

# Мікрохвильова піч

Посібник користувача

# Микроволновая печь

Руководство пользователя

# Қысқа толқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



MOC 20100 S | MOC 20100 W

UA | RU | KK

01M-8850413200-4716-05

**beko**

# Перед використанням ознайомтеся з посібником!


Шановний покупцю,


дякуємо за вибір продукції Beiko! Ми сподіваємося, що Ви отримаєте найкращі результати від використання продукту, який вироблено за допомогою високоякісних матеріалів і найсучасніших технологій. Саме тому просимо Вас уважно та повністю прочитати цей посібник користувача та всю іншу супроводжувальну документацію перед використанням продукту і зберігати посібник для використання у майбутньому. Передавати продукт іншій особі необхідно разом із посібником користувача. Дотримуйтесь всіх попереджень і візьміть до уваги інформацію, надану в посібнику користувача.


Пам'ятайте, цей посібник користувача може також використовуватися для інших моделей. Відмінності між моделями чітко описані в посібнику.

## Значення символів

Наступні символи використовуються у різних розділах даного посібника користувача:

|  |  |
|--|--|
|  | Важлива інформація або корисні рекомендації щодо використання. |
|--|--|

|  |   |
|--|---|
|  | Попередження щодо небезпечних ситуацій стосовно безпеки життя та майна. |
|--|---|

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
|  | Попередження щодо гарячої поверхні. |
|---|-------------------------------------|



Товар виготовлено на екологічно нешкідливому сучасному обладнанні, без нанесення шкоди навколишньому середовищу.

Цей прилад відповідає вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Не містить ПХБ.

# ЗМІСТ

## 1 Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища **4**

|  |    |
|--|----|
| 1.1 Загальні правила техніки безпеки . . . . .   | 4  |
| 1.1.1 Електрична безпека . . . . .   | 6  |
| 1.1.2 Безпека пристрою . . . . .   | 8  |
| 1.2 Використання за призначенням . . . . .   | 9  |
| 1.3 Безпека дітей . . . . .  | 10 |
| 1.4 Відповідність вимогам Директиви<br>щодо утилізації відходів електричного<br>та електронного обладнання (WEEE) й<br>утилізація продукту . . . . . | 11 |
| 1.5 Інформація щодо пакувальних<br>матеріалів . . . . .  | 11 |

## 2 Технічні характеристики виробу **12**

## 3 Опис виробу **13**

|  |    |
|--|----|
| Панель управління . . . . .                                    | 13 |
| Налаштування потужності . . . . .                              | 13 |
| Приладдя . . . . .   | 14 |
| Скляний піднос на роликах . . . . .                            | 14 |
| Підставка на роликах . . . . .                                 | 14 |
| Переваги мікрохвильової печі . . . . .                         | 14 |
| Технологія приготування їжі в<br>мікрохвильовій печі . . . . . | 14 |
| Посуд для приготування їжі в<br>мікрохвильовій печі . . . . .  | 15 |
| Металевий посуд — фольга . . . . .                             | 15 |
| Скляний посуд . . . . .  | 15 |
| Пластиковий посуд — пакети . . . . .                           | 15 |
| Папір . . . . .  | 15 |
| Дерев'яний або плетений посуд . . . . .                        | 15 |

## 4 Експлуатація виробу **16**

|   |    |
|---|----|
| Розміщення харчових продуктів всередині<br>виробу . . . . . | 16 |
| Рекомендації . . . . .                                      | 16 |
| Розморожування . . . . .                                    | 16 |

|   |    |
|---|----|
| Кількість харчових продуктів . . . . .  | 16 |
| Вміст вологи . . . . .  | 16 |
| Конденсація . . . . .   | 16 |
| Цукор . . . . .   | 17 |
| Зменшення тиску в харчових продуктах . . . . .                                | 17 |
| Перемішування і перевертання харчових<br>продуктів при приготуванні . . . . . | 17 |
| Різний час приготування . . . . .   | 17 |
| Час очікування . . . . .  | 17 |
| Експлуатація печі . . . . .   | 17 |
| Таблиця значень часу приготування . . . . .                                   | 18 |
| Таблиця значень часу приготування . . . . .                                   | 19 |
| Розморожування . . . . .  | 21 |
| Таблиця значень часу розморожування . . . . .                                 | 21 |
| Таблиця значень часу розігрівання . . . . .                                   | 22 |
| Розігрівання . . . . .  | 22 |

## 5 Очищення і технічне обслуговування **23**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Зовнішні поверхні . . . . .  | 23 |
| Внутрішні поверхні . . . . . | 23 |
| Транспортування . . . . .    | 23 |

## Важливі інструкції з техніки безпеки: уважно ознайомтеся і збережіть для подальшого використання

Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, дотримання яких дозволить виключити ризик виникнення пожежі, ураження електричним струмом, впливу витоків мікрохвильового випромінювання, отримання інших травм або заподіяння матеріальної шкоди. При недотриманні даних інструкцій всі гарантійні зобов'язання анулюються.

### 1.1 Загальні правила техніки безпеки

- Мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Не слід сушити харчові продукти або одяг, а також нагрівати грілки, домашні капці, губки, вологі тканини та подібні предмети, оскільки це пов'язано з ризиком травмування, займання або пожежі.

Цей електроприлад призначений тільки для побутового та подібного застосування, а саме:

- в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- на фермах;
- в номерах готелів, мотелів і т. д.;
- в приміщеннях, що надаються для проживання на умовах напівпансіону.
- Не слід включати піч із відченими дверцятами; в іншому випадку на людину впливає шкідливе для здоров'я мікрохвильове випромінювання. Забороняється відключати або самостійно модифікувати запобіжні пристрої.
- Між лицьовою стороною і дверима печі не повинні знаходитися сторонні предмети. Необхідно стежити за тим, щоб на дотичних поверхнях дверцят і корпусу не накопичувався бруд або залишки м'якочого засобу.
- Роботи з обслуговування печі, що передбачають демонтаж кришки, яка забезпечує захист від впливу мікрохвильового випромінювання, повинні проводитися уповноваженими фахівцями / сервісними центрами. Будь-яке інше втручання представляє потенційну небезпеку.

## Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

- Виріб призначений для приготування, розігрівання і розморожування їжі в домашніх умовах. Забороняється використовувати виріб в комерційних цілях. Виробник не несе відповідальності за шкоду, отриману в результаті використання виробу не за прямим призначенням.
- Забороняється користуватися приладом на відкритому повітрі, у ванній кімнаті, в умовах підвищеної вологості або в місцях, де він може намокнути.
- Виробник не несе відповідальності та не реагує на гарантійні скарги з приводу збитків, спричинених неправильним використанням та неналежним поведженням із приладом.
- Ніколи не намагайтесь розібрати прилад. У разі несправності внаслідок неправильного поведження з електроприладом гарантійні рекамації не приймаються.
- Використовуйте лише оригінальні деталі або деталі, рекомендовані виробником.
- Ніколи не залишайте електроприлад без нагляду.
- Завжди використовуйте прилад на стійкій, чистій, сухій та неслизькій поверхні.
- Можливість роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування не передбачена.
- Перед першим використанням електроприладу протріть всі деталі. Детальну інформацію див. в розділі «Очищення та технічне обслуговування».
- Використовуйте даний електроприлад тільки за його прямим призначенням, як описано в цьому посібнику. Не використовуйте абразивні матеріали або пару для очищення даного електроприладу. Піч призначена, перш за все, для розігрівання і приготування їжі.  
Вона не призначена для використання в промислових або лабораторних умовах.
- Забороняється використовувати електроприлад для сушіння одягу або кухонних рушників.
- Під час роботи електроприлад істотно нагрівається. Слідкуйте за тим, щоб не торкатися гарячих деталей всередині печі.

## Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

- Піч не призначена для сушіння шерсті тварин.
- Забороняється вмикати порожню піч.
- Слід використовувати тільки той посуд, який придатний для мікрохвильових печей.
- Внаслідок передачі тепла від їжі, що розігрівається, посуд також може нагрітися. Для того, щоб вийняти з печі посуд, можуть знадобитися рукавички.
- Посуд слід перевірити на предмет його придатності до використання в мікрохвильових печах.
- Не встановлюйте піч на плити або інші нагрівальні прилади. В іншому випадку, можливе її пошкодження, що спричиняє анулювання гарантії.
- Забороняється розміщувати мікрохвильову піч в шафі, якщо вона не відповідає вимогам, викладеним в інструкціях по установці.
- При відкритті кришок або розкритті фольги після приготування їжі звідти може виходити пара.
- Для виймання розігрітої їжі скористайтеся рукавичками.
- Електроприлад і його доступні для дотику поверхні можуть сильно нагріватися в процесі використання.
- Дверцята та їх зовнішнє скло можуть сильно нагріватися в процесі використання печі.

### 1.1.1 Електрична безпека

- Якщо шнур електроживлення пошкоджено, його заміна повинна проводитися авторизованим сервісним центром або спеціалістом з аналогічною кваліфікацією.
- Мікрохвильові печі Веко відповідають чинним стандартам безпеки. У разі пошкодження електроприладу або шнура живлення, щоб уникнути небезпечних ситуацій, ремонт або заміна повинні проводитися дилером, сервісним центром, фахівцем або авторизованої службою. Неправильно або непрофесійно виконані ремонтні роботи можуть привести до ситуацій, небезпечних для користувача.
- Ваша мережа живлення повинна відповідати інформації, вказаній на табличці з технічними даними приладу.

## Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

- Єдиний допустимий спосіб відключення приладу від електромережі — виймання вилки з розетки.
- Включайте прилад тільки в розетку із заземлюючим контактом.
  - В жодному разі не користуйтеся електроприладом, якщо шнур живлення або електроприлад пошкоджені.
  - Не використовуйте прилад з подовжувачем.
  - Ніколи не торкайтеся приладу або вилки вологими чи мокрими руками.
  - Розташуйте прилад таким чином, щоб вилка була завжди доступна.
  - Намагайтесь запобігати пошкодженню кабелю живлення: уникайте його стискання, згинання або контакту з гострими предметами. Не тримайте кабель живлення біля гарячих поверхонь та відкритого вогню.
  - Переконайтесь, що відсутня небезпека випадкового витягання кабелю або того, що хтось може спіткнутися об нього під час використання приладу.
  - Від'єднуйте прилад від електромережі перед чищенням, а також коли він не використовується.
  - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити електроприлад від електромережі, і ніколи не обертайте кабель живлення довкола приладу.
  - Не занурюйте прилад, кабель або вилку в воду чи будь-які інші рідини. Не тримайте електроприлад під проточною водою.
  - При розігріванні їжі в пластикових або паперових контейнерах необхідно контролювати роботу печі, оскільки можливе займання пакувальних матеріалів.
  - Перед тим як поміщати паперові або пластикові пакети в піч, необхідно переконатися в тому, що вони придатні для розігрівання в мікрохвильовій печі, і витягти з них дротяні елементи та/або металеві ручки.
  - При появі диму, вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення і тримайте дверцята закритими, щоб уникнути займання.

## Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

- Не використовуйте піч для зберігання будь-яких предметів. Не залишайте папір, продукти або їжу в печі, коли вона не використовується.
- Для запобігання опіків вміст пляшечок для годування і контейнерів із дитячим харчуванням перед вживанням слід перемішати або струсити, а також перевірити температуру.
- Даний електроприлад відноситься до обладнання ISM групи 2, клас В. До групи 2 відноситься обладнання ISM (промислове, наукове, медичне), в якому енергія радіовипромінювання навмисно генерується та/або використовується у вигляді електромагнітного випромінювання з метою обробки матеріалу; сюди ж відноситься електроерозійне обладнання.
- Обладнання класу В придатне до застосування в житлових приміщеннях і в приміщеннях, безпосередньо підключених до низьковольтної мережі електроживлення.
- При використанні дверцята або зовнішня поверхня приладу можуть сильно нагріватися.

### 1.1.2 Безпека пристрою

- При нагріванні напоїв в мікрохвильовій печі вони можуть закипіти і розплескатися після їх виймання з печі; необхідно бути обережним при поводженні з ємностями.
- Піч не призначена для обсмажування продуктів. Гаряча олія може пошкодити компоненти та матеріали печі, а також може стати причиною опіків шкіри.
- Харчові продукти з товстою шкіркою, такі як картопля, цукіні, яблука та каштани, перед приготуванням слід проколоти.
- Розташовувати електроприлад слід так, щоб його задня сторона була повернена до стіни.
- Перед тим як переміщати електроприлад, необхідно закріпити скляний піднос, що обертається, для запобігання його пошкодженню.
- Яйця в шкаралупі та зварені круто яйця не можна розігрівати в мікрохвильових печах, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після припинення нагрівання.



## Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

- Забороняється знімати із задньої і з бічних стінок електроприладу деталі, що забезпечують проміжок, необхідний для циркуляції повітря між стінками шафи та електроприладом.

### 1.2 Використання за призначенням

- Якщо не підтримувати чистоту електроприладу, його поверхня може втратити свої властивості, що може привести до скорочення терміну служби виробу та виникнення небезпечної ситуації.
- Очищення ущільнень печі та прилеглих деталей. Використовуйте гарячу мильну воду. Користуйтеся ганчіркою для миття посуду, не відтирайте, докладаючи надмірних зусиль. Забороняється використовувати для очищення металевий скребок або скребок для скла.
- **УВАГА!** При пошкодженні дверцят або їх ущільнень піччю користуватися не можна до тих пір, поки вона не буде відремонтована кваліфікованим фахівцем.
- **УВАГА!** Обслуговування або ремонт зі зняттям кришки, яка захищає від мікрохвильового випромінювання, становить небезпеку, якщо його виконує особа, яка не є кваліфікованим фахівцем.
- **УВАГА!** Забороняється розігрівати рідини та інші харчові продукти в закритих контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.
- Очищення печі слід виконувати регулярно, відкладення їжі необхідно видаляти.
- Над верхньою поверхнею печі необхідно забезпечити простір мінімум 20 см.
- Використовуйте прилад виключно за призначенням.
- Не використовуйте прилад в якості джерела тепла.
- Мікрохвильова піч призначена для розморожування, приготування і тушкування виключно харчових продуктів.
- Не слід переварювати їжу, оскільки це може стати причиною пожежі.
- Не використовуйте парові очищувачі для очищення пристрою.

## 1.3 Безпека дітей

- Рекомендується проявляти особливу обережність під час використання пристрою біля дітей та осіб з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями.
- Даним електроприладом можуть користуватися діти у віці від 8 років і люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також люди, що не мають потрібних знань і досвіду, якщо вони знаходяться під наглядом особи, відповідальної за безпечне використання виробу, отримали відповідні інструкції або розуміють супутні ризики. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Роботи з очищення та технічного обслуговування не можуть виконуватись дітьми, якщо за ними не наглядають дорослі.
- Небезпека задущення! Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
- Дітям можна дозволяти самостійно користуватися піччю тільки після відповідного інструктажу, щоб дитина знала, як правильно використовувати мікрохвильову піч, і розуміла, що може трапитися при неправильному поводженні з електроприладом.
- Внаслідок того, що в режимі «гриль» і в комбінованому режимі піч виділяє багато тепла, дітям дозволяється використовувати ці режими тільки під наглядом дорослих.
- Виріб і його шнур живлення повинні бути недоступні для дітей молодше 8 років.
- Електроприлад і його доступні для дотику поверхні можуть сильно нагріватися в процесі використання. Не слід підпускати дітей до електроприладу.

# Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або особами, які не мають відповідного досвіду чи знань з використання приладу, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.
- Необхідно слідкувати, щоб діти не гралися з приладом.
- **УВАГА!** Дітям можна дозволяти самостійно користуватися піччю тільки після відповідного інструктажу, щоб дитина знала, як правильно використовувати піч, і розуміла, що може трапитися при неправильному поводженні з електроприладом.

## 1.4 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE) й утилізація продукту



Цей продукт не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у «Положенні щодо нагляду в сфері утилізації електричного та електронного устаткування», виданому

Міністерством охорони навколишнього середовища та міського планування. Відповідає вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Цей продукт було виготовлено з використанням високоякісних деталей і матеріалів, які можуть бути використані повторно та придатні для вторинної переробки.

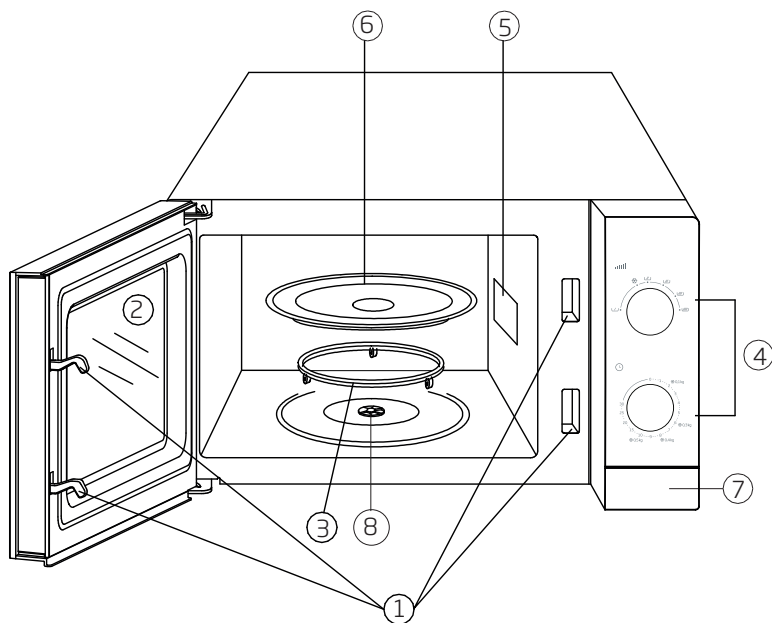
Тому після закінчення терміну служби продукту не утилізуйте його разом із іншими побутовими відходами. Доставте його до пункту прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Дізнайтеся від місцевих органів влади в вашому регіоні про такі пункти прийому. Допоможіть захистити навколишнє середовище та природні ресурси шляхом вторинної переробки використаних продуктів.

## 1.5 Інформація щодо пакувальних матеріалів



Пакувальні матеріали продукту виготовлені з вторинної сировини відповідно до нашого національного законодавства. Не утилізуйте пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами. Здавайте їх у спеціальні пункти прийому тари, споруджені місцевими комунальними службами.

## 2 Технічні характеристики виробу



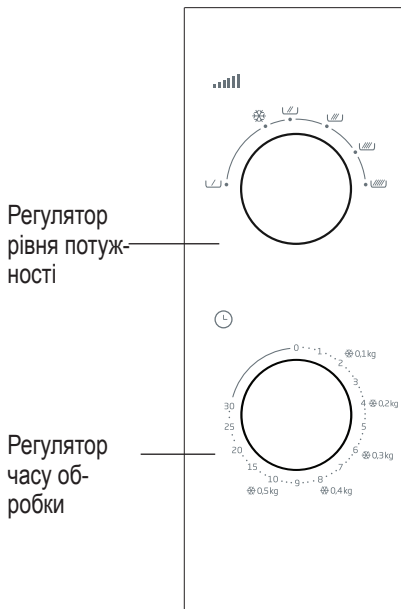
1. Захисне блокування дверцят
2. Скло передньої панелі
3. Підставка на роликах
4. Панель управління
5. Направляюча для мікрохвильової печі
6. Скляний піднос на роликах
7. Кнопка відкриття дверцят
8. Вал

|                                |                                  |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Ширина</b>                  | 452 мм                           | 452 мм                           |
| <b>Глибина</b>                 | 312 мм                           | 312 мм                           |
| <b>Висота</b>                  | 262 мм                           | 262 мм                           |
| <b>Об'єм печі</b>              | 20 л                             | 20 л                             |
| <b>Вага</b>                    | 11 кг                            | 11 кг                            |
| <b>Напруга електроживлення</b> | 230–240 В<br>змін. струму, 50 Гц | 230–240 В<br>змін. струму, 50 Гц |
| <b>Вихідна потужність</b>      | 700 Вт                           | 700 Вт                           |
| <b>Загальна потужність</b>     | 1200 Вт                          | 1200 Вт                          |
| <b>Час обробки</b>             | 0–30 хвилин                      | 0–30 хвилин                      |
| <b>Колір</b>                   | Сріблястий                       | Білий                            |

Значення, що вказані на маркуванні електроприладу або в супровідних документах до нього, отримані в лабораторних умовах згідно з вимогами відповідних стандартів. Ці значення можуть змінюватися в залежності від умов експлуатації пристрою та навколишніх умов.

### 3 Опис виробу

#### Панель управління



#### Налаштування потужності

За допомогою регулятора в верхній частині панелі управління можна задати один з 6 рівнів потужності.

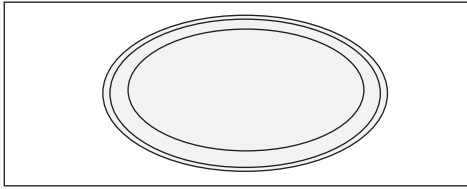
У таблиці нижче наведені приклади харчових продуктів і відповідних рівнів потужності, які рекомендуються для їх приготування в мікрохвильовій печі.

| Рівень потужності      | Використання   |
|------------------------|--|
| Високий 700 Вт         | – Кип'ятіння води<br>– Смаження м'ясного фаршу<br>– Приготування курки/індички, риби та овочів<br>– Приготування м'яса, нарізаного тонкими скибочками          |
| Помірно високий 600 Вт | – Підігрів будь-яких харчових продуктів<br>– Приготування м'яса та птиці<br>– Приготування грибів<br>– Приготування харчових продуктів з вмістом сиру або яєць |
| Середній 460 Вт        | – Приготування тортів та кондитерських виробів<br>– Приготування яєць<br>– Приготування супу або рису  |
| Помірно низький 350 Вт | – Розтоплення масла та шоколаду  |
| Розморожування         | – Розморожування будь-яких харчових продуктів  |
| Низький 120 Вт         | – Розм'якшення масла та сиру<br>– Розм'якшення морозива<br>– Дозрівання дріжджового тіста  |

## 3 Опис виробу

### Приладдя

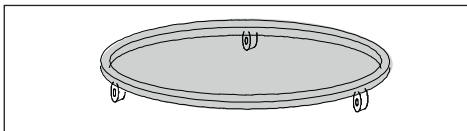
#### Скляний піднос на роликах



Скляний піднос слід використовувати для всіх видів приготування їжі. Він збирає всю рідину, утворену в процесі приготування, а також не дає продуктам потрапити на внутрішню поверхню печі. Без нього продукти будуть вилитися/випадати назовні та висихати. Скляний піднос можна мити в посудомийній машині.

- Скляний піднос встановлюється на підставку на роликах.

#### Підставка на роликах



Підставка на роликах повинна розміщуватися під скляним підносом. Забороняється встановлювати будь-які інші підноси на підставку на роликах. Скляний піднос необхідно мити теплою мильною водою не рідше одного разу на тиждень.

Підставка на роликах повинна надійно фіксуватися на місці.

### Переваги мікрохвильової печі

- Мікрохвильова піч забезпечує значну економію часу, що витрачається на приготування їжі. Вона дозволяє приготувати їжу в три або чотири рази швидше, ніж у духовці. На час приготування також впливають товщина, температура і кількість продуктів.

Продукти харчування зберігають свій первинний смак, оскільки готуються у власному соку з додаванням меншої кількості спецій або без них.

- Мікрохвильова піч забезпечує економію електроенергії. Електроенергія не споживається тільки в процесі приготування. Мікрохвильова піч не вимагає часу на попередній нагрів або охолодження, що виключає втрати електроенергії. У процесі приготування нагрівається тільки їжа. Оскільки тепло від печі не потрапляє в приміщення, люди, що знаходяться в ньому, не відчувають дискомфорт.
- Приготування їжі в мікрохвильовій печі також передбачає використання меншої кількості посуду. Їжу можна приготувати і подати в одному і тому ж посуді. У процесі приготування їжі посуд не нагрівається, тому продукти не виливаються/випадають на стінки печі і не підгорають. Завдяки цьому чистити піч набагато простіше.
- Не варто турбуватися, якщо ви забули розморозити м'ясо. За допомогою мікрохвильової печі можна зробити це за кілька хвилин і негайно приступити до приготування їжі.

### Технологія приготування їжі в мікрохвильовій печі

В процесі експлуатації мікрохвильової печі магнетрон, що знаходиться всередині, випромінює мікрохвилі. Вони відбиваються від стінок печі та потрапляють безпосередньо на оброблюваний продукт, викликаючи високочастотне вібрування його молекул. Ці вібрації призводять до нагрівання, яке необхідне для приготування їжі. Якщо під час або після закінчення приготування відкрити піч, випромінювання мікрохвиль і сам процес приготування будуть зупинені. Цей механізм дозволяє забезпечити безпеку користувача.

У мікрохвильовій печі поверхня м'яса або птиці не набуває золотистого кольору, як при приготуванні в духовці, але всередині та зовні їжа рівномірно обробляється до готовності.

### 3 Опис виробу

#### Посуд для приготування їжі в мікрохвильовій печі

Для приготування слід використовувати круглий посуд, але не овальний або прямокутний. В іншому випадку продукти, які залишаються на краях, будуть більше піддаватися впливу мікрохвиль і можуть підгоріти.

- Різні речовини, такі як папір, пластик, скло і кераміка, пропускають мікрохвилі, не нагріваючись. У деяких випадках для приготування їжі можна використовувати посуд із цих матеріалів.
- За допомогою зазначеного нижче методу можна перевірити, чи підходить посуд для використання в мікрохвильових печах.

Помістіть в посуд стакан з водою, встановіть його на скляний піднос мікрохвильовій печі та запустіть режим максимальної потужності на 60 секунд. Якщо посуд перегрівається, його не слід використовувати в мікрохвильовій печі.

#### Металевий посуд — фольга

Металевий посуд відбиває мікрохвилі та запобігає їх потраплянню на продукти, тому він не підходить для приготування їжі в мікрохвильових печах. Алюмінієву фольгу, нарізану дрібними смужками або шматочками, можна використовувати для обгортання крил або ніжок або крайових ділянок (наприклад, гострих кінців шматочків птиці). Плоскі підноси глибиною менше 1,5 см по краях також підходять для використання, проте замість фольги в цьому випадку слід застосовувати промаслений папір або стретч-плівку.

#### Скляний посуд

Занадто тонкий скляний посуд і кришталі із вмістом свинцю не підходять для використання.

#### Пластиковий посуд — пакети

Посуд із меламіну, а також пакети для заморозки та зберігання не підходять для використання.

#### Папір

Паперові вироби, незалежно від їх виду, не підходять для тривалого приготування їжі в мікрохвильових печах, оскільки це призведе до займання паперу.

#### Дерев'яний або плетений посуд

Використання великого дерев'яного посуду не допускається, оскільки під впливом мікрохвиль дерево висихає і стає ламким.

## 4 Експлуатація виробу

### Розміщення харчових продуктів всередині виробу

- Для досягнення максимальної ефективності оброблювані продукти слід правильно розкласти на тарілці. При цьому для отримання найкращих результатів дотримуйтесь зазначених нижче рекомендацій.
- Якщо ви готуєте багато однакових продуктів (наприклад, картопля в мундирі), розкладіть їх по колу.
- При приготуванні шматочків різної форми та товщини найдрібніші й найтонші з них розташуйте по центру тарілки (вони будуть приготовані в останню чергу).
- Продукти неправильно форми, наприклад рибу, розкладайте так, щоб її хвіст розташовувався в центрі страви.
- Для приготування або розморожування м'яса з холодильника товсті шматочки розташуйте по краю, а тонкі і більш м'які — по центру.
- Скибочки тонко нарізаного м'яса укладайте один на одну.
- Більш товсті продукти, такі як сосиски та рубане м'ясо, розташуйте близько один до одного.
- Бульйон і соуси підігрівайте в окремому посуді. При цьому перевагу слід віддавати вузьким, а не широким витягнутим тарілкам. Під час приготування бульйону, соусу або супу ємність слід заповнювати не більше ніж на 2/3.
- При приготуванні цілої риби зробіть на ній кілька надрізів — це дозволить запобігти розриву шкіри під тиском.
- Щоб голова та хвіст риби не підгоріли, обгорніть їх алюмінієвою фольгою.
- При використанні стретч-плівки, пакета або промасленого паперу зробіть в них отвір або невеликий прокол, щоб забезпечити випуск пари.
- Невеликі шматочки продуктів готуються

швидше, ніж великі, а продукти правильної форми — швидше, ніж продукти неправильної форми. Для досягнення найкращих результатів харчові продукти повинні бути нарізані шматочками однакового розміру і правильної форми.

### Рекомендації

#### Розморожування.

- Час розморожування може залежати від форми упаковки. Продукти в упаковці неглибокої прямокутної форми розморожуються швидше, ніж у глибокому посуді.
- У процесі розморожування відокремте шматочки один від одного. Таким чином, інші ділянки будуть розморожувати швидше.
- Частини, які починають нагріватися, накрийте невеликими фрагментами фольги. Фольгу можна зафіксувати за допомогою зубочисток.

#### Кількість харчових продуктів

Час приготування прямо пропорційний кількості харчових продуктів. Щоб приготувати подвійний об'єм їжі, необхідно затратити в два рази більше часу.

#### Вміст вологи

Час приготування залежить від кількості соку, оскільки волога впливає на параметри роботи мікрохвильової печі. Продукти, що містять сік (овочі, риба і птиця), готуються легко і швидко. Для приготування в мікрохвильовій печі сухих продуктів, наприклад, рису і квасолі, рекомендується додати воду.

#### Конденсація

Волога, що міститься в харчових продуктах, може іноді призводити до утворення конденсату всередині мікрохвильової печі в процесі приготування. Це допускається. Продукти в оболонці або під кришкою зазвичай виділяють менше конденсату.



## 4 Експлуатація виробу

### Цукор

Щоб приготувати страву з великою кількістю цукру або масла, наприклад, пудинг або пиріг, дотримуйтесь рекомендацій, вказаних в кулінарних книгах для мікрохвильових печей. Якщо перевищити рекомендований час, продукт може підгоріти, а піч — вийти з ладу.

### Зменшення тиску в харчових продуктах

Багато продуктів мають шкірку або оболонку. Під впливом тиску, який виникає в процесі приготування, вона може луснути. Щоб уникнути цього, в шкірці або оболонці необхідно зробити проколи за допомогою вилки або ножа. Проколювати необхідно такі продукти, як картопля, куряча печінка, яєчний жовток, сосиски та деякі фрукти.

### Перемішування і перевертання харчових продуктів при приготуванні

Перемішування і перевертання продуктів в процесі обробки дозволяє рівномірно приготувати всі їх частини.

### Різний час приготування

Завжди слід починати з мінімального часу приготування і перевіряти готовність продукту в процесі. У цьому посібнику користувача наведені приблизні значення часу приготування. Його можна коригувати залежно від розміру та форми продуктів та посуду.

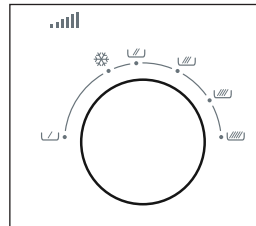
### Час очікування

Після виймання продукту з мікрохвильової печі дайте йому постояти якийсь час. Це дозволить досягти максимальної ефективності обробки після розморожування, приготування або розігрівання, оскільки забезпечує рівномірний розподіл тепла. Продукти харчування, приготовані в мікрохвильовій печі, ще якийсь час продовжують «доходити» навіть після її вимкнення.

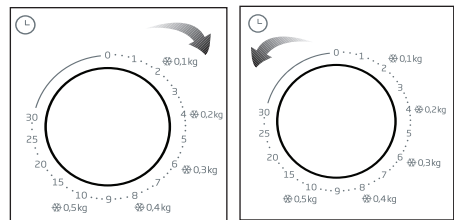
Це забезпечується не впливом мікрохвиль, а енергією всередині самого продукту. Час очікування залежить від виду продукту. Іноді досить почекати, поки продукт буде витягнутий з печі та перекладений на тарілку для сервірування. Час очікування може тривати до 10 хвилин, як у випадку з великими стравами.

### Експлуатація печі

1. Піч необхідно підключати тільки в заземлені розетки.
2. Відкрийте передні дверцята.



3. Помістіть продукт або піднос із продуктом на обертовий піднос в мікрохвильовій печі.



















4. Поверніть регулятор часу обробки за годинниковою стрілкою, щоб встановити потрібне значення. Прокрутіть регулятор трохи далі потрібного значення, щоб встановити правильний час. Потім поверніться до потрібного значення.
5. Щільно закрийте передні дверцята. На печі загориться світловий індикатор, і вона ввімкнеться. Якщо дверцята не закриті щільно, піч не запуститься.

## 4 Експлуатація виробу

6. Якщо періодично відкривати дверцята, щоб перемішати продукти або перевірити їх готовність, процес приготування може бути порушений. Коли дверцята відкриваються, процес обробки та заданий час зупиняються, а після закриття — поновлюються.
7. Зупинити роботу печі в процесі приготування їжі можна шляхом відкриття передніх дверцят. Щоб зупинити процес обробки, встановіть час у положення (0).
8. Після закінчення заданого часу готування звучить звуковий сигнал. В цьому випадку відбувається автоматичне відключення світлового індикатора та зупинка процесу приготування.

### Таблиця значень часу приготування















При приготуванні їжі в мікрохвильовій печі необхідно почекати деякий час після припинення обробки. Тривалість цього часу становить 5–10 хвилин для м'ясних продуктів і 2–3 хвилин для овочів.

| Харчовий продукт                          | Рівень потужності   | Час приготування                             |
|---|---|--|
| <b>М'ясо</b>                              |   |  |
| Яловичий фарш                             | (  )   | 3–5 хвилин для продукту вагою близько 500 г  |
| Фрикадельки                               | (  )   | 9–12 хвилин для продукту вагою близько 500 г |
| Гамбургер                                 | (  )   | 4–5 хвилин для продукту вагою близько 500 г  |
| Стейки (3 шматки товщиною 0,5 см)         | (  )   | 1,5–2,5 хвилин                               |
| Бараняче сідло, ніжка або плече           | (  ) – (  )   | 8–10 хвилин для продукту вагою близько 500 г |
| Телятина, смажене плече                   | (  ) – (  ) | 9–10 хвилин для продукту вагою близько 500 г |
| Кубики баранини / телятини (3–4 шматочки) | (  )   | приблизно 6–8 хвилин                         |
| <b>Птиця</b>                              |   |  |
| Шматочки курки (1 грудка)                 | (  )   | 2–3,5 хвилин                                 |
| Шматочки курки (1 ніжка)                  | (  )   | 1,5–2,5 хвилин                               |
| Ціла курка                                | (  )   | 9–10 хвилин для продукту вагою близько 500 г |
| Запіванка (на 1 особу)                    | (  )   | 1,5–3,5 хвилин                               |
| Грудка індички                            | (  )   | 8–9 хвилин для продукту вагою близько 500 г  |
| <b>Риба та морепродукти</b>               |   |  |
| Філе/шматочки (170–230 г)                 | (  )   | 1,5–2,5 хвилин                               |
| Ціла риба                                 | (  )   | 7–9 хвилин для продукту вагою близько 500 г  |







## 4 Експлуатація виробу

- Значення часу приготування, наведені в таблиці, вказані тільки в довідкових цілях. Час приготування можна збільшувати або зменшувати відповідно до своїх уподобань.
- Значення в таблиці були отримані в ході лабораторних випробувань. Корируючи час приготування, ви можете експериментувати зі смаками і втілювати свої переваги та звички.

### Таблиця значень часу приготування

| Харчовий продукт  | Рівень потужності   | Час приготування   |
|---|---|--|
| Яйця і сир  |   |  |
| Яєчня   | (  )   | 1–2 хвилин на одне яйце                                      |
| Збовтана яєчня  | (  )   | 45–90 секунд на розтоплення масла та 1–2 хвилин на одне яйце |
| Десерт із вмістом яєць (крем-карамель), 20 × 20 см        | (  )   | 15–19 хвилин   |
| Овочі   |   |  |
| Овочі (на 1 особу)  | (  )   | 1,5–3 хвилин   |
| Спаржева квасоля  | (  )   | 8–12 хвилин для продукту вагою близько 500 г                 |
| Капуста (свіжонарізана)                                   | (  )   | 6–8 хвилин для продукту вагою близько 500 г                  |
| Морква (свіжонарізана)                                    | (  ) | 3–6 хвилин для продукту вагою близько 200 г                  |
| Кукурудза (свіжа, 2 штуки)                                | (  ) | 5-9 хвилин   |
| Гриби (свіжонарізані)                                     | (  ) | 2–3 хвилин для продукту вагою близько 230 г                  |
| Картопля (4 штуки, вагою по 170–230 г)                    | (  ) | 10–15 хвилин   |
| Шпинат (свіжий, листя)                                    | (  ) | 5–8 хвилин для продукту вагою близько 500 г                  |
| Зерно   |   |  |
| 1/2 пачки вівсянки швидкого приготування (вода: 1 чашка)  | (  ) | 1–2 хвилин   |
| 1/2 пачки вівсянки тривалого приготування (вода: 1 чашка) | (  ) | 2–4 хвилин   |
| 1/2 пачки кукурудзяного пюре (вода: 2 чашки)              | (  ) | 2–3 хвилин   |

## 4 Експлуатація виробу

|   |   |              |
|---|---|--------------|
| Пироги  |   |              |
| Морквяний пиріг   | (  ) | 9–12 хвилин  |
| Кекс без начинки або шоколадний пиріг (в круглому посуді) | (  ) | 5–6 хвилин   |
| Круглий пиріг   | (  ) | 5–5,5 хвилин |
| Невеликий пиріг у формі                                   | (  ) | 2–2,5 хвилин |
| Печиво (квадратний посуд)                                 | (  ) | 3-6 хвилин   |
| Суп/напої   |   |              |
| на 1 особу  | (  ) | 2–3 хвилин   |

## 4 Експлуатація виробу

### Розморожування

Можливість розморожування харчових продуктів за лічені хвилини — одна з основних переваг мікрохвильовій печі. Спочатку зніміть металевий дріт із пакетів із замороженою продукцією і замініть його ниткою або гумовим фіксатором. Відкрийте упаковку, виготовлену з таких матеріалів, як картон, перш ніж поміщати продукт в мікрохвильову піч. Пластикові пакети або упаковку необхідно надрізати або проколоти. Якщо продукт поміщений в упаковку з фольги, зніміть її та помістіть продукт в підходящий посуд. (Якщо заморожений продукт зі шкірою, її також слід зняти.) Одягніть пластиковий пакет на продукт, щоб забезпечити рівномірне розмороження.

(При розморожуванні великих шматків м'яса птиці закрийте тонкі ділянки, щоб стримати процес нагріву. В іншому випадку зовнішні ділянки можуть висохнути або навіть почати підігріватися.)

Завжди намагайтеся встановлювати мінімальний час розморожування. Якщо зсередини продукт ще не розморозився, знову помістіть його в мікрохвильову піч для остаточної розморожування. Також почекайте певний час, щоб він «дійшов» до потрібного стану після розморожування.

Тривалість розморожування залежить від ступеня заморозки продукту. По можливості повертайте або розділяйте продукт на частини в процесі розморожування або «дозрівання».

У таблиці наведена приблизна рекомендована тривалість розморожування.




### Таблиця значень часу розморожування

Ознайомтеся з інформацією про розморожування.

| Харчовий продукт                          | Рекомендована тривалість | Кг         |
|---|--------------------------|------------|
| Сосиски                                   | 5–6 хвилин               | 500 г      |
| М'ясний фарш                              | 8–10 хвилин              | 500 г      |
| Нирки                                     | 8–12 хвилин              | 1 кг       |
| Печінка                                   | 6–7 хвилин               | 500 г      |
| Ребро молодого баранчика                  | 15–20 хвилин             | 1,5–2 кг   |
| М'якоть верхньої частини яловичого стегна | 20–25 хвилин             | 1,5–2 кг   |
| М'ясо, нарізане кубиками                  | 7–8 хвилин               | 500 г      |
| Філе яловичини                            | 10–12 хвилин             | 1 кг       |
| Теляча відбивна                           | 9–10 хвилин              | 500 г      |
| М'ясний фарш (телятина)                   | 4–5 хвилин               | 500 г      |
| Стейк із телятини                         | 6–8 хвилин               | 500 г      |
| Бараняче сідло, ніжка або плече           | 28–30 хвилин             | 2–2,3 кг   |
| Ціла курка                                | 26–30 хвилин             | 1,2–1,5 кг |
| Шматочки курки                            | 14–17 хвилин             | 1,2–1,5 кг |
| Куряча грудка (з кістками)                | 10–14 хвилин             | 1–1,5 кг   |
| Шматочки курки (ніжка)                    | 9–10 хвилин              | 500 г      |
| Шматочки курки (крило)                    | 8–12 хвилин              | 700 г      |
| Шматочки індички                          | 14–16 хвилин             | 1–1,5 кг   |
| Індича грудка (з кістками)                | 18–22 хвилин             | 2–2,5 кг   |

## 4 Експлуатація виробу

### Таблиця значень часу розігрівання

|              | Харчовий продукт   | Рівень потужності   | Час приготування |
|--------------|--|---|------------------|
| 1 порція     | 1 тарілка  | (  )   | 2–3 хвилин       |
| 1–2 порції   | Основна страва з соусом  | (  )   | 7–9 хвилин       |
| 2–4 порції   | Товсті скибочки м'яса, такі як гамбургер, нарізані фрикадельки | (  )   | 3–5 хвилин       |
| 2–3 порції   | Тонкі скибочки м'яса, такі як стейк-філе                       | (  )   | 2–3 хвилин       |
| 2–3          | Шматочки курки   | (  )   | 3–4 хвилин       |
| 2 порції     | Запіканка  | (  )   | 9–12 хвилин      |
| 2 порції     | Овочі  | (  )   | 3–4 хвилин       |
| 1–2          | Кукурудза  | (  )   | 3–4 хвилин       |
| 2–3          | Печиво   | (  )   | 45–60 секунд     |
| 1            | Цілий пиріг  | (  )   | 3–7 хвилин       |
| 1–2 шматочки | Пиріг  | (  )   | 1–2 хвилин       |
| 3–4          | Сосиски  | (  )  | 1–2 хвилин       |
| 4            | Хот-дог  | (  ) | 1–2 хвилин       |

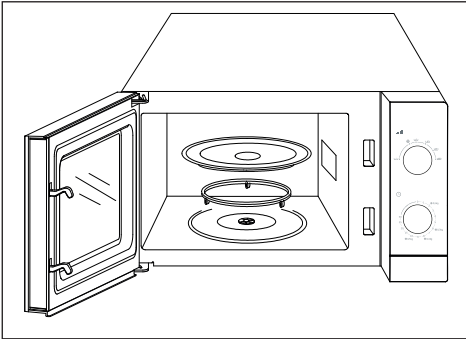
### Розігрівання

У мікрохвильовій печі можна швидко та ефективно розігріти решту або приготовану їжу без шкоди для свіжості та смакових якостей продукту.

В процесі розігрівання накрийте продукт кришкою або пластиковою плівкою, які придатні для використання в мікрохвильових печах, щоб зберегти вологу. Це також дозволить зберегти тепло та прискорити процес розігріву, а також запобігти розбризкуванню. Бутерброди та печиво слід звернути в паперові рушники, щоб забезпечити вбирання вологи та запобігти їх

розм'якшенню під впливом вологи.

Харчові продукти слід розморожувати в дрібному посуді, рівномірно розподіливши їх на тарілці. Для розігріву може знадобитися регулярне перемішування або перевертання продуктів.



- Перед виконанням очищення відключіть шнур живлення печі від мережі.
- Забороняється використовувати абразивні чистячі засоби, металевий йорж, серветки з грубою структурою або абразивні хімічні речовини з вмістом сірки або хлору для очищення будь-яких деталей мікрохвильовій печі.
- Очистіть внутрішню частину м'якою серветкою, змоченою мильною водою. Потім витріть їх насухо м'якою тканиною.
- Щоб видалити запахи всередині печі, помістіть в неї склянку з водою, в яку додано декілька чайних ложок лимонного соку, і кип'ятіть протягом приблизно двох хвилин.
- Для очищення внутрішньої основи печі зніміть скляний піднос і підставку на роликах. Промийте їх в мильній воді, а потім прополощіть і висушіть.
- Перш ніж запускати піч, встановіть підставку на роликах і скляний піднос і надійно зафіксуйте їх.
- Для очищення внутрішньої поверхні дверцят печі використовуйте неабразивну м'яку губку або серветку.

### Зовнішні поверхні

- Для очищення зовнішніх поверхонь печі необхідно використовувати м'яку тканину, змочену теплою мильною водою. Після цього слід витерти їх насухо м'якою тканиною.
- Не допускайте потрапляння води в вентиляційні отвори, щоб запобігти пошкодженню внутрішніх компонентів печі, які знаходяться під напругою. Чистку панелі управління мікрохвильової печі виконуйте тільки за допомогою м'якої вологої тканини.
- Не застосовуйте аерозолі або надмірну кількість мила та води, оскільки це може привести до пошкодження механізмів управління.

### Внутрішні поверхні

Очищення внутрішніх поверхонь печі:

- для більш легкого видалення засохлих плям помістіть всередину склянку з водою і кип'ятіть протягом 2–3 хвилин.

### Транспортування

- Від'єднайте прилад від мережі живлення.
- Упакуйте скляний піднос таким чином, щоб запобігти його поломці та переміщенню всередині печі. При необхідності перевозіть його окремо.
- Зафіксуйте передні дверцята відносно корпусу печі, обмотавши або приклеївши їх стрічкою.
- Необхідно запобігти ударному навантаженню на скло, дверцята та панель.
- Забезпечте нормальне положення мікрохвильовій печі в процесі транспортування. Не нахилийте її вбік або назад.

Виробник: "Arçelik A.S."  
Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütlüce, 34445,  
Turkey/

АТ «Арчелік», м. Стамбул, Сютлюдже, вул.  
Караагач №2-6, 34445, Туреччина на підприємстві: (Galanz Microwave Oven and Electrical Appliances Manufacturing co.Ltd  
No.3 Xingpu Road East, Huangpu Town,  
Zhongshan City, Guangdong Province, China)  
Китай

Офіційний представник на території України:  
ТОВ «Беко Україна», адреса: 01021, м. Київ,  
вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-  
500-4-3-2



# Прочитайте эту инструкцию перед началом эксплуатации!




Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции компании Веко. Мы надеемся, что продукция, изготовленная на современном оборудовании и имеющая высокий уровень качества, будет служить вам наилучшим образом. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство и все прочие сопроводительные документы и используйте их в дальнейшем в справочных целях. При передаче изделия другому лицу передайте и это руководство. Соблюдайте все предостережения и пользуйтесь сведениями в руководстве пользователя.

Помните, что данное руководство пользователя может применяться и для некоторых других моделей. Различия между моделями четко описаны в руководстве.

## Условные обозначения

В разных разделах данного руководства пользователя использованы следующие символы:

|   |  |
|---|--|
|   | Важная информация и полезные советы по эксплуатации.                 |
|   | Предупреждения об опасности травмирования или повреждения имущества. |
|  | Предупреждение о горячей поверхности.                                |



Это изделие изготовлено на экологически безвредном современном оборудовании, без нанесения ущерба окружающей среде.

Данное изделие соответствует требованиям Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).



Не содержит ПХБ.

# СОДЕРЖАНИЕ

## 1 Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды 26

|   |    |
|---|----|
| 1.1 Общая безопасность . . . . .                                | 26 |
| 1.1.1 Электрическая безопасность . . . . .                      | 29 |
| 1.1.2 Эксплуатационная безопасность изделия . . . . .           | 31 |
| 1.2 Назначение изделия . . . . .                                | 31 |
| 1.3 Безопасность детей . . . . .                                | 32 |
| 1.4. Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов . . . . . | 34 |
| 1.5 Информация об упаковке . . . . .                            | 34 |

## 2 Технические характеристики изделия 35

### 3 Описание изделия 36

|  |    |
|--|----|
| Панель управления . . . . .                                  | 36 |
| Настройка мощности . . . . .                                 | 36 |
| Принадлежности . . . . .                                     | 37 |
| Стеклянный поднос на роликах . . . . .                       | 37 |
| Подставка на роликах . . . . .                               | 37 |
| Преимущества микроволновой печи . . . . .                    | 37 |
| Технология приготовления пищи в микроволновой печи . . . . . | 38 |
| Посуда для приготовления пищи в микроволновой печи . . . . . | 38 |
| Металлическая посуда — фольга . . . . .                      | 38 |
| Стеклянная посуда . . . . .                                  | 38 |
| Пластиковая посуда — пакеты . . . . .                        | 38 |
| Бумага . . . . .   | 38 |
| Деревянная или плетеная посуда . . . . .                     | 38 |

### 4 Эксплуатация изделия 39

|   |    |
|---|----|
| Размещение пищевых продуктов внутри изделия . . . . . | 39 |
| Рекомендации . . . . .                                | 39 |
| Размораживание: . . . . .                             | 39 |
| Количество пищевых продуктов . . . . .                | 39 |
| Содержание влаги . . . . .                            | 39 |

|   |    |
|---|----|
| Конденсация . . . . .   | 40 |
| Сахар . . . . .   | 40 |
| Уменьшение давления в пищевых продуктах . . . . .                             | 40 |
| Перемешивание и переворачивание пищевых продуктов при приготовлении . . . . . | 40 |
| Разное время приготовления . . . . .  | 40 |
| Время ожидания . . . . .  | 40 |
| Эксплуатация печи . . . . .   | 40 |
| Таблица значений времени приготовления 41                                     |    |
| Таблица значений времени приготовления 43                                     |    |
| Разморозка . . . . .  | 44 |
| Таблица значений времени разморозки . . . . .                                 | 44 |
| Таблица значений времени разогрева . . . . .                                  | 45 |
| Разогрев . . . . .  | 45 |

### 5 Чистка и уход 46

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Внешние поверхности . . . . .    | 46 |
| Внутренние поверхности . . . . . | 46 |
| Транспортировка . . . . .        | 46 |

## Важные инструкции по технике безопасности: внимательно ознакомьтесь и сохраните для дальнейшего использования

В этом разделе содержатся правила техники безопасности, соблюдение которых позволит исключить риск возникновения пожара, поражения электрическим током, воздействия утечек микроволнового излучения, получения иных травм или причинения материального ущерба. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

### 1.1 Общая безопасность

• Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Не следует сушить пищевые продукты или одежду, а также нагревать грелки, домашние тапки, губки, влажные ткани и подобные предметы, так как это связано с риском травмирования, возгорания или пожара.

Этот электроприбор предназначен только для бытового и сходного с ним применения, а именно:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- на фермах;
- в номерах гостиниц, мотелей и т. п.;
- в помещениях, предоставляемых для проживания на условиях полупансиона.
- Не следует включать печь с открытой дверцей; в противном случае на человека воздействует вредное для здоровья микроволновое излучение. Запрещается отключать или самостоятельно модифицировать предохранительные устройства.
- Между лицевой стороной и дверью печи не должны находиться посторонние предметы. Необходимо следить за тем, чтобы на соприкасающихся поверхностях двери и корпуса не накапливалась грязь или остатки моющего средства.

## Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

- Работы по обслуживанию печи, предусматривающие демонтаж крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволнового излучения, должны проводиться уполномоченными специалистами / сервисными центрами. Любое иное вмешательство представляет потенциальную опасность.
- Изделие предназначено для приготовления, разогрева и разморозки пищи в домашних условиях. Запрещается использовать изделие в коммерческих целях. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате использования изделия не по прямому назначению.
- Запрещается пользоваться прибором на открытом воздухе, в ванной комнате, в условиях повышенной влажности или в местах, где он может намочнуть.
- В случае неисправности, возникшей вследствие неправильного обращения с электроприбором, гарантийные рекламации не принимаются.
- Ни в коем случае не разбирайте электроприбор. В случае неисправности вследствие неправильного обращения с электроприбором гарантийные рекламации не принимаются.
- Используйте только оригинальные детали или детали, рекомендованные производителем.
- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра.
- Электроприбор следует устанавливать только на устойчивой, ровной, чистой, сухой и нескользкой поверхности.
- Возможность работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления не предусмотрена.
- Перед первым использованием электроприбора протрите все детали. Подробные сведения см. в разделе «Чистка и уход».
- Используйте данный электроприбор только по его прямому назначению, как описано в данном руководстве. Не используйте абразивные материалы или пар для очистки данного электроприбора. Печь предназначена, прежде всего, для разогрева и приготовления пищи.

## Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

Она не предназначена для использования в промышленных или лабораторных условиях.

- Запрещается использовать электроприбор для сушки одежды или кухонных полотенец.
- Во время работы электроприбор значительно нагревается. Следите за тем, чтобы не касаться горячих деталей внутри печи.
- Печь не предназначена, чтобы сушить шерсть животных.
- Запрещается включать пустую печь.
- Следует использовать только ту посуду, которая пригодна для микроволновых печей.
- Вследствие передачи тепла от разогреваемой пищи посуда также может нагреться. Для того чтобы вынуть из печи посуду, могут понадобиться перчатки.
- Посуду следует проверить на предмет ее пригодности к использованию в микроволновых печах.
- Не устанавливайте печь на плиты или другие нагревательные приборы. В противном случае, возможно ее повреждение, что влечет за собой аннулирование гарантии.
- Запрещается размещать микроволновую печь в шкафу, если он не соответствует требованиям, изложенным в инструкциях по установке.
- При открытии крышек или вскрытии фольги после приготовления пищи оттуда может выходить пар.
- Для извлечения разогретой пищи воспользуйтесь перчатками.
- Электроприбор и его доступные для прикосновения поверхности могут сильно нагреваться в процессе использования.
- Дверца и ее внешнее стекло могут сильно нагреваться в процессе использования печи.

## 1.1.1 Электрическая безопасность

- В случае повреждения шнура питания его замена должна производиться авторизованным сервисным центром или мастером, имеющим аналогичную квалификацию.
- Микроволновые печи Веко соответствуют действующим стандартам безопасности. В случае повреждения электроприбора или шнура питания, во избежание опасных ситуаций, ремонт или замена должны производиться дилером, сервисным центром, специалистом или авторизованной службой. Неправильно или непрофессионально выполненные ремонтные работы могут привести к ситуациям, опасным для пользователя.
- Напряжение сети питания должно соответствовать номинальным характеристикам, указанным на паспортной табличке электроприбора.  
Единственный допустимый способ отключения прибора от электросети — извлечение вилки из розетки.
- Включайте прибор только в розетку с заземляющим контактом.
- Ни в коем случае не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания или электроприбор повреждены.
- Не подключайте электроприбор через удлинитель.
- Никогда не прикасайтесь к электроприбору, если у вас мокрые или влажные руки.
- Электроприбор следует располагать таким образом, чтобы штепсельная вилка была легкодоступна.
- Во избежание повреждения шнура питания не допускайте его сдавливания, перегиба или контакта с острыми кромками. Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячими поверхностями или открытым пламенем.
- Примите необходимые меры, чтобы во время работы электроприбора никто не мог случайно задеть шнур питания или споткнуться об него.
- Отключайте прибор от электросети перед чисткой, а также когда он не используется.

## Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

- Не тяните за шнур питания, чтобы отключить электроприбор от электросети, и никогда не обматывайте его вокруг электроприбора.
- Не погружайте электроприбор, шнур питания или штепсельную вилку в воду или другую жидкость. Не держите электроприбор под проточной водой.
- При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах необходимо контролировать работу печи, так как возможно возгорание упаковочных материалов.
- Перед тем как помещать бумажные или пластиковые пакеты в печь, необходимо убедиться в том, что они пригодны для разогрева в микроволновой печи, и извлечь из них проволочные элементы и/или металлические ручки.
- При появлении дыма отключите электроприбор или отсоедините его от источника питания и держите дверцу закрытой, чтобы исключить возгорание.
- Не используйте печь для хранения каких-либо предметов. Не оставляйте бумагу, продукты или пищу в печи, когда она не используется.
- Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и контейнеров с детским питанием перед употреблением следует перемешать или встряхнуть, а также проверить температуру.
- Данный электроприбор относится к оборудованию ISM группы 2, класс В. К группе 2 относится оборудование ISM (промышленное, научное, медицинское), в котором энергия радиоизлучения преднамеренно генерируется и/или используется в виде электромагнитного излучения с целью обработки материала; сюда же относится электроэрозионное оборудование.
- Оборудование класса В件годно к применению в жилых помещениях и в помещениях, непосредственно подключенных к низковольтной сети электропитания.

- При использовании дверца или внешняя поверхность прибора могут сильно нагреваться.

## 1.1.2 Эксплуатационная безопасность изделия

- При нагреве напитков в микроволновой печи они могут вскипеть и расплескаться после их извлечения из печи; необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостями.
- Печь не предназначена для обжаривания продуктов. Горячее масло может повредить компоненты и материалы печи, а также может стать причиной ожогов кожи.
- Пищевые продукты с толстой кожурой, такие как картофель, цуккини, яблоки и каштаны, перед готовкой следует проколоть.
- Располагать электроприбор следует так, чтобы его задняя сторона была обращена к стене.
- Перед тем как перемещать электроприбор, необходимо закрепить вращающийся стеклянный поднос для предотвращения его повреждений.

- Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться, даже после прекращения нагрева.
- Запрещается снимать с задней и с боковых стенок электроприбора детали, обеспечивающие зазор, необходимый для циркуляции воздуха между стенками шкафа и электроприбором.

## 1.2 Назначение изделия

- Если не поддерживать электроприбор в чистоте, его поверхность может потерять свои свойства, что может привести к сокращению срока службы изделия и возникновению опасной ситуации.
- Очистка уплотнений печи и прилегающих деталей. Используйте горячую мыльную воду. Пользуйтесь тряпкой для мытья посуды, не оттирайте, прилагая чрезмерные усилия. Запрещается использовать для очистки металлический скребок или скребок для стекол.



## Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

- **ВНИМАНИЕ!** При повреждении дверцы или ее уплотнений печью пользоваться нельзя до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Обслуживание или ремонт со снятием крышки, которая защищает от микроволнового излучения, представляет опасность, если его выполняет лицо, не являющееся квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Запрещается разогревать жидкости и другие пищевые продукты в закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Очистку печи следует выполнять регулярно, отложения пищи необходимо удалять.
- Над верхней поверхностью печи необходимо обеспечить пространство минимум 20 см.
- Используйте электроприбор только по прямому назначению.
- Не используйте прибор в качестве источника тепла.
- Микроволновая печь предназначена для разморозки, приготовления и тушения исключительно пищевых продуктов.
- Не следует переваривать пищу, так как это может стать причиной пожара.
- Не используйте пар для очистки электроприбора.

### 1.3 Безопасность детей

- Рекомендуется соблюдать предельную осторожность при использовании электроприбора в непосредственной близости от детей и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями.
- Данным электроприбором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также люди, не имеющие нужных знаний и опыта, если они находятся под присмотром лица, ответственного за безопасное использование изделия, получили соответствующие инструкции или понимают сопутствующие риски. Не позволяйте детям играть с электроприбором. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.

## Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

- Опасность удушения! Храните упаковочные материалы в месте, недоступном для детей.
- Детям можно позволять самостоятельно пользоваться печью только после соответствующего инструктажа, чтобы ребенок знал, как правильно эксплуатировать микроволновую печь, и понимал, что может случиться при неправильном обращении с электроприбором.
- Вследствие того что в режиме «гриль» и в комбинированном режиме печь выделяет много тепла, детям разрешается использовать эти режимы только под присмотром взрослых.
- Изделие и его шнур питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- Электроприбор и его доступные для прикосновения поверхности могут сильно нагреваться в процессе использования. Не следует подпускать детей к электроприбору.
- Этот электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо лицами без соответствующих навыков и опыта. Они могут пользоваться прибором только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или в соответствии с его указаниями.
- Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не играли с электроприбором.
- **ВНИМАНИЕ!** Детям можно позволять самостоятельно пользоваться печью только после соответствующего инструктажа, чтобы ребенок знал, как правильно эксплуатировать ее, и понимал, что может случиться при неправильном обращении с электроприбором.

## 1.4. Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов



Это изделие не содержит опасных и запрещенных материалов, указанных в «Положении о надзоре за отходами электрического и электронного оборудования», изданного

Министерством по охране окружающей среды и городского планирования. Соответствует требованиям Директивы ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования. Это изделие изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые пригодны для повторного использования и подлежат вторичной переработке.

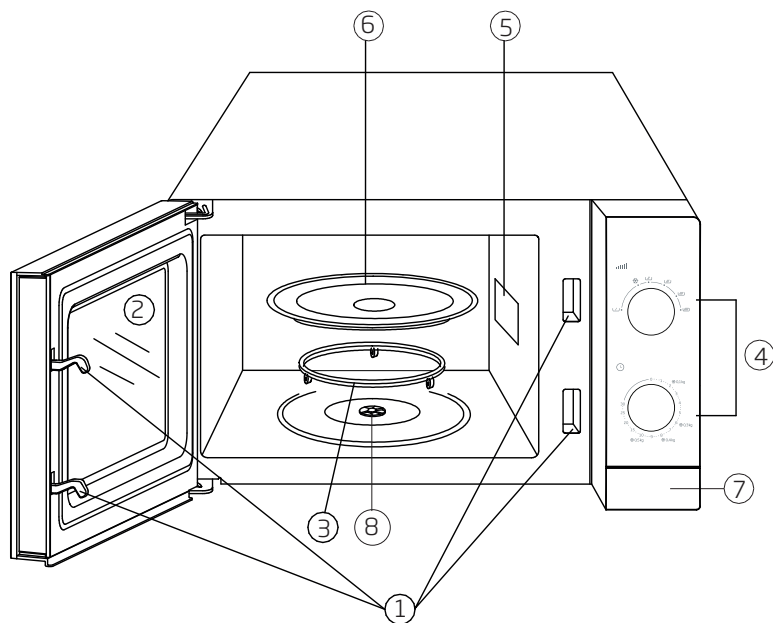
В связи с этим не следует утилизировать изделие с обычными бытовыми отходами по истечении срока его эксплуатации. Изделие следует сдать в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования. За сведениями о местонахождении пунктов сбора обратитесь в местные органы власти. Помогайте защитить окружающую среду и природные ресурсы, обеспечивая переработку изделий, вышедших из употребления.

## 1.5 Информация об упаковке



Упаковка изделия изготовлена из материалов, пригодных для вторичной обработки в соответствии с государственными законами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты приема упаковочных материалов, утвержденные местными органами власти.

## 2 Технические характеристики изделия



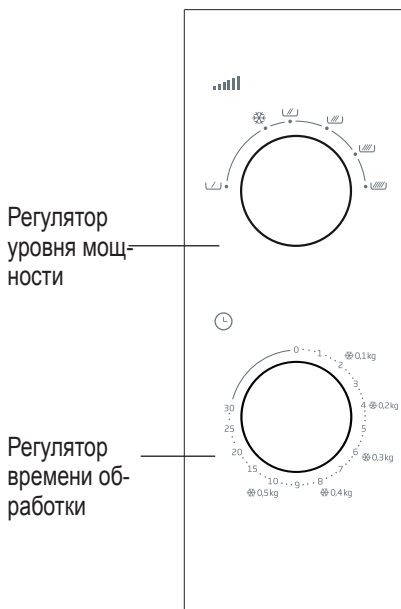
1. Защитная блокировка дверцы
2. Стекло передней панели
3. Подставка на роликах
4. Панель управления
5. Направляющая для микроволновой печи
6. Стекланный поднос на роликах
7. Кнопка открытия дверцы
8. Вал

|                          |                                 |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Ширина</b>            | 452 мм                          | 452 мм                          |
| <b>Глубина</b>           | 312 мм                          | 312 мм                          |
| <b>Высота</b>            | 262 мм                          | 262 мм                          |
| <b>Объем печи</b>        | 20 л                            | 20 л                            |
| <b>Вес</b>               | 11 кг                           | 11 кг                           |
| <b>Напряжение сети</b>   | 230–240 В<br>перем. тока, 50 Гц | 230–240 В<br>перем. тока, 50 Гц |
| <b>Выходная мощность</b> | 700 Вт                          | 700 Вт                          |
| <b>Полная мощность</b>   | 1200 Вт                         | 1200 Вт                         |
| <b>Время обработки</b>   | 0–30 минут                      | 0–30 минут                      |
| <b>Цвет</b>              | Серебристый                     | Белый                           |

Значения, указанные на маркировке электроприбора или в сопроводительных документах к нему, получены в лабораторных условиях согласно требованиям соответствующих стандартов. Фактические данные могут отличаться в зависимости от режима эксплуатации электроприбора и условий окружающей среды.

### 3 Описание изделия

#### Панель управления



#### Настройка мощности

С помощью регулятора в верхней части панели управления можно задать один из 6 уровней мощности.

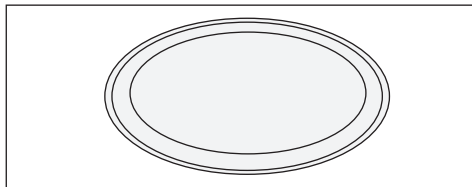
В таблице ниже приведены примеры пищевых продуктов и соответствующих уровней мощности, которые рекомендуются для их приготовления в микроволновой печи.

| Уровень мощности         | Использование  |
|--------------------------|--|
| Высокий, 700 Вт          | – Кипячение воды<br>– Жарка мясного фарша<br>– Приготовление курицы/индейки, рыбы и овощей<br>– Приготовление мяса, нарезанного тонкими ломтиками            |
| Умеренно высокий, 600 Вт | – Подогрев любых пищевых продуктов<br>– Приготовление мяса и птицы<br>– Приготовление грибов<br>– Приготовление пищевых продуктов с содержанием сыра или яиц |
| Средний, 460 Вт          | – Приготовление тортов и кондитерских изделий<br>– Приготовление яиц<br>– Приготовление супа или риса  |
| Умеренно низкий, 350 Вт  | – Растапливание масла и шоколада   |
| Разморозка               | – Разморозка любых замороженных продуктов  |
| Низкий, 120 Вт           | – Размягчение масла и сыра<br>– Размягчение мороженого<br>– Дозревание дрожжевого теста  |

## 3 Описание изделия

### Принадлежности

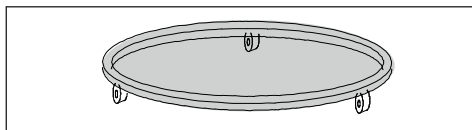
#### Стекло́нный поднос на роликах



Стекло́нный поднос следует использовать для всех видов приготовления пищи. Он собирает всю жидкость, образуемую в процессе приготовления, а также не дает продуктам попасть на внутреннюю поверхность печи. Без него продукты будут выливаться/выпадать наружу и высыхать. Стекло́нный поднос можно мыть в посудомоечной машине.

- Стекло́нный поднос устанавливается на подставку на роликах.

#### Подставка на роликах



Подставка на роликах должна размещаться под стекло́нным подносом. Запрещается устанавливать любые другие подносы на подставку на роликах. Стекло́нный поднос необходимо мыть теплой мыльной водой не реже чем один раз в неделю.

Подставка на роликах должна надежно фиксироваться на месте.

### Преимущества микроволновой печи

- Микроволновая печь обеспечивает значительную экономию времени, затрачиваемого на приготовление пищи. Она позволяет приготовить пищу в три или четыре раза быстрее, чем в духовке. На время приготовления также влияют толщина, температура и количество продуктов.

Продукты питания сохраняют свой первоначальный вкус, так как готовятся в собственном соку с добавлением меньшего количества специй или без них.

- Микроволновая печь обеспечивает экономию электроэнергии. Электроэнергия не потребляется только в процессе приготовления. Микроволновая печь не требует времени на предварительный нагрев или охлаждение, что исключает потери электроэнергии. В процессе приготовления нагревается только пища. Поскольку тепло от печи не попадает в помещение, находящиеся в нем люди не испытывают дискомфорт.
- Приготовление пищи в микроволновой печи также предполагает использование меньшего количества посуды. Пищу можно приготовить и подать в одной и той же посуде. В процессе приготовления пищи посуда не нагревается, поэтому продукты не выливаются/выпадают на стенки печи и не подгорают. Благодаря этому чистить печь гораздо проще.
- Не стоит беспокоиться, если вы забыли разморозить мясо. С помощью микроволновой печи можно сделать это за несколько минут и немедленно приступить к приготовлению пищи.

## 3 Описание изделия

### Технология приготовления пищи в микроволновой печи

В процессе эксплуатации микроволновой печи находящийся внутри нее магнетрон излучает микроволны. Они отражаются от стенок печи и попадают непосредственно на обрабатываемый продукт, вызывая высокочастотное вибрирование его молекул. Эти вибрации приводят к нагреву, который необходим для приготовления пищи.

Если во время или по окончании приготовления открыть печь, излучение микроволн и сам процесс приготовления будут остановлены.

Этот механизм позволяет обеспечить безопасность пользователя.

В микроволновой печи поверхность мяса или птицы не приобретает золотистый цвет, как при приготовлении в духовке, но внутри и снаружи пища равномерно обрабатывается до готовности.

### Посуда для приготовления пищи в микроволновой печи

Для приготовления следует использовать круглую посуду, но не овальную или прямоугольную. В противном случае продукты, которые остаются на краях, будут больше подвержены воздействию микроволн и могут подгореть.

- Различные вещества, такие как бумага, пластик, стекло и керамика, пропускают микроволны, не нагреваясь. В некоторых случаях для приготовления пищи можно использовать посуду из этих материалов.
- С помощью указанного ниже метода можно проверить, подходит ли посуда для использования в микроволновых печах.

Поместите в посуду стакан с водой, установите ее на стеклянный поднос микроволновой печи и запустите режим максимальной мощности на 60 секунд. Если посуда перегревается, ее не следует использовать в микроволновой печи.

### Металлическая посуда — фольга

Металлическая посуда отражает микроволны и предотвращает их попадание на продукты, поэтому она не подходит для приготовления пищи в микроволновых печах. Алюминиевую фольгу, нарезанную мелкими полосками или кусочками, можно использовать для обертывания крыльев или ножек либо краевых участков (например, острых концов кусочков птицы). Плоские подносы глубиной менее 1,5 см по краям также подходят для использования, однако вместо фольги в этом случае следует применять промасленную бумагу или стрейч-пленку.

### Стеклянная посуда

Слишком тонкая стеклянная посуда и хрусталь с содержанием свинца не подходят для использования.

### Пластиковая посуда — пакеты

Посуда из меламина, а также пакеты для заморозки или хранения не подходят для использования.

### Бумага

Бумажные изделия, независимо от их вида, не подходят для длительного приготовления пищи в микроволновых печах, так как это приведет к возгоранию бумаги.

### Деревянная или плетеная посуда

Использование большой деревянной посуды не допускается, так как под воздействием микроволн дерево высыхает и становится ломким.

### Размещение пищевых продуктов внутри изделия

- Для достижения максимальной эффективности обрабатываемые продукты следует правильно разложить на тарелке. При этом для получения наилучших результатов соблюдайте указанные ниже рекомендации.
- Если вы готовите много одинаковых продуктов (например, картофель в кожуре), разложите их по кругу.
- При приготовлении кусочков различной формы и толщины самые мелкие и тонкие из них располагайте по центру блюда. (они будут приготовлены в последнюю очередь).
- Продукты неправильной формы, например рыбу, раскладывайте так, чтобы ее хвост располагался в центре блюда.
- Для приготовления или разморозки мяса из холодильника толстые кусочки располагайте по краю, а тонкие и более мягкие — по центру.
- Ломтики тонко нарезанного мяса укладывайте друг на друга.
- Более толстые продукты, такие как сосиски и рубленое мясо, располагайте близко друг к другу.
- Бульон и соусы подогревайте в отдельной посуде. При этом предпочтение следует отдавать узким, а не широким вытянутым блюдам. Во время приготовления бульона, соуса или супа емкость следует заполнять не более чем на 2/3.
- При приготовлении целой рыбы сделайте на ней несколько надрезов — это позволит предотвратить разрыв кожи под давлением.
- Чтобы голова и хвост рыбы не подгорели, оберните их алюминиевой фольгой.
- При использовании стрейч-пленки, пакета или промасленной бумаги сделайте в них отверстие или небольшой прокол, чтобы обеспечить выпуск пара.

- Небольшие кусочки продуктов готовятся быстрее, чем большие, а продукты правильной формы — быстрее, чем продукты неправильной формы. Для достижения наилучших результатов пищевые продукты должны быть нарезаны на кусочки одинакового размера и правильной формы.

### Рекомендации

#### Размораживание:

- Время разморозки может зависеть от формы упаковки. Продукты в упаковке неглубокой прямоугольной формы размораживаются быстрее, чем в глубокой посуде.
- В процессе разморозки отделите кусочки друг от друга. Таким образом, другие участки будут размораживаться быстрее.
- Части, которые начинают нагреваться, накройте небольшими фрагментами фольги. Фольгу можно зафиксировать с помощью зубочисток.

#### Количество пищевых продуктов

Время приготовления прямо пропорционально количеству пищевых продуктов. Чтобы приготовить двойной объем пищи, необходимо затратить в два раза больше времени.

#### Содержание влаги

Время приготовления зависит от количества сока, так как влага влияет на параметры работы микроволновой печи. Продукты, содержащие сок (овощи, рыба и птица), готовятся легко и быстро. Для приготовления в микроволновой печи сухих продуктов, например риса и фасоли, рекомендуется добавить воду.



## 4 Эксплуатация изделия

### Конденсация

Влага, содержащаяся в пищевых продуктах, может иногда приводить к образованию конденсата внутри микроволновой печи в процессе приготовления. Это нормально. Продукты в оболочке или под крышкой обычно выделяют меньше конденсата.

### Сахар

Чтобы приготовить блюдо с большим количеством сахара или масла, например пудинг или пирог, следуйте рекомендациям, приведенным в кулинарных книгах для микроволновых печей. Если превысить рекомендованное время, продукт может подгореть, а печь — выйти из строя.

### Уменьшение давления в пищевых продуктах

Многие продукты имеют кожуру или оболочку. Под воздействием давления, которое образуется в процессе приготовления, она может лопнуть. Чтобы избежать этого, в коже или оболочке необходимо сделать проколы с помощью вилки или ножа. Прокалывать необходимо такие продукты, как картофель, куриную печень, яичный желток, сосиски и некоторые фрукты.

### Перемешивание и переворачивание пищевых продуктов при приготовлении

Перемешивание и переворачивание продуктов в процессе обработки позволяет равномерно приготовить все их части.

### Разное время приготовления

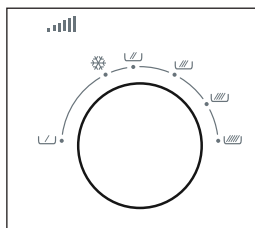
Всегда следует начинать с минимального времени приготовления и проверять готовность продукта в процессе. В этом руководстве по эксплуатации приведены примерные значения времени приготовления. Его можно корректировать в зависимости от размера и формы продуктов и посуды.

### Время ожидания

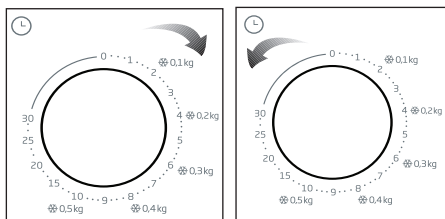
После извлечения продукта из микроволновой печи дайте ему постоять какое-то время. Это позволит достичь максимальной эффективности обработки после разморозки, приготовления равномерного распределения тепла. Продукты питания, приготовленные в микроволновой печи, еще какое-то время продолжают «дойти» даже после ее отключения. Это обеспечивается не воздействием микроволн, а энергией внутри самого продукта. Время ожидания зависит от вида продукта. Иногда достаточно подождать, пока продукт будет извлечен из печи и переложен на блюдо для сервировки. Время ожидания может длиться до 10 минут, как в случае с большими блюдами.

### Эксплуатация печи

1. Печь необходимо подключать только в заземленные розетки.
2. Откройте переднюю дверцу.



3. Поместите продукт или поднос с продуктом на вращающийся поднос микроволновой печи.








## 4 Эксплуатация изделия









4. Поверните регулятор времени обработки по часовой стрелке, чтобы задать нужное значение. Прокрутите регулятор чуть дальше нужного значения, чтобы установить правильное время. Затем вернитесь к нужному значению.
5. Плотно закройте переднюю дверцу. На печи загорится световой индикатор, и она включится. Если дверца не закрыта плотно, печь не запустится.
6. Если периодически открывать дверцу, чтобы перемешать продукты или проверить их готовность, процесс приготовления может быть нарушен. Когда дверца открывается, процесс обработки и заданное время останавливаются, а после закрытия — возобновляются.
7. Остановить работу печи в процессе приготовления пищи можно путем открытия передней дверцы. Чтобы остановить процесс обработки, установите время в положение (0).
8. По окончании заданного времени готовки раздается звуковой сигнал. В этом случае происходит автоматическое отключение светового индикатора и остановка процесса приготовления.

### Таблица значений времени приготовления

При приготовлении пищи в микроволновой печи необходимо подождать некоторое время после прекращения обработки. Продолжительность этого времени составляет 5–10 минут для мясных продуктов и 2–3 минуты для овощей.

| Пищевой продукт                 | Уровень мощности  | Время приготовления                       |
|---------------------------------|---|---|
| <b>Мясо</b>                     |   |   |
| Говяжий фарш                    | (  )   | 3–5 минут для продукта весом около 500 г  |
| Фрикаделька                     | (  )   | 9–12 минут для продукта весом около 500 г |
| Гамбургер                       | (  )   | 4–5 минут для продукта весом около 500 г  |
| Стейки (3 куса толщиной 0,5 см) | (  )   | 1,5–2,5 минуты                            |
| Баранье седло, ножка или плечо  | (  ) – (  ) | 8–10 минут для продукта весом около 500 г |
| Телятина, жареное плечо         | (  ) – (  ) | 9–10 минут для продукта весом около 500 г |





















## 4 Эксплуатация изделия

|  |   |   |
|--|---|---|
| Кубики баранины/телятины (3–4 кусочка) | (  ) | около 6–8 минут                           |
| <b>Птица</b>                           |   |   |
| Кусочки курицы (1 грудка)              | (  ) | 2–3,5 минуты                              |
| Кусочки курицы (1 ножка)               | (  ) | 1,5–2,5 минуты                            |
| Целая курица                           | (  ) | 9–10 минут для продукта весом около 500 г |
| Запеканка (на 1 персону)               | (  ) | 1,5–3,5 минуты                            |
| Грудка индейки                         | (  ) | 8–9 минут для продукта весом около 500 г  |
| <b>Рыба и морепродукты</b>             |   |   |
| Филе/кусочки (170–230 г)               | (  ) | 1,5–2,5 минуты                            |
| Целая рыба                             | (  ) | 7–9 минут для продукта весом около 500 г  |

- Значения времени приготовления, приведенные в таблице, указаны только в справочных целях. Время приготовления можно увеличивать или уменьшать в соответствии с предпочтениями.
- Значения в таблице были получены при лабораторных испытаниях. Корректируя время готовки, вы можете экспериментировать со вкусами и воплощать свои предпочтения и привычки.

## 4 Эксплуатация изделия

Таблица значений времени приготовления

| Пищевой продукт   | Уровень мощности  | Время приготовления   |
|---|---|---|
| Яйца и сыр  |   |   |
| Яичница-глазунья  | (  )   | 1–2 минуты на одно яйцо                                       |
| Яичница-болтунья  | (  )   | 45–90 секунд на растапливание масла и 1–2 минуты на одно яйцо |
| Десерт с содержанием яиц (крем-карамель), 20 × 20 см        | (  )   | 15–19 минут   |
| Овощи   |   |   |
| Овощи (на 1 персону)  | (  )   | 1,5–3 минуты  |
| Спаржевая фасоль  | (  )   | 8–12 минут для продукта весом около 500 г                     |
| Капуста (свеженарезанная)                                   | (  )   | 6–8 минут для продукта весом около 500 г                      |
| Морковь (свеженарезанная)                                   | (  )   | 3–6 минут для продукта весом около 200 г                      |
| Кукуруза (свежая, 2 штуки)                                  | (  )   | 5–9 минут   |
| Грибы (свеженарезанные)                                     | (  )   | 2–3 минуты для продукта весом около 230 г                     |
| Картофель (4 штуки, весом по 170–230 г)                     | (  )   | 10–15 минут   |
| Шпинат (свежий, листья)                                     | (  )   | 5–8 минут для продукта весом около 500 г                      |
| Зерно   |   |   |
| 1/2 пачки овсянки быстрого приготовления (вода: 1 чашка)    | (  )  | 1–2 минуты  |
| 1/2 пачки овсянки длительного приготовления (вода: 1 чашка) | (  ) | 2–4 минуты  |
| 1/2 пачки кукурузного пюре (вода: 2 чашки)                  | (  ) | 2–3 минуты  |
| Пироги  |   |   |
| Морковный пирог   | (  ) | 9–12 минут  |
| Кекс без начинки или шоколадный пирог (в круглой посуде)    | (  ) | 5–6 минут   |
| Круглый пирог   | (  ) | 5–5,5 минуты  |
| Небольшой пирог в форме                                     | (  ) | 2–2,5 минуты  |
| Печенье (квадратное блюдо)                                  | (  ) | 3–6 минут   |
| Суп/напитки   |   |   |
| на 1 персону  | (  ) | 2–3 минуты  |

## 4 Эксплуатация изделия

### Разморозка

Возможность разморозки пищевых продуктов в считанные минуты — одно из основных преимуществ микроволновой печи. Вначале снимите металлическую проволоку с пакетов с замороженной продукцией и замените ее ниткой или резинкой. Откройте упаковку, изготовленную из таких материалов, как картон, прежде чем помещать продукт в микроволновую печь. Пластиковые пакеты или упаковку необходимо надрезать или проколоть. Если продукт помещен в упаковку из фольги, снимите ее и поместите продукт в подходящую посуду. (Если заморожен продукт с кожей, ее также следует снять.) Наденьте пластиковый пакет на продукт, чтобы обеспечить равномерную разморозку.

(При разморозке крупных кусков мяса птицы закройте тонкие участки, чтобы сдержать процесс нагрева. В противном случае внешние участки могут высохнуть или даже начать подгореваться.)

Всегда старайтесь устанавливать минимальное время разморозки. Если изнутри продукт еще не разморозился, снова поместите его в микроволновую печь для окончательной разморозки. Также подождите определенное время, чтобы он «дошел» до нужного состояния после разморозки.

Продолжительность разморозки зависит от степени заморозки продукта. По возможности поворачивайте или разделяйте продукт на части в процессе разморозки или «дозревания». В таблице приведена примерная рекомендуемая продолжительность разморозки.














### Таблица значений времени разморозки

Ознакомьтесь с информацией о разморозке.

| Пищевой продукт                      | Рекомендованная продолжительность | Кг         |
|--------------------------------------|-----------------------------------|------------|
| Сосиски                              | 5–6 минут                         | 500 г      |
| Мясной фарш                          | 8–10 минут                        | 500 г      |
| Почки                                | 8–12 минут                        | 1 кг       |
| Печень                               | 6–7 минут                         | 500 г      |
| Ребро молодого барашка               | 15–20 минут                       | 1,5–2 кг   |
| Мякоть верхней части говяжьего бедра | 20–25 минут                       | 1,5–2 кг   |
| Мясо, нарезанное кубиками            | 7–8 минут                         | 500 г      |
| Филе говядины                        | 10–12 минут                       | 1 кг       |
| Телячья отбивная                     | 9–10 минут                        | 500 г      |
| Мясной фарш (телятина)               | 4–5 минут                         | 500 г      |
| Стейк из телятины                    | 6–8 минут                         | 500 г      |
| Баранье седло, ножка или плечо       | 28–30 минут                       | 2–2,3 кг   |
| Целая курица                         | 26–30 минут                       | 1,2–1,5 кг |
| Кусочки курицы                       | 14–17 минут                       | 1,2–1,5 кг |
| Куриная грудка (с костями)           | 10–14 минут                       | 1–1,5 кг   |
| Кусочки курицы (ножка)               | 9–10 минут                        | 500 г      |
| Кусочки курицы (крыло)               | 8–12 минут                        | 700 г      |
| Кусочки индейки                      | 14–16 минут                       | 1–1,5 кг   |
| Грудка индейки (с костями)           | 18–22 минуты                      | 2–2,5 кг   |

## 4 Эксплуатация изделия

### Таблица значений времени разогрева

|             | Пищевой продукт   | Уровень мощности  | Время приготовления |
|-------------|---|---|---------------------|
| 1 порция    | 1 тарелка   | (  )   | 2–3 минуты          |
| 1–2 порции  | Основное блюдо с соусом   | (  )   | 7–9 минут           |
| 2–4 порции  | Толстые ломтики мяса, такие как гамбургер, нарезанные фрикадельки | (  )   | 3–5 минут           |
| 2–3 порции  | Тонкие ломтики мяса, такие как стейк-филе                         | (  )   | 2–3 минуты          |
| 2–3         | Кусочки курицы  | (  )   | 3–4 минуты          |
| 2 порции    | Запеканка   | (  )   | 9–12 минут          |
| 2 порции    | Овощи   | (  )   | 3–4 минуты          |
| 1–2         | Кукуруза  | (  )   | 3–4 минуты          |
| 2–3         | Печенье   | (  )   | 45–60 секунд        |
| 1           | Целый пирог   | (  )   | 3–7 минут           |
| 1–2 кусочка | Пирог   | (  )   | 1–2 минуты          |
| 3–4         | Сосиски   | (  )   | 1–2 минуты          |
| 4           | Хот-дог   | (  ) | 1–2 минуты          |

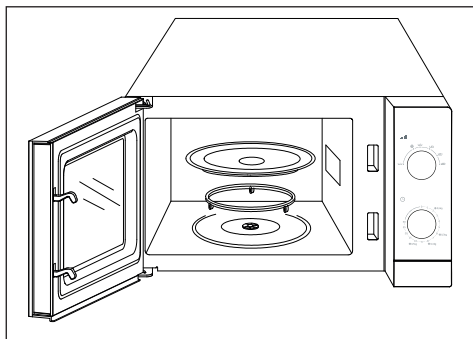
### Разогрев

В микроволновой печи можно быстро и эффективно разогреть оставшуюся или приготовленную пищу без ущерба для свежести и вкусовых качеств продукта.

В процессе разогрева накройте продукт крышкой или пластиковой пленкой, которые пригодны для использования в микроволновых печах, чтобы сохранить влагу. Это также позволит сохранить тепло и ускорить процесс разогрева, а также предотвратить брызги. Бутерброды и печенье следует завернуть в бумажные полотенца, чтобы обеспечить впитывание влаги и исключить их размягчение под ее воздействием.

Пищевые продукты следует размораживать в мелкой посуде, равномерно распределив их на блюде. Для разогрева может потребоваться регулярное перемешивание или переворачивание продуктов.

## 5 Чистка и уход



- Перед выполнением чистки отключите шнур питания печи от сети.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства, металлический ерш, салфетки с грубой структурой или абразивные химические вещества с содержанием серы или хлора для чистки любых деталей микроволновой печи.

### Внешние поверхности

- Для очистки внешних поверхностей печи необходимо использовать мягкую ткань, смоченную теплой мыльной водой. После этого следует протереть их насухо мягкой тканью.
- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия, чтобы предотвратить повреждение находящихся под напряжением внутренних компонентов печи. Чистку панели управления микроволновой печи выполняйте только с помощью мягкой влажной ткани.
- Не применяйте чистящие аэрозоли или чрезмерное количество мыла и воды, так как это может привести к повреждению механизмов управления.

### Внутренние поверхности

Очистка внутренних поверхностей печи:

- для более легкого удаления засохших пятен поместите внутрь стакан с водой и кипятите в течение 2–3 минут.

- Очистите внутренние поверхности мягкой салфеткой, смоченной мыльной водой. Затем протрите их насухо мягкой тканью.
- Чтобы удалить запахи внутри печи, поместите в нее стакан с водой, в которую добавлено несколько чайных ложек лимонного сока, и кипятите в течение примерно двух минут.
- Для очистки внутреннего основания печи снимите стеклянный поднос и подставку на роликах. Промойте их в мыльной воде, а затем прополощите и высушите.
- Прежде чем запускать печь, установите подставку на роликах и стеклянный поднос и надежно зафиксируйте их.
- Для очистки внутренней поверхности дверцы печи используйте неабразивную мягкую губку или салфетку.

### Транспортировка

- Отключите электроприбор от сети питания.
- Упакуйте стеклянный поднос таким образом, чтобы исключить его поломку и перемещение внутри печи. При необходимости перевозите его отдельно.
- Зафиксируйте переднюю дверцу относительно корпуса печи, обмотав или приклеив ее лентой.
- Исключите ударную нагрузку на стекло, дверцу и панель.
- Обеспечьте нормальное положение микроволновой печи в процессе транспортировки. Не наклоняйте ее в сторону или назад.

Производитель: "Arçelik A.S."  
Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütlüce, 34445,  
Turkey/  
АО «Арчелик», г. Стамбул, Сютлюдже, ул.  
Караагач №2-6, 34445, Турция на предпри-  
ятии: (Galanz Microwave Oven and Electrical  
Appliances Manufacturing co.Ltd  
No.3 Xingpu Road East, Huangpu Town,  
Zhongshan City, Guangdong Province, China)  
Китай

Официальный представитель на территории  
Украины: ООО «Беко Украина», адрес: 01021, г.  
Киев, ул. Кловский спуск, д. 5 тел/факс.: 0-800-  
500-4-3-2

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»  
Юридический адрес: 601021 Россия,  
Владимирская обл., Киржачский р-н МОСП  
Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская,  
д. 49  
Бесплатная линия сервисного обслуживания  
и информационной поддержки по установке и  
эксплуатации (только для звонков по России)  
8-800-200-23-56

Дата производства включена в серийный но-  
мер продукта, указанный на этикетке, распо-  
ложенной на продукте, а именно:  
первые две цифры серийного номера обозна-  
чают год производства, а последние две – ме-  
сяц.  
Например, «10-100001-05» обозначает, что  
продукт произведен в мае 2010 года.

Юридическое лицо принимающее претензии:  
Республика Казахстан, 050030, г. Алматы, АО  
«Technodom Operator» (Технодом Оператор),  
ул.Курмангазы 178 А, тел: +7 (727) 244 0000



# Алдымен осы нұсқаулықты оқып шығыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Веко өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет. Жоғары сапада және заманауи технологиямен жасалған өнімнен ең жақсы нәтижелер аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдалану алдында осы нұсқаулықты және барлық басқа ілеспе құжаттарды толығымен оқып шығыңыз, сөйтіп болашақта пайдалану үшін анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ескертулер мен ақпаратты ескеріңіз.

## Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әр түрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:



Маңызды ақпарат және пайдалану туралы пайдалы кеңестер.



Өмір мен мүлік қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескертулер.



Ыстық беттерге арналған ескерту.



Бұл өнім табиғатқа ешбір зиян тигізбей, қоршаған ортаға қауіпсіз заманауи зауыттарда жасалған.

Бұл құрылғы WEEE ережесіне сай.



Оның құрамында ПВХ жоқ.

## **1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар 51**

|  |    |
|--|----|
| 1.1 Жалпы қауіпсіздік .....  | 51 |
| 1.1.1 Электр қауіпсіздігі .....  | 53 |
| 1.1.2 Өнім қауіпсіздігі .....  | 55 |
| 1.2 Мақсатты пайдалану .....   | 56 |
| 1.3 Балалардың қауіпсіздігі .....  | 56 |
| 1.4 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қоқыс өнімдерді қоқысқа лақтыру ..... | 58 |
| 1.5 Бума ақпараты .....  | 58 |

## **2 Өнімнің техникалық сипаттамалары 59**

## **3 Өнім сипаттамасы 60**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Басқару тақтасы .....                | 60 |
| Қуат параметрі .....                 | 60 |
| Керек-жарақтар .....                 | 61 |
| Айналмалы шыны ыдыс .....            | 61 |
| Ролик тірегі .....                   | 61 |
| Қысқа толқынды пеш артықшылықтары .. | 61 |
| Микротолқынмен пісіру теориясы ..... | 61 |
| Микротолқынмен пісіру ыдыстары ..... | 61 |
| Металл ыдыстар - фольгалар .....     | 62 |
| Шыны ыдыстар .....                   | 62 |
| Пластик ыдыстар - қалталар .....     | 62 |
| Қағаз .....                          | 62 |
| Ағаш немесе тоқылған ыдыстар .....   | 62 |

## **4 Өнімді басқару 63**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Тағамды салу .....            | 63 |
| Шамалы ұсыныстар .....        | 63 |
| Еріту үшін: .....             | 63 |
| Тағам мөлшері .....           | 63 |
| Ылғалдылығы .....             | 63 |
| Конденсация .....             | 63 |
| Қант .....                    | 64 |
| Тағамдар қысымын азайту ..... | 64 |

|   |    |
|---|----|
| Пісіру барысында тағамды араластыру және аудару ..... | 64 |
| Әр түрлі пісіру уақыты .....                          | 64 |
| Күту уақыты .....                                     | 64 |
| Пешті пайдалану .....                                 | 64 |
| Асүй үстелі .....                                     | 66 |
| Асүй үстелі .....                                     | 67 |
| Еріту .....   | 68 |
| Еріту кестесі .....                                   | 68 |
| Жылыту үстелі .....                                   | 69 |
| Жылыту .....  | 69 |

## **5 Тазалау және күтім жасау 70**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Сыртқы беттері .....         | 70 |
| Ішкі беттері .....           | 70 |
| Тасымалдауға арналған; ..... | 70 |

## Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары Мұқият оқып шығып, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз

Бұл бөлім өрт, электр тогының соғу, микротолқын энергиясы кемуі әсері, жеке жарақат немесе мүліктің зақымдалу қаупінен қорғайтын қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындамау кепілдік күшін жояды.

### 1.1 Жалпы қауіпсіздік

- Қысқа толқынды пеш тағамды және сусындарды қыздыруға арналған. Тағамды немесе киімді кептіру және жылыту жастықшаларын, тәпішкелерді, губкаларды, дымқыл шүберекті және сол сияқты нәрселерді қыздыру жарақаттануға, тұтануға немесе өртенуге әкеп соқтыруы мүмкін.

Бұл құрылғы келесідей тұрмыстық және ұқсас қолданбаларда пайдалануға арналған:

- Дүкендердегі қызметкерлердің ас пісіру аймақтарында, кеңселерде және басқа да жұмыс істейтін жерлерде;

- Фермадағы үйлерде
- Қонақүйлердегі, мотельдердегі клиенттер тұратын және басқа тұрғылықты жерлерде;
- Төсек пен таңғы ас беретін орындарда.
- Есігі ашық кезде пешті іске қосуға әрекет жасамаңыз, болмаса микротолқын энергиясына зиян келуі мүмкін. Қауіпсіздік құлыптары өшірілмеуі немесе өзгертілмеуі керек.
- Пештің алдыңғы жағы мен есігі арасына нысан қоймаңыз. Лай немесе тазалау агенті қалдықтарының корпус беттеріне жиналуына мүмкіндік бермеңіз.
- Микротолқын энергиясы әсеріне қарсы қорғаныс беретін қақпақты шешу әрекетін қамтитын қызметтік жұмыстар өкілетті тұлғалармен/қызметпен орындалуы қажет. Кез келген басқа ұсыныс қауіпті.
- Өнім тағамды үйде пісіруге, жылытуға және ерітуге арналған. Бұл коммерциялық мақсаттарға пайдаланылмауы қажет. Өндіруші дұрыс пайдаланбаудан болған зақымдарға жауапты болмайды.

## Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

- Бұл құрылғыны сыртта, ваннада, ылғалды орталарда немесе ылғалдануы мүмкін орындарда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбаудан немесе қолданбаудан болатын зақымдарға жауапкершілік немесе кепілдік шағымы қарастырылмауы керек.
- Құрылғыны бөлшектеуге ешқашан әрекет жасамаңыз. Дұрыс қолданбау салдарынан болған зақым үшін ешбір кепілдік шағымдары қабылданбайды.
- Тек түпнұсқалық бөлшектерді немесе өндіруші ұсынған бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Пайдалану кезінде осы құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны үнемі тұрақты, тегіс, таза, құрғақ және тайғақ емес бетте пайдаланыңыз.
- Құрылғы сыртқы сағат таймерімен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылмауы тиіс.
- Құрылғыны алғаш рет пайдалану алдында барлық бөлшектерді тазалаңыз. "Тазалау және техникалық қызмет көрсету" бөлімінде берілген мәліметтерді көріңіз.
- Құрылғыны осы нұсқаулықта сипатталған мақсатқа ғана басқарыңыз. Абразивті химикаттарды пайдаланбаңыз немесе осы құрылғыда буламаңыз. Бұл пеш тағамды жылытуға және пісіруге арналған. Өндірістік немесе зертханалық қолданысқа арналмаған.
- Киімдерді немесе асүй орамалдарын пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде өте ыстық болады. Пеш ішіндегі ыстық бөлшектерді түртпеңіз.
- Пеш тірі ағзаны құрғатуға арналмаған.
- Пешті бос күйінде басқармаңыз.
- Қысқа толқынды пештерге үйлесімді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

- Жылытылған тағамнан ыдысқа тасымалданған жылуға байланысты пісіру ыдысы ыстық болуы мүмкін. Ыдысты ұстау үшін пеш қолғаптары керек болуы мүмкін.
  - Қысқа толқынды пештерге үйлесімділігін тексеру үшін ыдыстар тексерілуі керек.
  - Пешті плиталарға немесе басқа жылу генераторларына қоймаңыз. Болмаса, бұл зақымдалып, кепілдік жарамсыз болуы мүмкін.
  - Қысқа толқынды пеш орнату нұсқауларына сәйкес емес камераға салынбауы қажет.
  - Тағамды әзірлегеннен кейін қақпақтарды немесе фольганы ашу кезінде бу шығуы мүмкін.
  - Жылытылған тағамды шығару кезінде қолғаптар пайдаланыңыз.
  - Құрылғыны пайдалану кезінде құрылғы мен қолжетімді беттері өте ыстық болуы мүмкін.
  - Құрылғыны пайдалану кезінде есік пен сыртқы шыны өте ыстық болуы мүмкін.
- ### 1.1.1 Электр қауіпсіздігі
- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін бұл өндірушімен, қызмет көрсету агентімен немесе білікті тұлғамен ауыстырылуы қажет.
  - Веко Қысқа толқынды пештері қолданбалы қауіпсіздік стандарттарына сәйкес, сол себепті құрылғы немесе қуат кабелі зақымдалған жағдайда қауіпті болдырмау үшін дилермен, қызмет көрсету орталығымен немесе маманмен және өкілетті қызмет көрсету орталығымен жөнделуі немесе ауыстырылуы керек. Ақаулы немесе біліксіз жөндеу жұмысы қауіпті болуы мүмкін және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін.
  - Желінің қуат көзі құрылғының көрсеткіштер тақтасында берілген ақпаратқа сәйкес екендігін тексеріңіз. Құрылғыны қуат көзінен ажырату жолы - қуат тығынын қуат розеткасынан шығару.
  - Құрылғыны тек тұйықталған розеткамен пайдаланыңыз.

## Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

- Қуат кабелі немесе құрылғының өзі зақымдалған болса, ешқашан пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыны ұзартқыш сыммен пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны немесе тығынын сулы немесе ылғалды қолдармен ешқашан түртпеңіз.
- Құрылғыны әрқашан ашаға қол жететіндей етіп орналастырыңыз.
- Қуат кабелін қысумен, майыстырумен немесе үшкір шеттерін үйкеумен зақым келтірмеңіз. Қуат кабелін ыстық беттерге және ашық жалынға жақындатпаңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде қуат кабелі кездейсоқ тартылуынан немесе әлдекімнің үстіне шыққанынан қауіп төнбейтінін тексеріңіз.
- Өр тазалау алдында және құрылғыны пайдаланбау кезінде құрылғыны ажыратыңыз.
- Құрылғының қуат кабелін қуат көзінен ажырату үшін тартпаңыз және қуат кабелін құрылғы айналасына ешқашан орамаңыз.
- Құрылғыны, қуат кабелін немесе қуат тығынын суға не басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Ағын су астында ұстамаңыз.
- Пластик немесе қағаз контейнерлердегі тағам жылыту кезінде тұтану қаупіне байланысты көзіңіз пеште болсын.
- Қысқа толқынды пеште пайдалануға болатын қалталарды пешке салу алдында сымдарды және/немесе қағаз немесе пластик қалталардың металл тұтқаларын алыңыз.
- Егер түтін байқалса, құрылғыны өшіріп немесе ажыратып, жалынды өшіру мақсатында есікті жабық ұстаңыз.
- Пештің ішінде зат сақтамаңыз. Пеш пайдаланылмаған кезде ішінде қағаз элементтерді, пісіру материалын немесе тағамды қалдырмаңыз.
- Күйіп қалудың алдын алу үшін тамақтандыру бөтелкелері мен сәби тағамы құтыларының ішіндегі нәрсені тұтыну алдында араластыру немесе шайқау керек.

- Бұл құрылғы - 2-топты В класты ISM жабдығы. 2-топта радио-жиілік энергиясы арнайы құрылатын және/немесе материал өңдейтін электромагниттік сәулелену пішінінде пайдаланылатын барлық ISM (Өндірістік, ғылыми және медициналық) жабдығы және ұшқын эрозиясы жабдығы бар.
- В класты жабдық тұрмыстық қондырғыларда және төмен кернеулі қуат көзі желісіне тікелей қосылған қондырғыларда пайдалануға арналған.
- Құрылғы есігі немесе сыртқы беті пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін.
- Тағам картоп, цуккини, алма және каштан сияқты қалың қыртысты тағамды тығыңыз.
- Құрылғыны артқы жағы қабырғаға қарайтындай етіп салу қажет.
- Құрылғыны жылжыту алдында зақымдалуын болдырмау үшін айналмалы түбін бекітіңіз.
- Қ а б ы р ш а ғ ы н д а ғ ы жұмыртқаларды және бүтін күйінде суға пісірілген жұмыртқаларды шағын толқынды пештерде жылытпаңыз, себебі олар тіпті шағын толқынды пеште қыздырған соң да жарылып кетуі мүмкін.
- Құрылғы артындағы және бүйірлеріндегі бөлшектерді алмаңыз, себебі олар камера қабырғалары мен құрылғы арасындағы минималды қашықтықтарды қорғап, талап етілетін ауа циркуляциясына мүмкіндік береді.

## 1.1.2 Өнім қауіпсіздігі

- Қысқа толқынды пешпен сусындарды жылытқаннан кейін сусынды алу кезінде қайнап шашырауы мүмкін, сол себепті контейнерлерді ұстаған кезде абай болыңыз.
- Пеште ешбір затты қуырмаңыз. Ыстық май пеш құрамдастарына және материалдарына зақым келтіріп, терінің күйіне себеп болуы мүмкін.

## 1.2 Мақсатты пайдалану

- Пешті таза күйде сақтамау бетін нашарлатып, құрылғының қызмет мерзіміне жағымсыз әсер етіп, қауіпті жағдай тудыруы мүмкін.
- Есік бекітпелерін және іргелес бөлшектерін тазалау: Ыстық сабынды су пайдаланыңыз. Ыдыс шүберегімен тазалаңыз, қырмаңыз. Тазалауға металл немесе шыны қырғыш пайдаланбаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік бекітпелері зақымдалса, білікті тұлғамен ауыстырылмайынша пеш басқарылмауы қажет.
- **ЕСКЕРТУ:** Шағын толқын қуатының әсерінен қорғайтын жапқышты алу арқылы қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын орындау білікті тұлғадан басқалар үшін қауіпті болып табылады.
- **ЕСКЕРТУ:** Сұйықтықтар және басқа да тағамдар тығыздалып жабылған контейнерлерде жылытылмауы керек, себебі олар жарылып кетуі мүмкін.
- Пеш жүйелі түрде тазаланып, тағам қалдықтары жойылуы керек.
- Пештің үстіңгі бетінен жоғары кемінде 20 см бос кеңістік болуы керек.
- Құрылғыны тиісті қолданысынан басқа мақсаттар үшін пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жылыту көзі ретінде пайдаланбаңыз.
- Қысқа толқынды пеш тек тағамды ерітуге, пісіруге және бұқтыруға арналған.
- Тағамдарды артық әзірлеменіз, болмаса өртке себеп болуы мүмкін.
- Құрылғыны тазалау үшін бу негізіндегі тазалағыштар пайдаланбаңыз.

## 1.3 Балалардың қауіпсіздігі

- Балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалар жанында пайдалану кезінде аса мұқият болу ұсынылады.



## Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

- Бұл құрылғыны 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар немесе білімі және тәжірибесі жоқ адамдар тек өнімді қауіпсіз пайдалануға қатысты бақылауда болғанда немесе сәйкесінше нұсқау алғанда немесе өнімді пайдалану қауіптерін түсінгенде пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Ересектер бақыламаса, тазалау және пайдаланушыға қызмет көрсету процедураларын балалар орындамауы керек.
- Булығы қауіп бар! Барлық бума материалдарын балалардан алыста сақтаңыз.
- Балаларға Қысқа толқынды пешті қауіпсіз жолмен пайдалану нұсқаулары беріліп, бұрыс пайдалану қауіптерін түсінген жағдайда ғана балалардың пешті бақылаусыз пайдалануына рұқсат беріңіз.
- Гриль және біріктіру режимдерінен шығатын артық жылуға байланысты балаларға осы режимдерді тек ересек бақылауымен пайдалануға рұқсат беріледі.
- Өнімді және қуат кабелін 8 жастан кіші балалар қолы жетпейтіндей етіп сақтаңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде құрылғы мен қолжетімді беттері өте ыстық болуы мүмкін. Балаларды алыс ұстаңыз.
- Бұл құрылғыны қозғалу, дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға (балаларды қоса) немесе осы құрылғыға қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға ықтимал қауіп-қатерлер мен құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқау берілмейінше және олар бақыланбайынша пайдалануға болмайды.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларыңызды қадағалау қажет.
- **ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті қауіпсіз жолмен пайдалану нұсқаулары беріліп, бұрыс пайдалану қауіптерін түсінген жағдайда ғана балалардың пешті бақылаусыз пайдалануына рұқсат беріңіз.

## 1.4 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қоқыс өнімдерді қоқысқа лақтыру



Бұл өнім Қоршаған орта және қаланы жоспарлау министрлігі шығарған «Қоқыс электр және электрондық құрылғыларды бақылау туралы ережеде» көрсетілген зиянды және

тыйым салынған материалдарды қамтымайды. WEEE директивасына сәйкес келеді. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеуге жарамды жоғары сапалы бөлшектерден және материалдардан жасалған.

Сондықтан, өнімді қызмет көрсету мерзімінің соңында қалыпты тұрмыстық қоқыспен бірге қоқысқа лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған жинау орнына апарыңыз. Аумағыңыздағы жергілікті билік органынан осы жинау орындары туралы сұраңыз. Пайдаланылған өнімдерді қайта өңдеу арқылы қоршаған орта және табиғи ресурстарды қорғауға көмектесіңіз.

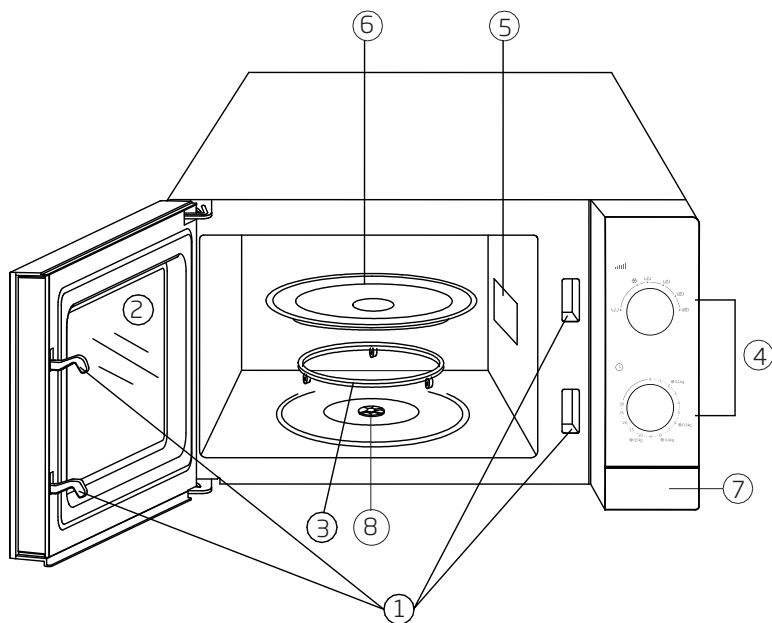
## 1.5 Бума ақпараты



Өнімнің орамасы біздің ұлттық заңнамаға сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған.

Бума материалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге қоқысқа лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген бума материалын жинау орындарына апарыңыз.

## 2 Өнімнің техникалық сипаттамалары



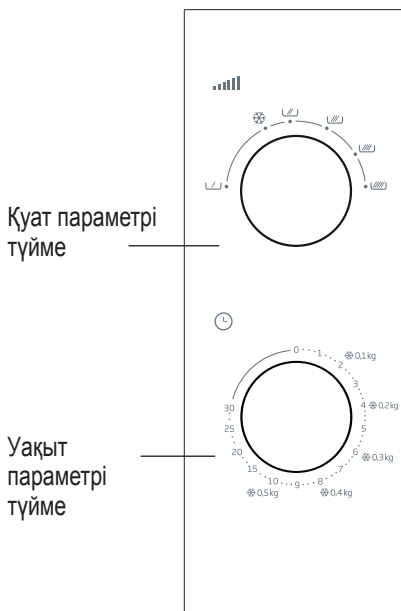
1. Есік құлыптау жүйесі
2. Алдыңғы есік шынысы
3. Ролик тірегі
4. Басқару тақтасы
5. Қысқа толқынды пеш нұсқаулығы
6. Айналмалы шыны ыдыс
7. Есікті ашу пернесі
8. Білік

|                         |                 |                 |
|-------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Сыртқы ені</b>       | 452 мм          | 452 мм          |
| <b>Сыртқы тереңдігі</b> | 312 мм          | 312 мм          |
| <b>Сыртқы биіктігі</b>  | 262 мм          | 262 мм          |
| <b>Пеш көлемі</b>       | 20 л            | 20 л            |
| <b>Салмағы</b>          | 11 кг           | 11 кг           |
| <b>Қамту кернеуі</b>    | 230-240 В~50 Гц | 230-240 В~50 Гц |
| <b>Шығыс қуаты</b>      | 700 Вт          | 700 Вт          |
| <b>Жалпы қуат</b>       | 1200 Вт         | 1200 Вт         |
| <b>Уақыт</b>            | 0-30 минут      | 0-30 минут      |
| <b>Түсі</b>             | Ақ              | Күміс           |

Құралдағы белгілер немесе өніммен бірге берілген басқа құжаттардағы мәндер сәйкес стандарттар негізінде зертханада алынған мәндер болып табылады. Бұл мәндер құрылғыны пайдалануға және қоршаған орта жағдайларына сай өзгеріп отырады.

### 3 Өнім сипаттамасы

#### Басқару тақтасы



#### Қуат параметрі

Басқару тақтасының үстіңгі бөлігіндегі орнату түймесі

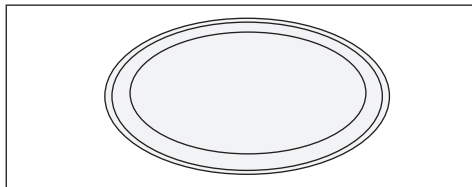
6 түрлі қуат деңгейінің бірін пайдалануға мүмкіндік береді.

Келесі кестеде микротолқынды пеште әзірленетін кейбір үлгілік тағамдар мен тиісті қуат деңгейлері бар.

| Қуат деңгейі         | Қолданысы   |
|----------------------|---|
| Жоғары 700 Вт        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Су қайнату</li> <li>- Тартылған етті қуыру</li> <li>- Тауық/түйетауық, балық және көкөністер пісіру</li> <li>- Жіңішке туралған етті пісіру</li> </ul>                             |
| Орташа-жоғары 600 Вт | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тағамның барлық түрлерін қайта жылыту</li> <li>- Ет пен құс етін пісіру</li> <li>- Саңырауқұлақ пісіру</li> <li>- Ірімшіктен немесе жұмыртқадан тұратын тағамдар пісіру</li> </ul> |
| Орташа 460 Вт        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кекстер мен кондитер өнімдерін пісіру</li> <li>- Жұмыртқа пісіру</li> <li>- Сорпа немесе күріш пісіру</li> </ul>   |
| Орташа-төмен 350 Вт  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Май мен шоколад балқыту</li> </ul>   |
| Еріту                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мұздатылған тағамның барлық түрлерін еріту</li> </ul>  |
| Төмен 120 Вт         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Май мен ірімшікті жұмсарту</li> <li>- Балмұздақты жұмсарту</li> <li>- Ашыған қамырды көтеру</li> </ul>   |

#### Керек-жарақтар

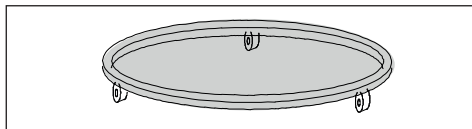
#### Айналмалы шыны ыдыс



Барлық пісіру түрлерін шыны науа пайдаланыңыз Шыны науа барлық тағам шырынын және тағамның құлаған бөліктерін жинайды. Болмаса, тағам пешке шашырап кебеді. Шыны науаны ыдыс жуғышта жууға болады.

- Шыны науаны ролик тірегіне салыңыз.

#### Ролик тірегі



Ролик тірегі шыны науа астына салынуы қажет. Шыны науадан басқа науаны ролик тірегіне қоймаңыз. Ролик тірегін жылы және сабынды сумен кемінде апта сайын жуыңыз. Ролик тірегі орнына берік бекітілуі қажет.

#### Қысқа толқынды пеш артықшылықтары

- Қысқа толқынды пеш пісіру уақытына байланысты өте пайдалы. Микротолқынмен пісіру дәстүрлі пештермен салыстырғанда үш-төрт есе қысқа болуы мүмкін. Сонымен қатар, бұл пісірілетін тағам қалыңдығына, температурасына және мөлшеріне байланысты.

Тағамдар аз дәмдеуішпен немесе дәмдеуішсіз пісіру кезінде табиғи дәмін толығымен сақтайды.

- Қысқа толқынды пеш қуатты үнемдейді. Қуат тек пісіру кезінде тұтынылмайды. Қысқа толқынды пешпен пісіру кезінде алдын ала жылыту немесе суыту уақыты болмайды, сол себепті қуат кетпейді. Пісіру кезінде тек тағам жылытылады. Асүй жылытылмағандықтан, асүйдегі тұлғалар жайсыздық сезбейді.
- Микротолқынмен пісіру кезінде аз ыдыс жуылады. Тағамдар бір ыдыста пісіріліп берілуі мүмкін. Себебі ыдыс пісіру кезінде жылытылмайды. Шашыраған және төгілген тағам қалдықтары пеш қабырғаларында жанбайды, пешті тазалау оңай болады.
- Тағамды ерітуді ұмыттым деп уайымдаудың керегі жоқ. Қысқа толқынды пеш тағамды бірнеше минут ішінде ерітіп, бірден пісіруді бастауға мүмкіндік береді.

#### Микротолқынмен пісіру теориясы

Қысқа толқынды пеш ішіндегі магнетрон пайдалану кезінде магнетрон бөледі. Пеш қабырғалары микротолқын энергиясын тікелей тағамға бағыттайды. Тағам молекулаларында жоғары жылдамдықты дірілдер орын алады. Осы дірілдер тағамды пісіруге талап етілетін жылуды құрады.

Егер пісіру барысында немесе соңында пеш есігі ашылса, микротолқындар шығысы және пісіру процесі тоқтайды.

Бұл қауіпсіздікті қамтамасыз етеді.

Микротолқынмен пісіру кезінде ет немесе тауық бетінің түсі дәстүрлі пештердегідей қоңырланбайды. Дегенмен, тағам іші мен сырты бірқалыпты пісіріледі.

#### Микротолқынмен пісіру ыдыстары

Пісіруге эллипстік немесе тіктөртбұрышты ыдыстар орнына дөңгелек ыдыстар пайдаланыңыз. Болмаса, жиектерінде қалған тағамға микротолқын көбірек әсер етіп, жиектері қатты піседі.

### 3 Өнім сипаттамасы

- Микротолқын жылы бөлмей, қағаз, пластик, шыны және керамика сияқты заттардан өтуі мүмкін. Пісіру ыдыстары кейбір жағдайларда пісіруге арналған материалдардан жасалады.
- Тағам салынған ыдыстың микротолқынмен пісіруге жарамдылығын тексеруге келесі әдісті пайдалана аласыз.

Қысқа толқынды пештегі шыны науаға іші суға толтырылған шыны салынған бос ыдысты қойып, Макс қуат деңгейін 60 секундқа қойып қосыңыз. Осы процестен кейін артық қызған ыдыстар пайдаланылмауы керек.

#### Металл ыдыстар - фольгалар

Металл ыдыстар микротолқынды тағамнан алыс бағыттайды. Сол себепті, оларды пайдаланбаңыз. Қанаттарын немесе аяқтарын немесе құс буындарының жіңішке ұштары сияқты жиегінде қалған бөліктерді жабуға алюминий фольганың кішкентай бөліктерін немесе жолақтарын пайдалануға болады. Жиектерінің тереңдігі 1,5 см аз, тегіс пісіру науалары пайдаланылуы мүмкін, бірақ бұндай жағдайларда фольга орнына май қағазы немесе тартылатын орам пайдаланылуы керек.

#### Шыны ыдыстар

Өте жіңішке шыны ыдыстар және құрамында сынап бар хрусталь пайдаланылмауы керек.

#### Пластик ыдыстар - қалталар

Меламин ыдыстар, қақпақтар және мұздатуға немесе сақтауға пайдаланылатын қалталар пайдаланылмауы керек.

#### Қағаз

Қысқа толқынды пештерде ұзақ уақыт пісіруге арналған қағаз түрлері жоқ. Бұл қағаздың тұтануына себеп болады.

#### Ағаш немесе тоқылған ыдыстар

Үлкен ағаш ыдыстар пайдаланылмауы керек, себебі микротолқын энергиясы ағаштың кебуіне және қытырлауына себеп болады.

## 4 Өнімді басқару

### Тағамды салу

- Егер тағамды тарелкаға салынса, үздік нәтижелер аласыз. Үздік нәтижелерге түрлі жолдармен қол жеткізуге болады.
- Егер бірдей түрлі көптеген бөліктер пісірілетін болсаңыз (қабықты картоптар сияқты), оларды шеңбер пішіндес етіп салыңыз.
- Түрлі пішінді және қалыңдықты тағамды пісіру кезінде ең кішкентай және ең жіңішке бөлігін ыдыс ортасына салыңыз. Осылайша, бөлік ең соңында піседі.
- Балық сияқты жүйесіз пішінді тағамды құйрығы ыдыс ортасында болатындай етіп салыңыз.
- Тағамды тоңазытқышқа сақтау кезінде немесе жылыту кезінде қалың және тығыз үлгілерін сыртқа, ал жіңішке және тығыздығы төмен үлгілерін ішке салыңыз.
- Жіңішке туралған ет бөліктерін бір-бірінің үстіне қойыңыз.
- Шұжық және тартылған ет сияқты қалың бөліктер бір-біріне жақын қойылмауы керек.
- Сорпа мен тұздықтарды бөлек ыдыстарда жылытыңыз. Тар және ұзын ыдыстардан кең және ұзынырақ ыдыстар қажет. Сорпа, тұздық немесе көже жылыту кезінде ыдыстың 2/3 бөлігінен аса толтырмаңыз.
- Егер бүтін балық пісірілсе, шамалы кесіктер жасаңыз, бұл терісінің ажырауын болдырмайды.
- Артық пісуден қорғау үшін балықтың бас және құйрық бөліктерін алюминий фольгамен жабыңыз.
- Егер тартылатын орам, қалта немесе май қағазы пайдаланылса, бу шығысына тесік жасаңыз немесе кішкентай саңылау қалдырыңыз.

- Кішкентай бөліктерден тұратын тағам үлкен бөліктерден тұратын тағамға қарағанда бұрын піседі және жүйелі пішінділері жүйесіз пішінділеріне қарағанда бұрын піседі. Тағамды бірдей бөліктерге кесін, оларды үздік жолмен пісіріңіз.

### Шамалы ұсыныстар

#### Еріту үшін:

- Бума пішіні еріту уақытын өзгертуі мүмкін. Таяз тіктөртбұрышты бумалар терең ыдыстарға қарағанда жылдам ериді.
- Бөліктер еріген кезде бір-бірінен бөліңіз. Осылайша, басқа бөліктері оңай ериді.
- Жылытылатын тағам бөліктерін кішкентай фольга бөліктерімен жабыңыз. Ағаш тіс шұқығыш фольганы орнында сақтайды.

#### Тағам мөлшері

Көп тағам пісірсеңіз, көп уақыт кетеді. Тағам мөлшері екі еселенсе, уақыт мөлшері екі еселенеді.

#### Ылғалдылығы

Пісіру уақыты шырын мөлшеріне байланысты өзгереді, себебі ылғалға сезімтал. Табиғи шырынды тағам (көкөністер, балық және құс еті) жылдам әрі оңай піседі. Қысқа толқынды пеште күріш және бұршақтар сияқты құрғақ тағам пісіру кезінде су қосу ұсынылады.

#### Конденсация

Тағам элементтерінің ылғалдылығы пісіру барысында кейде пеш ішіндегі конденсацияға себеп болады. Бұл – қалыпты нәрсе. Негізінде, жабылған тағамдар аз конденсацияға себеп болады.

## 4 Өнімді басқару

### Қант

Құрамындағы қанты немесе майы көп пудинг немесе торт сияқты тағам өнімдерін пісіру кезінде Қысқа толҚынды пеште пісіру кітаптарындағы ұсыныстарды орындаңыз. Егер ұсынылған уақыттан ассаңыз, тағам өнімі күйіп немесе пеш зақымдалуы мүмкін.

### Тағамдар қысымын азайту

Көптеген тағам өнімдері қабықша терісімен жабылады. Олар пісіру барысында құрылатын қысымға байланысты сынуы мүмкін. Бұны болдырмау үшін тері немесе қабықша ашамен немесе пышақпен тесілуі қажет. Бұл процесс картопқа, тауық бауырына, жұмыртқа сарысына, шұжыққа және кейбір жемістерге қолданылуы қажет.

### Пісіру барысында тағамды араластыру және аудару

Барлық бөліктерін бірқалыпты пісіру үшін тағамды араластыру және аудару қажет.

### Әр түрлі пісіру уақыты

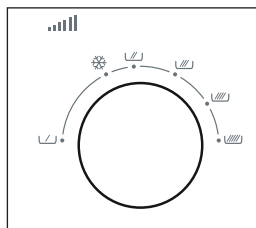
Үнемі минималды пісіру уақытымен бастап, тағамның піскен-піспегенін тексеріңіз. Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы пісіру уақыттары шамамен берілген. Пісіру уақыттары тағам мен ыдыс өлшеміне және пішініне байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

### Күту уақыты

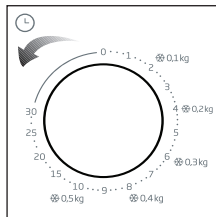
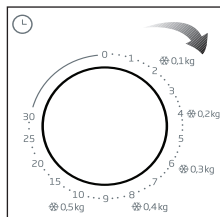
Тағамды пештен алғаннан кейін үнемі шамалы уақыт күтіңіз. Тағамды еріту, пісіру және қайта жылыту әрекетінен кейін шамалы уақыт күту үнемі үздік нәтижелер береді. Себебі тағам жылуы жақсы тарайды. Қысқа толҚынды пештерде пеш өшкеннен кейін тағамдар шамалы уақыт бірқалыпты пісуін жалғастырады. Пісіру әрекеті Қысқа толҚынды пешке байланысты емес, тағам ішіндегі энергияға байланысты жалғасады. Тағамға байланысты күту уақыты өзгеруі мүмкін. Кейбір жағдайларда бұл ұзақтық қысқа болады, себебі тағам пештен алынып, тарелкаға салумен шектеледі. Бұл уақыт үлкен тағамдарда 10 минутқа дейін болуы мүмкін.

### Пешті пайдалану

1. Пешті үнемі тұйықталған розеткаларға тығыңыз.
2. Алдыңғы есікті ашыңыз.



3. Тағамды немесе тағам науасын пештегі айналмалы науаға салыңыз.




















## 4 Өнімді басқару

4. Қажетті уақытты орнату үшін уақыт орнату түймесін сағат тілімен бұраңыз. Алдымен, уақытты дұрыс орнату үшін қажетті уақытты өткізіңіз. Одан кейін қажетті уақытқа кері оралыңыз.
5. Алдыңғы есікті дұрыстап жабыңыз. Пеш шамы қосылып, пеш іске қосылады. Егер есігі дұрыс жабылмаса, пеш іске қосылмайды.
6. Тағам дұрыс пісірілгенін тексеруге немесе араластыруға есігін кейде ашыңыз. Алдыңғы есікті ашқан кезде пісіру процесі және уақыт орнату тоқтайды және алдыңғы есік қайта жабылған кезде жалғасады.
7. Пісіру барысында алдыңғы есікті ашумен пешті тоқтатуға болады. Егер пісіруді жалғастыру керек болмаса, уақытты (0) күйіне орнатуды ұмытпаңыз.
8. Орнатылған пісіру уақыты соңында дыбыстық сигнал белсендіріледі. Пеш шамы өшіп, пісіру автоматты түрде аяқталады.

## 4 Өнімді басқару

### Асүй үстелі





















Қысқа толқынды пеште пісірілгендіктен, пісіру аяқталғаннан кейін тағамды шамалы күтіңіз. Бұл ұзақтық етті тағамдар үшін 5-10 минут, ал көкөністер үшін 2-3 минут.

| Тағам                                   | Қуат деңгейі  | Пісіру уақыты      |
|---|---|--------------------|
| <b>Еттер</b>                            |   |                    |
| Тартылған сиыр ету                      | (  )   | 3-5 минут ~ 500 г  |
| Домалақталған ет                        | (  )   | 9-12 минут ~ 500 г |
| Гамбургер                               | (  )   | 4-5 минут ~ 500 г  |
| Стейктер (0,5 см қалыңдықты 3 бөлік)    | (  )   | 1,5-2,5 минут      |
| Қуырылған қой еті, сирағы немесе жілігі | (  ) - (  ) | 8-10 минут ~ 500 г |
| Бұзау еті, қуырылған қолы               | (  ) - (  ) | 9-10 минут ~ 500 г |
| Қой/бұзау еті кесіктері (3-4 бөлік)     | (  )   | ~ 6-8 минут        |
| <b>Құс еті</b>                          |   |                    |
| Тауық еті бөліктері (1 төс)             | (  )   | 2-3,5 минут        |
| Тауық еті бөліктері (1 аяқ)             | (  )   | 1,5-2,5 минут      |
| Бүтін тауық                             | (  )   | 9-10 минут ~ 500 г |
| Бұқтырма (1 тұлғаға арналған)           | (  )   | 1,5-3,5 минут      |
| Түйетауық кеудесі                       | (  )   | 8-9 минут ~ 500 г  |
| <b>Балық және теңіз тағамы</b>          |   |                    |
| Сүбесі/кесілген (170-230 г)             | (  )   | 1,5-2,5 минут      |
| Бүтін балық                             | (  )   | 7-9 минут ~ 500 г  |

- Кестедегі пісіру уақыты тек ақпараттық мақсаттарға беріледі. Пісіру уақытын дәміне сәйкес арттыруға немесе азайтуға болады.
- Кестедегі мәндер зертханадан алынған. Уақытты өзгертумен дәмі мен пісіру әдеттерін сәйкестендіру арқылы әр түрлі дәмдерді аша аласыз.

## 4 Өнімді басқару

### Асүй үстелі

| Тағам  | Қуат деңгейі  | Пісіру уақыты   |
|--|---|---|
| Жұмыртқа және ірімшік                              |   |   |
| Қуырылған жұмыртқа                                 | (  )   | Жұмыртқа үшін 1-2 минут                                       |
| Омлеттер   | (  )   | Майды еріту үшін 45/90 сек және әрбір жұмыртқа үшін 1-2 минут |
| Жұмыртқа десерті (карамель төтті кремі) 20 x 20 см | (  )   | 15-19 минут   |
| Көкөністер   |   |   |
| Көкөністер (1 тұлға)                               | (  )   | 1,5-3 минут   |
| Жасыл бұршақтар                                    | (  )   | ~ 500 г 8-12 минут  |
| Орамжапырақ (жаңа туралған)                        | (  )   | 6-8 минут ~ 500 г   |
| Сәбіз (жаңа туралған)                              | (  )   | 3-6 минут ~ 200 г   |
| Жүгері (жаңа 2 бөлік)                              | (  )   | 5-9 минут   |
| Саңырауқұлақ (жаңа туралған)                       | (  )   | 2-3 минут ~ 230 г   |
| Картоп (4 бөлік, әрқайсысы 170-230 г)              | (  )   | 10-15 минут   |
| Шпинат (таза, жапырақтар)                          | (  )   | 5-8 минут ~ 500 г   |
| Дәндер   |   |   |
| 1/2 жылдам пісетін сұлы (су: 1 шыны)               | (  )   | 1-2 минут   |
| 1/2 ұзақ пісетін сұлы (су: 1 шыны)                 | (  )   | 2-4 минут   |
| 1/2 жүгері пюресі (су: 2 шыны)                     | (  )   | 2-3 минут   |
| Кекстер  |   |   |
| Сәбіз пирогі                                       | (  ) | 9-12 минут  |
| Қарапайым немесе шоколадты торт (дөңгелек ыдыс)    | (  ) | 5-6 минут   |
| Дөңгелек кекс                                      | (  ) | 5-5,5 минут   |
| Балқытылған кішкентай кекс                         | (  ) | 2-2,5 минут   |
| Печенье (төрт бұрышты ыдыс)                        | (  ) | 3-6 минут   |
| Сорпа/сусын  |   |   |
| 1 тұлғаға арналған                                 | (  ) | 2-3 минут   |

## Еріту

Тағамды қысқа уақытта еріту - Қысқа толқынды пештің ең үлкен артықшылықтарының бірі. Алдымен, мұздатылған тағам қалталарының металл бекіту сымдарын алып, оларды жіппен немесе резеңкемен ауыстырыңыз. Пешке салу алдында картон сияқты материалдардан жасалған буманы ашыңыз. Пластик қалталарды немесе бумаларды кесіңіз немесе тесіңіз. Егер тағам фольга бумада сақталса, фольганы алып, тағамды үйлесімді ыдысқа салыңыз. (Егер мұздатылған тағам сырты болса, сыртын алыңыз.) Бірқалыпты еріту үшін тағамды пластик қалтаға салыңыз.

(Үлкен ет бөліктерін еріту кезінде жылытуды баяулату мақсатында құс етінің жіңішке бөліктерін жабуды ұмытпаңыз. Болмаса, сыртқы бөліктері кебеді немесе бірқалыпты пісе бастайды.)

Еріту уақытын үнемі қысқартыңыз. Егер ерітілген тағам іші әлі де мұздай болса, еріту үшін Қысқа толқынды пешке қайта салыңыз. Сонымен қатар, еріту барысында шамалы уақыт желдетіңіз, себебі еріту желдету барысын жалғасады.

Еріту уақытының ұзақтығы тағамның мұздату деңгейіне байланысты. Мүмкін болғанда мұздатылған өнімді еріту немесе желдету барысында аударыңыз немесе жылжытыңыз. Еріту кестесінде көмектесетін шамалас мәндер бар.














## Еріту кестесі

Еріту туралы ақпаратты оқыңыз.

| Тағам                            | Ұсынылған уақыт | кг         |
|----------------------------------|-----------------|------------|
| Шұжық                            | 5-6 минут       | 500 г      |
| Тартылған ет                     | 8-10 минут      | 500 г      |
| Бүйрек                           | 8-12 минут      | 1 кг       |
| Бауыр                            | 6-7 минут       | 500 г      |
| Қойдың кесілген қабырғасы        | 15-20 минут     | 1,5-2 кг   |
| Үстіңгі дөңгелек                 | 20-25 минут     | 1,5-2 кг   |
| Ет кубиктері                     | 7-8 минут       | 500 г      |
| Сиыр етінің сүбесі               | 10-12 минут     | 1 кг       |
| Бұзау еті котлеті                | 9-10 минут      | 500 г      |
| Тартылған ет (бұзау еті)         | 4-5 минут       | 500 г      |
| Бұзау еті стейкі                 | 6-8 минут       | 500 г      |
| Қуырылған қой аяғы немесе жілігі | 28-30 минут     | 2-2,3 кг   |
| Бүтін тауық                      | 26-30 минут     | 1,2-1,5 кг |
| Тауық етінің бөліктері           | 14-17 минут     | 1,2-1,5 кг |
| Тауық төсі (сүйектері бар)       | 10-14 минут     | 1-1,5 кг   |
| Тауық еті бөліктері (аяқ)        | 9-10 минут      | 500 г      |
| Тауық еті бөліктері (қанат)      | 8-12 минут      | 700 г      |
| Түйетауық бөліктері              | 14-16 минут     | 1-1,5 кг   |
| Түйетауық төсі (сүйектері бар)   | 18-22 минут     | 2-2,5 кг   |

## 4 Өнімді басқару

### Жылыту үстелі

|            | Тағам  | Қуат деңгейі   | Пісіру уақыты |
|------------|--|--|---------------|
| 1 порция   | 1 тарелка  | (  )  | 2-3 минут     |
| 1-2 порция | Тұздығы бар негізгі тағам  | (  )  | 7-9 минут     |
| 2-4 порция | Қалың ет кесіктері гамбургер, иленген домалақталған ет кесіктері | (  )  | 3-5 минут     |
| 2-3 порция | Жіңішке ет кесіктері стейк сүбесі сияқты                         | (  )  | 2-3 минут     |
| 2-3        | Тауық етінің бөліктері   | (  )  | 3-4 минут     |
| 2 порция   | Бұқтырма   | (  )  | 9-12 минут    |
| 2 порция   | Көкөністер   | (  )  | 3-4 минут     |
| 1-2        | Жүгері   | (  )  | 3-4 минут     |
| 2-3        | Печенье  | (  )  | 45-60 секунд  |
| 1          | Бүтін пирог  | (  )  | 3-7 минут     |
| 1-2 тілік  | Пирог  | (  )  | 1-2 минут     |
| 3-4        | Шұжық  | (  )  | 1-2 минут     |
| 4          | Хотдог   | (  ) | 1-2 минут     |

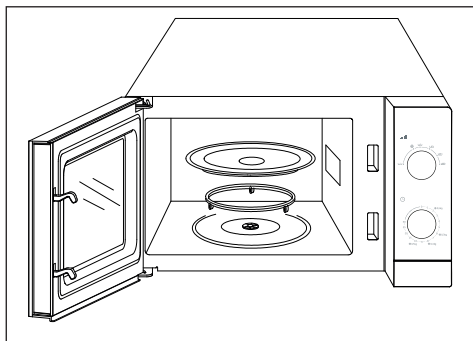
### Жылыту

Қалған немесе піскен тағамды балғындығы мен дәмін жоғалтпай, жылдам және тиімді қайта жылытуға болады.

Жылыту барысында ылғалдан қорғау мақсатында Қысқа толқынды пешке жарамды қақпақпен немесе пластик ораммен тағамды жабыңыз. Тағамды жабу жылудан және жылыту процесінің жылдамдауынан қорғайды. Сонымен қатар, шашырауын болдырмайды. Ылғалды сіңіріп, қамырға айналуын болдырмау мақсатында сэндвичтер мен печеньеі қағаз орамалдарға ораңыз.

Негізінде, тағамды таяз ыдысқа салыңыз. Тағамды жылыту үшін кейде араластырып, аударып отыру қажет.

## 5 Тазалау және күтім жасау



- Тазалау алдында пешті қуаттан ажыратыңыз.
- Қысқа толқынды пештің ешбір бөлігіне абразивті тазалағыштарды, болат қылшықтарды, қалың жуу шүберектерін немесе күкірт немесе хлорид сияқты химикаттарды пайдаланбаңыз.

### Сыртқы беттері

- Пештің сыртқы беттерін тазалау үшін жылы, сабынды суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Одан кейін жұмсақ шүберекпен қайта кептіріп сүртіңіз.
- Пеш ішіндегі динамикалық бөліктерге зақым келтірмеу мақсатында желдету саңылауларына судың енуіне жол бермеңіз. Қысқа толқынды пештің басқару тақтасын тек дымқыл және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Тазалау спрейлерін немесе сабынды және суды пайдаланбаңыз. Олар басқару механизміндегі мәселелерге себеп болуы мүмкін.

### Ішкі беттері

Пештің ішкі беттерін тазалау үшін:

- Кепкен дақтарды жұмсарту үшін бір шыны су салып, 2-3 минут қайнатыңыз.
- Ішкі беттерін және төбесін жұмсақ және сабынды шүберекпен тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен қайта кептіріңіз.

- Пеш ішіндегі иісті жою үшін су мен лимон шырынының бірнеше ас қасығы қоспасын пеш ішінде бірнеше минут қайнатыңыз.
- Пештің ішкі негізін тазалау үшін роликтің шыны науасын және ролик тірегін алыңыз. Роликтің шыны науасын және ролик тірегін сабынды суда жуыңыз. Одан кейін оларды шайып кептіріңіз.
- Пешті іске қосу алдында ролик тірегін және шыны науаны дұрыстап орнатыңыз.
- Пеш есігінің ішкі беттерін тазалау кезінде абразивті емес жұмсақ губканы немесе шүберекті пайдаланыңыз.

### Тасымалдауға арналған;

- Құрылғыны ажыратыңыз.
- Сынуын және пеш ішіне өтуін болдырмау үшін шыны науаны қаптаңыз. Қажет болғанды оны бөлек тасымалдаңыз.
- Алдыңғы есікті корпусқа байланыстырыңыз.
- Алдыңғы шыныға, есікке және тақтаға әсерін болдырмаңыз.
- Өнімді қалыпты күйде тасымалдаңыз. Оны шетіне немесе артына жатқызбаңыз.

## 5 Тазалау және күтім жасау

“Шағымдарды қабылдайтын заңды тұлға:  
Қазақстан Республикасы, 050030, Алматы  
қаласы, “Technodom Operator” (Технодом  
Оператор) АҚ, Құрманғазы көшесі 178 А,  
тел: +7 (727) 244 0000”

Өндіруші: “Arcelik A.S.”

Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütlüce, 34445,  
Turkey/ Турция

кәсіпорнында жасалған GUANGDONG  
GALANZ MICROWAVE ELECTRICAL  
APPLIANCES MANUFACTURING CO.,LTD.  
NO.3,XINGPU AVENUE,HUANGPU  
TOWN,ZHONGSHAN CITY,GUANGDONG  
PROVINCE,CHINA/ ҚХР жасалған

Құралды сақтау шарттары және мерзімі, қызмет  
көрсету мерзімі.

Құралды -40 °С –дан +50°С-ға дейінгі  
температурада жабық үй-жайда сақтаңыз

Қызмет көрсету мерзімі – 10 жыл. Құрал  
2006/95/EC, 2004/108/EC Директиваларына  
сәйкес жасалған.

Өнімнің жасалған күні сериялық нөміріне  
қосылған және құралдың заттаңбасында  
көрсетілген, атап айтқанда: сериялық нөмірдің  
алдыңғы екі саны құралдың шығарылған  
жылын білдіреді, ал соңғы екі сан – шығарылған  
айы. Мысалы, «10-100001-05» өнім 2010 жылғы  
мамыр айында шығарылғанын білдіреді.

