы уақыттан басқа мезгілде өзірлеудің барлық параметрлерін өшіру және тазарту.</li> </ul>
7	<b>СТАРТ/ЕНУ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Таңдалған өзірлеу режимін іске қосу үшін осы батырманы бір рет басыңыз.</li> <li>• Жедел іске қосу функциясы жедел іске қосу батырмасына жанасу арқылы ЖОҒАРЫ қуатты режим үшін 30 секундтық аралықты белгілеуге мүмкіндік береді.</li> </ul>

ҚАЗАҚ

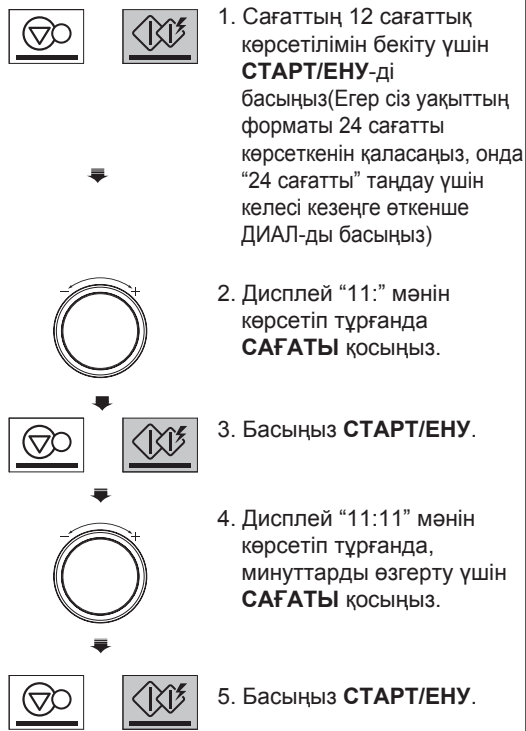
## ДИСПЛЕЙДІҢ СУРЕТІ

Иконка			
	Қысқа толқынды пешпен жұмыс істеген.Кезде дисплейде иконкалар көрінеді.		Сіз көп/азды баптаған, Кезде дисплейде иконка көрінеді.
	Грель режимі жұмыс істеп тұрғанда, Кезде дисплейде белгіше көрсетіледі.		Жедел стартты баптап жатқан,Кезде дисплейде иконка көрінеді.
	Біріктірілген гриль режимі жұмыс істеп тұрғанда, Кезде дисплейде иконкалар көрінеді.		Сіз Шығыс қуатын баптаған, Кезде дисплейде иконка көрінеді.
	Инверторлық өзірлеу/бумен өңдеу режимі қосұлы, Кезде дисплейде иконкалар көрінеді.		Сіз салмағын баптап жатқанда, Кезде дисплейде иконкалар көрінеді.
	Қайталап жібіту режим: іске қосылған, Кезде дисплейде иконкалар көрінеді.		

## САҒАТТЫ БАПТАУ

Сіз пешті бірінші рет немесе уақытша ажыратып тастағаннан кейін қосқан кезде желіде қайтадан кернеу пайда болады, онда оның дисплейдегі мәнін қайтадан «12 сағатқа» баптау керек.

### Мысалы:11:11-ге баптау



## КӨП/АЗ

Сағат қосылғанда уақыт бойынша әзірлеу бағдарламасын ұзағырақ немесе қысқарақ әзірлеуге реттеуге болады. Сағатты қосу әр ретте әзірлеу уақытын 10 секундқа арттырады немесе төмендетеді. Ең көп мүмкін уақыт 99 минут 59 секундты құрайды.

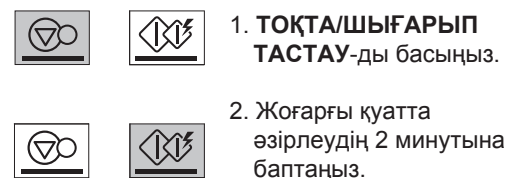
### Қайта әзірлеуге арналған баптаулар (еск. Борщ) неғұрылым ұзақырақ аралыққа немесе неғұрылым қысқа уақытқа арналған уақыт.



## ЖЕДЕЛ ІСКЕ ҚОСУ

Жедел іске қосу функциясы жедел іске қосу батырмасына жанасу арқылы **ЖОҒАРЫ** қуатты режим үшін 30 секундтық аралықты белгілеуге мүмкіндік береді.

### Мысалы:жедел іске қосуқуатта әзірлеудің 2 минутына баптаңыз.



**СТАРТ/ЕНУ** батырмасын төрт рет басыңыз. Сіз басып біткенше, пеш жұмыс істеп кетеді.

**ЖЕДЕЛ ІСКЕ ҚОСУ** кезінде сіз әзірлеу уақытын 99 минут 59 секундқа дейін көтеріп қоя аласыз. Оны **СТАРТ/ЕНУ** батырмасын қайталап басу арқылы жүзеге алірмшікуға болады.

## ЭНЕРГИЯНЫ ҮНЕМДЕУ

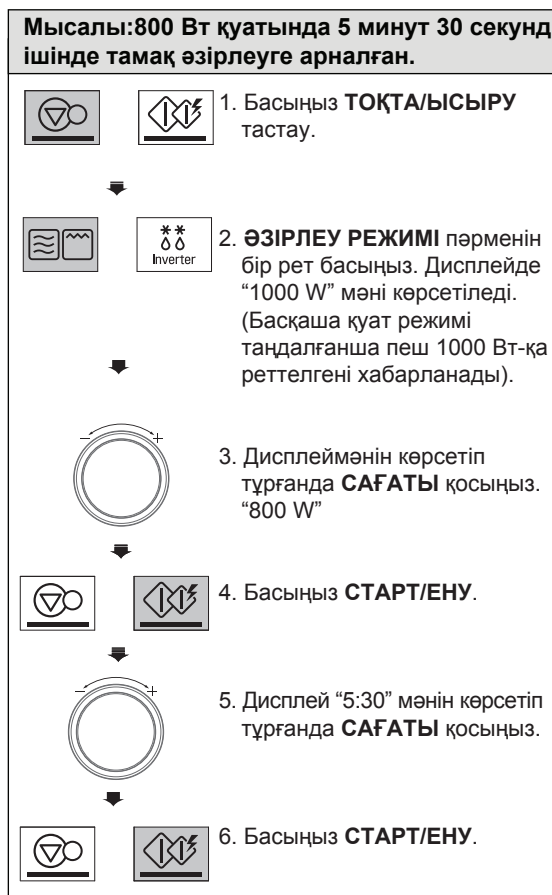
Энергияны үнемдеу – дисплейді өшіріп тастау арқылы энергияны сақтауды білдіреді. Бұл функция тек қысқа толқынды пеш күту режимінде тұрғанда және диспле өшкенде ғана жұмыс істейді.

### ! ЕСКЕРТУ

- Сағат режимін пайдалану кезінде дисплей қосылады.

## ПАЙДАЛАНУ ЖОЛЫ УАҚЫТ БОЙЫНША ӨЗІРЛЕУ (ҚОЛМЕН ӨЗІРЛЕУ)

Аталған функция тамақты берілген уақыт бойынша әзірлеуге мүмкіндік береді. Нәр берудің 5 деңгейі бар. Төменде берілген уақыт үшін 800 Вт арналған нәр беруді баптау мысалы көрсетілген.



Өзірлеу аяқталғанда дыбыс шығарады. Дисплейде «Аяқталды» деген жазу көрінеді. Аяқталғаны дисплейде көрінеді және есік ашылғанға дейін және қандайда бір батырма басылғанға дейін дыбыс әр минут сайын шығып тұрады.

### ! ЕСКЕРТУ

- Егер нәр беру деңгейін таңдамаған болсаңыз, онда пеш **ЖОҒАРЫ** қуатта жұмыс істейтін болады. **ЖОҒАРЫ ҚУАТҚА** баптау үшін 3 жоғары қадамына ауысыңыз.

## ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ЭЛЕКТРМЕН ҚУАТТАНДЫРУ ДЕҢГЕЙІ

Сіздің қысқа толқынды пешіңіз тамақты әзірлеу кезінде неғұрылым ыңғайлы және бақылау жасауға қолайлы болуы үшін қуаттың бес деңгейімен қамтамасыз етілген. Берілген кесте сізге қандай өнімдер қандай түрлі қуатта әзірленетінін көрсету үшін қандайда бір мағлұмат береді.

- Қоса берілген диаграмма сіздің пешіңізге арналған қуат деңгейінің баптауын көрсетеді.

### МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚУАТ АЛУ ЗАРЯДЫНЫҢ ДЕҢГЕЙЛЕРІ

ТАҒАМ Деңгейі	Пайдалану
Жоғары 1000 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Су қайнату.</li> <li>• Сиыр жентегін қызарту.</li> <li>• Кондитерлік өнімдерді әзірлеу.</li> <li>• Құс, балық және көкөніс кесектерін әзірлеу.</li> <li>• Еттің биязы кесектерін әзірлеу.</li> </ul>
800 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Күрішті, пастаны және көкөністерді екінші қайтара жылыту.</li> <li>• Дайын тамақты тез қайталап жылыту.</li> <li>• Сэндвичтерді қайталап жылыту.</li> </ul>
600 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жұмыртқамен, сүтпен және ірімшікпен тамақ әзірлеу.</li> <li>• Тәтті нан мен нан әзірлеу.</li> <li>• Сұйық өнімдершоколад.</li> <li>• Бұзау етін әзірлеу.</li> <li>• Тұтас балықты әзірлеу.</li> <li>• Пудингтер мен қайнатылатын кремді әзірлеу.</li> </ul>
400 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Етті, құсты және теңіз өнімдерін жібіту.</li> <li>• Еттің онша биязы емес кесектерін әзірлеу.</li> <li>• Жаншылған шошқа етін және қуырдақты әзірлеу.</li> </ul>
200 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жемістерді салқындату.</li> <li>• Майдыжұмсақ тағамдар.</li> <li>• Пісірінділерді және негізгі тағамдарды жылы күйінде сақтау.</li> <li>• Майды және кілегейден жасалған ірімшікті жұмсақ тағамдар.</li> </ul>

## ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ӨЗІРЛЕУ

Бұл функция өнімдерді тез қызартуға және қытырлақ етуге мүмкіндік береді. Алдын ала қыздыру қажет емес.

Өзірлеуден кейін өнімдерді және керек-жарақтарды шығарғанда әрқашан қолғаптарды қолданыңыз, өйткені пеш пен керек-жарақтар өте ыстық болуы мүмкін.

**Мысалы: Өзірлеу үшін грильді 5 минут 30 секунд бойы қолданыңыз.**

1. Басыңыз **ТОҚТА/ЫСЫРУ** тастау.
2. Дисплейде “Gr1L” көрсетіліп тұрғанда **ӨЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** пәрменін басыңыз.
3. Басыңыз **СТАРТ/ЕНУ**.
4. Дисплей “5:30” мәнін көрсетіп тұрғанда **САҒАТЫ** қосыңыз.
5. Басыңыз **СТАРТ/ЕНУ**.

### ⚠ САҚТАНДЫРУ

Өзірлеуден кейін өнімдерді және керек-жарақтарды шығарғанда әрқашан қолғаптарды қолданыңыз, өйткені пеш пен керек-жарақтар өте ыстық болуы мүмкін.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

- Бұл функция өнімдерді тез қызартуға және қытырлақ етуге мүмкіндік береді.
- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін келесі керек-жарақтарды қолданыңыз.



Биік сөрелер

## БІРІКТІРІЛГЕН ГРИЛЬ ӨЗІРЛЕУ

Пеште қыздыру элементін және микротолқындарды қолданып тамақ әзірлеуге мүмкіндік беретін біріктірілген әзірлеу режимі бар.

**Мысалы: 25 минут ішінде әзірлеу үшін Пешті 30% микроқуатына және комби режиміне бағдарламалаңыз.**

1. Басыңыз **ТОҚТА/ЫСЫРУ** тастау.
2. Дисплейде “Co-1” көрсетіліп тұрғанда **ӨЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** пәрменін басыңыз.
3. Дисплейде “Co-2” көрсетіліп тұрғанда **САҒАТТЫ** қосыңыз.
4. Басыңыз **СТАРТ/ЕНУ**.
5. Дисплей “25:00” мәнін көрсетіп тұрғанда **САҒАТЫ** қосыңыз.
6. **СТАРТ/ЕНУ**-ді басыңыз. Өзірлеу кезінде әзірлеу уақытын көбейту немесе азайту үшін **САҒАТТЫ** қосуға болады. Тамақты шығарғанда сақ болыңыз, өйткені ол әзірленген ыдыс ыстық болады!

### ⚠ ЕСКЕРТУ

- Пеште қыздыру элементін және микротолқындарды қолданып тамақ әзірлеуге мүмкіндік беретін біріктірілген әзірлеу режимі бар. Яғни, өнімдерді әзірлеуге азырақ уақыт керек.
- Гриль біріктірілген әзірлеу режимінде микротолқындық қуат деңгейінің үш түрін (Co-1: 200Вт, Co-2: 300Вт, Co-3: 400Вт) реттеуге болды.
- Бұл функция өнімдерді тез қызартуға және қытырлақ етуге мүмкіндік береді.
- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін келесі керек-жарақтарды қолданыңыз.



Биік сөрелер

## БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ

Бұл пештің қалаудан тыс әрекетін болдырмайтын қауіпсіздікті қамтамасыз ететін ерекше функция. БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУДЫ белсендірген жағдайда кез-келген әзірлеу жасау мүмкін болмайды.

### Мысалы:БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУДЫ белсендіру үшін



1. **ТОҚТА/ТАЗARTY**-ды басыңыз.



2. Дисплейде «Loc» жазуы шығып және дыбыс естілгенше **АУЫСТЫРУ/ТАЗARTY** батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.

Егер тәулік уақыты белгіленген болса, ол 1 секундтан кейін дисплейде көрінеді.

### Мысалы:БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУДЫ ауыстыруға арналған



Дисплейде «Loc» жазуы өшкенше **АУЫСТЫРУ/ТАЗARTY** батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.

БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУДЫ өшіргеннен кейін пеш қалыпты режимде жұмыс істейтін болады.

## ҚУЫРДАҚ

Пеш мәзірі қуырдақты автоматты түрде әзірлеуге бағдарламаланған. Нақты нені қажет етесіз және элементтер санын көрсетіңіз. Пешке таңдауыңыз бойынша тамақтарды қуыруға мүмкіндік береді.

### Мысалы:0.3 қуырылған көкөністерді әзірлеу үшін төмендегі кезеңдерді жүзеге асырыңыз.



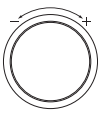
1.Басыңыз **ТОҚТА/ЫСЫРУ** тастау.



2.Дисплейде “1” шыққанға дейін **ИНВЕРТТИ ӨЗІРЛЕУ** екі рет басыңыз.



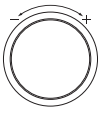
3. **СТАРТ/ЕНУ**-ді басыңыз“1-1” Дисплейдежазуы пайда болады.



4. Дисплей “1-6” мәнін көрсетіп тұрғанда **САҒАТЫ** қосыңыз.



5. **СТАРТ/ЕНУ**-ді басыңыз“0.2 kg”дисплейде жазуы пайда болады.



6. Дисплейде “0.3 kg” көрсетіліп тұрғанда **САҒАТТЫ** қосыңыз



7. **СТАРТ/ЕНГІЗУ** түймесін басыңыз

## ҚУЫРДАҚ ТАМАҚТАРЫНЫҢ МӘЗІРІ

Код	Мәзір	Салмақты Шектеу	Басы Темпераурасы	Нұсқаулық	Ыдыс
1-1	Мундирдағы картофель	0.2-1.0 кг (180-220 гр/әрқайсысы)	Камера	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Картофельді жуыңыз және қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз.</li> <li>2. Әр картофельді шанышқымен 8 рет тесіңіз.</li> <li>3. Өнімдерді табаға салыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>4. Әзірлеуден кейін 3 минутқа қалдырыңыз.</li> </ol>	Сөрелер
1-2	Ростбиф	0.5-1.5 кг	Суытылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Етке ерітілген май немесе май қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. ДЫБЫС естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін әзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ/ЕНГІЗУ түймесін басыңыз.</li> <li>4. Әзірлеуден кейін 10 минутқа фольгаға оралған күйде қалдырыңыз.</li> </ol>	Қыздыруға төзімді шыны табақ
1-3	Қуырылған тауық	0.8 -1.8 кг	Суытылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тауыққа ерітілген май немесе май қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. ДЫБЫС естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін әзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ/ЕНГІЗУ түймесін басыңыз.</li> <li>4. Әзірлеуден кейін 10 минутқа фольгаға оралған күйде қалдырыңыз.</li> </ol>	Қыздыруға төзімді шыны табақ
1-4	Қуырылған қой еті	0.5-1.5 кг	Суытылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қой етіне ерітілген май немесе май қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. ДЫБЫС естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін әзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ/ЕНГІЗУ түймесін басыңыз.</li> <li>4. Әзірлеуден кейін 10 минутқа фольгаға оралған күйде қалдырыңыз.</li> </ol>	Қыздыруға төзімді шыны табақ
1-5	Қуырылған шошқа еті	0.5 -1.5 кг	Суытылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шошқа етіне ерітілген май немесе май қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. ДЫБЫС естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін әзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ/ЕНГІЗУ түймесін басыңыз.</li> <li>4. Әзірлеуден кейін 10 минутқа фольгаға оралған күйде қалдырыңыз.</li> </ol>	Қыздыруға төзімді шыны табақ
1-6	Қуырылған көкөністер	0.2 - 0.3 кг	Камера	<p><b>Ингредиенттер</b>  Баялдыларды қалыңдығын 1-2 см етіп кесіңіз  Цуккиниді қалыңдығын 1-2 см етіп кесіңіз  Бөліктерге кесілген пияз  Тәтті бұрышты жартыға кесіп, ұрықтарын алып тастаңыз. Черри қызанақтарын бүтіндей Саңырауқұлақтар, жартыға кесіңіз</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Көкөністерге ерітілген май немесе май қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табақта табаға қойыңыз. ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. ДЫБЫС естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін әзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ/ЕНГІЗУ түймесін басыңыз.</li> </ol>	Табадағы қызуға төзімді шыны табақ



### ! ЕСКЕРТУ

• Қуырдақты әзірлегенде, бар болса, қуырдаққа арналған табаны қолданыңыз.



## АСА ТАНЫМАЛ ТАҒАМДАР МӘЗІРІ

Сіздің пешіңіздің мәзірі алдын ала тағамды автоматты түрде алдын ала жылытуға бағдарламаланған. Нақты нені қажет етесіз және элементтер санын көрсетіңіз. Қысқа толқынды пешіңізге берілген деректерге сәйкес тамақ әзірлеу үшін жылытуға мүмкіндік беріңіз.



**Мысалы: 1.7 кг Борщ үшін төмендегі кезеңдерді жүзеге асырыңыз.**

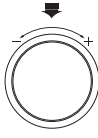
1. Басыңыз **ТОҚТА/ЫСЫРУ ТАСТАУ**.


2. Дисплейде “2” шыққанға дейін **ИНВЕРТТИ ӨЗІРЛЕУ** екі рет басыңыз.

3. Басыңыз **СТАРТ/ЕНУ** “2-1” Дисплейде жазуы пайда болады.



4. Дисплей “2-2” мәнін көрсетіп тұрғанда **САҒАТТЫ** қосыңыз.




5. Басыңыз **СТАРТ/ЕНУ**.

КАЗАҚ

## АСА ТАНЫМАЛ ТАҒАМДАР МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛЫҚ

Код	Мәзір	Салмақты Шектеу	Басы Темпераурасы	Нұсқаулық	Ыдыс
2-1	Бефстроган	1.2 кг	Камера	<p><b>Ингредиенттер</b>                      Кесектеп туралған 400 г сиыр еті                      2 пияз басы, кесілген                      1 стакан қаймақ                      1 ас қасық томат пастасы                      1 ас қасық ұн                      1 ас қасық май                      Туралған 3 ас қасық жас көкөністер                      1 стакан су немесе қор                      Тұз бен бұрыш дәміне қарай</p> <p>1. Барлық ингредиенттерді шұңғыл үлкен мискаға салыңыз және мейлінше араластырыңыз. Полиэтиленді пленкамен жабыңыз және онда тесік тесіңіз.                      2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз. Өзірлеу кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.</p>	Микротолқынды пеште қолдануға қауіпсіз табақ
2-2	Борщ	1.7 кг	Камера	<p><b>Ингредиенттер</b>                      Кесектеп туралған 300 г сиыр еті                      1/2 туралған қызылша                      1/2 туралған сәбіз                      1/2 туралған пияз                      1 туралған картофель                      Туралған 1 қызанақ                      Туралған 100 г орамжапырақ                      Жаншылған 1 бас сарымсақ                      1 ас қасық томат пастасы                      Туралған 3 ас қасық жас көкөністер                      2 тостаған су немесе сорпа                      1 шәй қасық сірке суы,                      Тұз бен бұрыш дәміне қарай</p> <p>1. Барлық ингредиенттерді шұңғыл үлкен мискаға салыңыз және мейлінше араластырыңыз. Полиэтиленді пленкамен жабыңыз және онда тесік тесіңіз.                      2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз. Өзірлеу кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.</p>	Микротолқынды пеште қолдануға қауіпсіз табақ

Код	Мәзір	Салмақты Шектеу	Басы Темпераурасы	Нұсқаулық	Ыдыс
2-3	Қарақұмық ботқасы	0.3 кг	Камера	<ol style="list-style-type: none"> <li>300 г қарақұмықты жуыңыз және суын төгіп тастаңыз. Терең және үлкен табаққа 600 мл су және тұз қосыңыз, 15 минутқа қалдырыңыз, полиэтилен пленкамен жабыңыз және желдетуді қосыңыз.</li> <li>Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>Өзірлеу үшін мисканы жабық күйінде 15 минутқа қалдырыңыз.</li> </ol>	Микротолқынды пеште қолдануға қауіпсіз табақ
2-4	Тауық етінен жасалған көуап	0.4 кг	Суытылған	<p><b>Ингредиенттер</b>  400 г тауықтың төс еті (терісіз, қалыңдығы 2.5 см)  1 ас қасық томат пастасы  Жанштыылған 1 бас сарымсақ  1 ас қасық май  Тұз бен бұрыш дәміне қарай  2-3 ағаш іспара</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Тауықтың төс етін тістейтін өлшемге дейін кесіңіз.</li> <li>Тауық етін, томат пастасын, сарымсақты, майды, тұзды және бұрышты табаққа салып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>Ағаш таяқшалар көмегімен тауық кесектерін кигізіңіз. Іспаралар кесектің ортасынан өтуі керек.</li> <li>Өнімдерде табаға ағуға арналған ыдысқа салыңыз.  Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.  ДЫБЫСТЫҢ естілуі тамақтың өзір екенін білдіреді.  Өзірлеуді жалғастыру үшін старт түймесін басыңыз.</li> </ol>	Ағуы үшін табаға салыңыз
2-5	Албырт қосылған самса	0.3 кг	Камера	<p><b>Ингредиенттер</b>  100 г албырт сүбесі, кесілген  1/2 туралған пияз  1 қайнатылған жұмыртқа, майда туралған  Тұз бен бұрыш дәміне қарай  130 г қатырылған қатпарлы қамыр, ерітілген  1 жұмыртқаның сарыуызы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Табаққа албырт, пияз, қайнатылған жұмыртқа, тұз және бұрыш қосып, жақсылап араластырыңыз</li> <li>Жалпақ бетте қалыңдығы 2 мм қамырды бұраңыз және албыртта қамырдың жартысынан көбімен араластырыңыз. Ұстап тұрып, жиектерді жапсырыңыз.</li> <li>Қамырды көпіршітілген сарыуызбен араластырыңыз және пергамент қағазына салыңыз.</li> <li>Өнімдерді табаға салыңыз Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз. ДЫБЫСТЫҢ естілуі тамақтың өзір екенін білдіреді. Өзірлеуді жалғастыру үшін старт түймесін басыңыз.</li> </ol>	Сөрелер
2-6	Ет гуляшы	1.0 кг	Камера	<p><b>Ингредиенттер</b>  Кесектерге кесілген 500 г сиыр еті немесе шошқа еті  Кесектерге кесілген 2 пияз басы  1 ас қасық ұн  3 ас қасық томат пастасы  1 Лавр жапырағы  1 стакан су немесе қор  Тұз бен бұрыш дәміне қарай</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Барлық ингредиенттерді шұңғыл үлкен мискаға салыңыз және мейлінше араластырыңыз. Полиэтиленді пленкамен жабыңыз және онда тесік тесіңіз.</li> <li>Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз. Өзірлеу кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.</li> <li>Дайын болғаннан кейін араластырыңыз және үстелге қоярда жас көкөністермен әрлеңіз немесе өзіңіз білесіз.</li> </ol>	Қысқа толқынды пешке арналған миска



Код	Мәзір	Салмақты Шектеу	Басы Темпераурасы	Нұсқаулық	Ыдыс
2-7	Ет қосылған солянка	1.7 кг	Камера	<p><b>Ингредиенттер</b>  100 г шұжық, жалпақ кесектерге кесілген  1 пияз басы  Туралған 1 қызанақ  3 маринадталған қияр, кесілген  Сүйектері жоқ 10 қара зәйтүн.  2 ас қасық томат пастасы  3 тостаған су немесе сорпа  Тұз бен бұрыш дәміне қарай</p> <p>1. Барлық ингредиенттерді шұңғыл үлкен мискаға салыңыз және мейлінше араластырыңыз. Полиэтиленді пленкамен жабыңыз және онда тесік тесіңіз.  2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз. Өзірлеу кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.</p>	Қысқа толқынды пешке арналған миска
2-8	Албырттан жасалған көуап	0.4 кг	Суытылған	<p><b>Ингредиенттер</b>  400 г албырт (қалыңдығы 2.5 см-едн аз емес)  2 ас қасық лимон шырыны  1 ас қасық май  1 ас қасық май  Тұз бен бұрыш дәміне қарай  2-3 ағаш іспара</p> <p>1. Албырт сүбесін бір тістеуге арналған өлшеммен кесіңіз.  2. Албыртты, лимон шырынын, сары майды, зәйтүн майын, тұзды және бұрышты тостағанға салып, мұқият араластырыңыз.  3. Албыр кесектерін ағаш таяқшаларға өткізіңіз. Іспаралар кесектің ортасынан өтуі керек.  4. Өнімдерде табаға ағуға арналған ыдысқа салыңыз.  Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.  ДЫБЫСТЫҢ естілуі тамақтың әзір екенін білдіреді.  Өзірлеуді жалғастыру үшін старт түймесін басыңыз.</p>	Ағуы үшін табаға салыңыз

## ЖҰМСARTY ЖӘНЕ EPITY

Пеш өнімдерді жұмсарту/еріту үшін төмен қуатты пайдаланады. Төмендегі кестені қараңыз.



## ЖҰМСARTY ЖӘНЕ EPITY МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛАРЫ

Код	Мәзір	Салмақты Шектеу	Басы Темпераурасы	Нұсқаулық	Ыдыс
3-1	Кілегей ірімшігін жұмсарту	0.1 - 0.3 кг	Суытылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жайып, тостағанға салыңыз.</li> <li>2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. Кілегей ірімшігі бөлме Темпераурасына жетеді және рецептке сәйкес пайдалануға дайын болады.</li> </ol>	Қысқа толқынды пешке арналған терелке
3-2	Балмұздақты жұмсарту	2 / 4 тостаған	Мұздатылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қақпағын алыңыз және үстін жабыңыз.</li> <li>2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. Көсіп алу үшін балмұздақ жеткілікті деңгейде жұмсарады.</li> </ol>	-
3-3	Сары майды еріту	1 - 3 кесек (әрқайсысы 100 - 150 г)	Суытылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тамақты тостағанға салыңыз.</li> <li>2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. Дайындап болғаннан кейін толықтай еріпсұйық өнімдерараластырыңыз.</li> </ol>	Қысқа толқынды пешке арналған миска
3-4	Шоколадты еріту	0.1 - 0.3 кг	Камера	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пісіруге арналған шоколад қиқымын немесе шоколад плиткасын пайдалануға болады.</li> <li>2. Жайып, тостағанға салыңыз.</li> <li>3. Тамақты пештің ішіне қойыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>4. Дайындап болғаннан кейін толықтай еріпсұйық өнімдерараластырыңыз.</li> </ol>	Қысқа толқынды пешке арналған миска

## ЕРІТУ ЖӘНЕ ӨЗІРЛЕУ

Сіздің пешіңіздің мәзірі алдын ала тағамды автоматты түрде алдын ала жылытубағдарламаланған. Нақты нені қажет етесіз және элементтер санын көрсетіңіз. Қысқа толқынды пешіңізге берілген деректерге сәйкес тамақ әзірлеу үшін жылытуға мүмкіндік беріңіз.

### Мысалы: 0.3 кг тауық нагетстерін әзірлеу үшін



## ЕРІТУ ЖӘНЕ ӨЗІРЛЕУ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛАРЫ

Код	Мәзір	Салмақты Шектеу	Басы Темпераурасы	Нұсқаулық	Ыдыс
4-1	Багет / круассан	0.1 - 0.3 кг	Мұздатылған	1. Қатырылған багетті/круассанды орауыштан шығарыңыз. 2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.	Қызуға төзімді шыныда жасалған тамақ
4-2	Ірімшік таяқшалары	0.2 - 0.4 кг	Мұздатылған	1. Ірімшік таяқшаларын орауыштан шығарыңыз. 2. Өнімдерді табаға салыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз. 3. ДЫБЫСТЫҢ естілуі тамақтың әзір екенін білдіреді. Содан кейін әзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ/ЕНГІЗУ түймесін басыңыз.	Сөрелер
4-3	Тауық нагетстері	0.2 - 0.3 кг	Мұздатылған	1. Тамақты тостағанға салыңыз. 2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз. 3. Дайындап болғаннан кейін толықтай еріпсұйық өнімдерараластырыңыз.	Сөрелер

Код	Мәзір	Салмақты Шектеу	Басы Темпераурасы	Нұсқаулық	Ыдыс
4-4	Қатырылған лазанья	0.3 кг	Мұздатылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лазаньяны қораптан шығарыңыз және қақпақты ашыңыз.</li> <li>2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> </ol>	-
4-5	Қатырылған пицца (қалың)	0.5 кг	Мұздатылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қалың пиццаны орауыштан шығарыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> </ol>	Қызуға төзімді шыныда жасалған тамақ
4-6	Қатырылған пицца (жұқа)	0.2 - 0.4 кг	Мұздатылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жұқа пиццаны орауыштан шығарыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді табаға салыңыз ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> </ol>	Сөрелер
4-7	Албырт сүбесі	0.2 - 0.6кг (180 - 220 г, әрқайсысының қалыңдығы 2.5 см)	Мұздатылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қатырылған албыртқа ерітілген сары май немесе өсімдік майын және қалауыңыз бойынша дәмдеуіштер жағыңыз.</li> <li>2. Өнімдерде табаға ағуға арналған ыдысқа салыңыз. ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. ДЫБЫСТЫҢ естілуі тамақтың өзін екенін білдіреді. Содан кейін әзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ/ЕНГІЗУ түймесін басыңыз.</li> </ol>	Ағуы үшін табаға салыңыз
4-8	Асшаяндар	0.2 - 0.4 кг	Мұздатылған	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қатырылған асшаяндарға ерітілген сары май немесе өсімдік майын және қалауыңыз бойынша дәмдеуіштер жағыңыз.</li> <li>2. Өнімдерде табаға ағуға арналған ыдысқа салыңыз. ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. ДЫБЫСТЫҢ естілуі тамақтың өзін екенін білдіреді. Содан кейін әзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ/ЕНГІЗУ түймесін басыңыз.</li> </ol>	Ағуы үшін табаға салыңыз

## ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ

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

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

### (ЕТ/ҚҰС/БАЛЫҚ/НАН)



#### ЕСКЕРТУ:

**ҚОСУ/ЕНГІЗУ** батырмасын басқан кезде дисплейде жібіту уақытының кері санауы көрсетіледі. Циклы кезінде пеш бір реттік дыбыс белгісін береді. Дыбыс белгісінен кейін есікті ашыңыз және жібүдің салдарынан ажырап қалған кез келген бөлшекті алып тастаңыз және өнімді аударыстаңыз.

Мұздатылған бөлігін пешке қайта салыңыз және батырманы басыңыз. **ЖІБІТУ** циклын жаңғыртуға арналған **ҚОСУ/ЕНГІЗУ**.

- Балықты, ұлуды, етті және құсты бастапқы қағаз орауынан немесе пластик қаптамасынан алыңыз. Әйтпесе, қаптама өнімге буды және шырынды жақын жібермейді, ол өнімнің тек сытқы жағының ғана өзірленуіне әкеліп соқтырады.

- Өнімді қысқа толқынды пеште қуыру үшін тамшыларын аңғару мақсатында, таяз контейнерге немесе жалпақ қаңылтыр табаға орналастырыңыз.
- Пештен алып шыққанда өнімнің ортасы шамалы мұзданған болуы тиіс.
- Жібітудің ұзақтығы өнім қаншалықты мұздатылғанына байланысты болады.
- Өнімді жібіту жылдамдығына оны қаптау формасы әсер етеді. Жалпақ қалташалардағы қалыңына қарағанда тез жібітіледі.
- Формасына байланысты өнім қатты немесе жай ғана жібітілуі мүмкін.

## ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ МӘЗІРІ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Санаты	Жібітуге арналған өнім
<b>ЕТ (dEF1)</b> 0.1 - 4.0 кг	<b>Сиыр еті</b> Сиыр етінің жентегі, ромштекс, рагуға арналған кубиктер, кесек, қыш құмырадағы қуырдақ, қабырғадан жасалған қуырдақ, жанбас басынан жасалған қуырдақ, балапан қуырдағы, гамбургерге арналған котлет. <b>Қой еті</b> Жаншылған, қуырылған рулет <b>Шошқа еті</b> Жаншылған, хот-дог, қабырғадан жасалған ассорти, «кантри» стиліндегі қабырғалар. Қуырылған рулет, нен жасалған шұжық. <b>бұзау еті</b> Котлеттер (0.5 кг, қалыңдығы 20 мм) Дыбыс белгісінен кейін тағамды аударып қойыңыз. Жібітілгеннен кейін 5 - 15 минут жай тұра тұрсын.
<b>ҚҰС (dEF2)</b> 0.1 - 4.0 кг	<b>Құс</b> Тұтасымен, кесектеп, бөтегесі (сүйексіз) <b>Корништауығы</b> тұтастай <b>индейка</b> Бөтеге Дыбыс белгісінен кейін тағамды аударып қойыңыз. Жібітілгеннен кейін 30 - 60 минут жай тұра тұрсын.
<b>БАЛЫҚ (dEF3)</b> 0.1 - 4.0 кг	<b>Балық</b> Филе, стейк <b>Ұлу</b> Теңіз шаянының еті, омар құйыршығы, ас шаяны, ұсақ балық Дыбыс белгісінен кейін тағамды аударып қойыңыз. Жібітілгеннен кейін 5 - 10 минут жай тұра тұрсын.
<b>НАН (dEF4)</b> 0.1 - 0.5 кг	Нан тілімі, тоқаш, багета және басқа Кесектерді бөліп, қағаз сүлгілердің немесе жайпақ пластиналардың арасына орналастырыңыз. Дыбыс белгісінен кейін тағамды аударып қойыңыз. Жібітілгеннен кейін 1-2 минут тұра тұрсын

## ЙОГУРТ

Бұл функция ЙОГУРТ/ЫСТЫҚТАЙ САҚТАУ батырмасын басу арқылы йогурт әзірлеуге мүмкіндік береді.

### Мысалы: 0.6 кг йогуртты әзірлеу үшін



1. **ТОҚТА/ТАЗАРТУ**-ды басыңыз.



2. **ЙОГУРТ/ЫСТЫҚТАЙ САҚТАУ** батырмасын бір рет басыңыз. Дисплейде “1” көрінеді.



3. **СТАРТ/ЕНУ** батырмасын басыңыз. Дисплейде “5h00” көрінеді.

## ЙОГУРТ ӘЗІРЛЕУ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Код	Мәзір	Салмақты шектеу	БасыТемперау расы	Нұсқаулық	Ыдыс												
1	ЙОГУРТ	0.6 кг	Шамалы жібіту	<p><b>Ингредиенттер</b> 500 мл пастерленген қаймағы алынбаған сүт 100 г табиғи йогурт</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тиісінше көлемдегі қысқа толқынды пешке арналған мисканы ыстық сумен мұқият жуыңыз.</li> <li>2. 500 мл сүтті мискаға құйыңыз.</li> <li>3. Оны шамамен 2 минут-2 минут 30 секунд СВЧ (P/L 1000 Вт) 40 - 50 °C дейін ысытыңыз.</li> <li>4. 100 мл йогуртты мискаға құйыңыз және мұқият араластырыңыз.</li> <li>5. Полиэтилен пленкамен немесе қақпақпен жабыңыз және тамақты пешке қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және ҚОСУ/ЕНГІЗУ батырмасын басыңыз.</li> <li>6. Тұндырғаннан кейін 5 сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз.</li> <li>7. Тосаппен, қантпен және жемістермен жақсы үйлеседі.</li> </ol> <p><b>ЕСКЕРТУ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сүттің және йогурттың келесідей түрлері пайдаланылуы мүмкін:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Пайдалану</th> <th colspan="2">Пайдаланбау</th> </tr> <tr> <th>Сүт</th> <th>ЙОГУРТ</th> <th>Сүт</th> <th>ЙОГУРТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Пастерлендірілген қаймағы алынбаған сүт</td> <td>• Табиғи йогурт</td> <td>• 2 %, 1 % немесе қаймағы алынған сүт • Кальций құрамы жоғары сүт • Соя сүті • Қалған сүт • Пайдалану мерзімі өткен сүт</td> <td>• Қалған йогурт • Пайдалану мерзімі өткен йогурт</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Барлық ыдыстарды ыстық сумен мұқият жуып шығыңыз және йогурт тұнбасының алдында кептіріп алыңыз</li> <li>• Тұндыру алдында сүттің шамаға сай жылы (40 - 50°C) екендігіне көз жеткізіңіз.</li> <li>• Тұндыру кезінде йогуртты шайқамаңыз және араластырмаңыз, өйткені ол йогурттың қаттылығына әсер етеді.</li> <li>• Егер ингредиенттер саны ойлағаннан көп болып шықса, тұндыру уақытын ұзартыңыз.</li> </ul>	Пайдалану		Пайдаланбау		Сүт	ЙОГУРТ	Сүт	ЙОГУРТ	• Пастерлендірілген қаймағы алынбаған сүт	• Табиғи йогурт	• 2 %, 1 % немесе қаймағы алынған сүт • Кальций құрамы жоғары сүт • Соя сүті • Қалған сүт • Пайдалану мерзімі өткен сүт	• Қалған йогурт • Пайдалану мерзімі өткен йогурт	Қысқа толқынды пешке арналған төрелке
Пайдалану		Пайдаланбау															
Сүт	ЙОГУРТ	Сүт	ЙОГУРТ														
• Пастерлендірілген қаймағы алынбаған сүт	• Табиғи йогурт	• 2 %, 1 % немесе қаймағы алынған сүт • Кальций құрамы жоғары сүт • Соя сүті • Қалған сүт • Пайдалану мерзімі өткен сүт	• Қалған йогурт • Пайдалану мерзімі өткен йогурт														

## ЫСТЫҚТАЙ САҚТАУ

ЖЫЛЫТУ функциясы әзірленген тағамды ұсыну үшін жоғары температурада ұстап тұрады. Өрқашанда ЫСТЫҚТАЙ САҚТАУ бастаңыз. Қысқа толқынды пешке арналған ыдыстарды пайдаланыңыз.

**Мысалы: Тамақты ыстықтай температурада сақтау үшін оны 90 минут қолмен күйге келтіресіз**



1. **ТОҚТА/ТАЗАРТУ**-ды басыңыз.



2. **ЙОГУРТ / ЫСТЫҚТАЙ САҚТАУ** батырмасын бір рет басыңыз. Дисплейде “2” көрінеді.



3. **СТАРТ/ЕНУ**-ді басыңыз. Дисплейде “1h30” көрінеді.

### Ескерту:

Сықырлайтын өнімдер (пісірінді, торттар, рулеттер және т.б.) Ыстықтай Сақтау кезінде оралып тұруы тиіс. Дымқыл өнімдер полиэтилен пленкамен немесе қысқа толқынды пешке арналған қақпақпен жабылуы тиіс. Ыстықтай сақтау тамақтың мөлшері 1-3 порцияға сәйкес.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

MH656****		
Шығатын қуат		230 V~ 50Hz
Қысқа толқынды пештен шығатын қуат.		Макс.1000 Вт* (IEC60705 стандарты бойынша салыстырмалы заң)
Қысқа толқынды пеш сәулелерінің жиілігі		2450 МГц
Ірімшік өлшемелері		479 мм (Ш) X 274 мм (В) X 377 мм (Д)
Қуатты тұтыну	Тұтынатын қуат	1150 Вт
	Гриль	900 Вт
	Біріктіру	1450 Вт

**\*1000 Вт және 800 Вт болғанда күйіп кетуден сақтандыру үшін шығатын қуат бірте-бірте азая береді.**

Қысқа толқынды пеш сәулелерінің жиілігі:2450 МГц +/- 50 МГц (Group 2 / Class B)

2 Group жабдықтары:2 Group, ISM жабдықтарының барлық радиобайлағыштарын құрайды, мұнда 9 кГц до 400 ГГц жиілік диапазонында радио жиілікті энергия материалдарды өңдеу немесе тексеру/талдау үшін әдейі құрылады және электр магнитті сәулелендіру, индуктивті және/немесе көлемді байланыс түрінде қолданылады немесе енді қолданылады.

Class B жабдықтары –тұрмыстық мекемелерде жәнәтөменгі кернеулі электр желісіне қосылған, ғимаратқа нәр беретін, тұрмыстық мақсатта қолданылатынмекемелерде пайдалануға жарайтын жабдық.

Сіз пайдаланушының <http://www.lg.com> нұсқаулығын жүктей аласыз





Страна происхождения: Китай  
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

	<b>Интернет</b>	<b>Телефон</b>
<b>Россия</b>	<b>ru.lgservice.com</b>	<b>8-800-200-7676</b>
<b>Украина</b>	<b>http://www.lg.com/ua</b>	<b>0-800-303-000</b>
<b>Казахстан</b>	<b>kz.lgservice.com</b>	<b>8-8000-805-805</b>
<b>Казахстан</b> <small>с мобильного GSM</small>	<b>kz.lgservice.com</b>	<b>2255</b>
<b>Кыргызстан</b>	<b>www.lg.com</b>	<b>0-800-805-8050</b>
<b>Узбекистан</b>	<b>www.lg.com</b>	<b>0-800-120-22-22</b> (с Город. и UzMobile) <b>8-800-120-22-22</b> (с Моб и Vuzton Бесплатный звонок с любого региона Узбекистана)
<b>Беларусь</b>	<b>ru.lgservice.com</b>	<b>8-820-0071-1111</b>
<b>Латвия</b>	<b>lv.lgservice.com</b>	<b>8-0200-201</b>
<b>Литва</b>	<b>lt.lgservice.com</b>	<b>8-800-08-081</b>
<b>Эстония</b>	<b>ee.lgservice.com</b>	<b>800-9990</b>
<b>Молдова</b>	<b>www.lge.md</b>	<b>00-800-0071-0005</b>

ЛГ Электроникс Тяньцзинь Эпплаенсис Ко., Лтд., Ксинг Диан Род, Бей Чен Дистрикт, Тяньцзинь, 300402, Китай,  
Тел:86-22-2699-1061

Импортер: ЛГ Электроникс РУС.

Адрес импортера: 143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9, Тел:+7-495-785-1313