



## **Микроволновая печь**

Руководство пользователя

## **Мікрохвильова піч**

Посібник користувача

## **Микротолқынды пеш**

Пайдаланушы нұсқаулығы



MGC 20100 W - MGC 20100 S

**RU - UA - KK**



01M-8859363200-1022-05  
01M-8855763200-1022-05

## СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>РУССКИЙ</b>	<b>3-25</b>
----------------	-------------

---

<b>UKRAINIAN</b>	<b>26-47</b>
------------------	--------------

---

<b>KAZAKH</b>	<b>48-67</b>
---------------	--------------

---

# Ознакомьтесь с этим руководством перед началом эксплуатации!

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор этого изделия 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 прочтите данное руководство и все прочие сопроводительные документы, и используйте их в дальнейшем в справочных целях. При передаче устройства другому лицу необходимо также передать это руководство. Соблюдайте указания, которые даны в этом руководстве пользователя, и обращайтесь особое внимание на справочные пометки и предупреждения.

Имейте в виду, что данное руководство пользователя может также относиться к другим моделям. Различия между моделями четко описаны в руководстве.

## Условные обозначения

В разных разделах данного руководства пользователя используются следующие символы:



Важная информация и полезные советы по эксплуатации.



Предупреждения об опасности травмирования или повреждения имущества.



Предупреждение о горячей поверхности.



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И  
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ  
БУМАГА

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

---

**Важные инструкции по технике безопасности** **Внимательно прочитайте и сохраните инструкции для дальнейшего использования.**

## 1.1 Предупреждение о соблюдении техники безопасности

Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут защититься от риска пожара, поражения электрическим током, вредного воздействия в результате утечки микроволновой энергии, травм или повреждения имущества. В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.

- Микроволновая печь Веко соответствует действующим стандартам безопасности. Поэтому, во избежание опасности, в случае повреждения прибора или кабеля питания необходим их ремонт/замена дилером, сервисным центром, специалистом или аналогичной авторизованной сервисной службой. Некачественный или неквали-

фицированный ремонт может повлечь риски и представлять опасность для потребителя.

- Прибор предназначен для использования в домашних условиях и для схожих целей, например:
  - поварским персоналом в магазинах, офисах и других рабочих средах;
  - Фермы
  - Постояльцами в гостиницах и других жилых средах;
  - В заведениях типа «ночлег и завтрак».
- Она не пригодна для промышленного или лабораторного использования.
- Не пытайтесь запустить печь, когда ее дверца открыта, иначе вы можете подвергнуться вредному воздействию микроволновой энергии. Запрещается отключать или взламывать предохранительные замки.
- Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов питания и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также подогрев грелок, тапочек, губок, влажных тканей и аналогичных предметов может привести к риску получения травм, возго-

## Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

ранию или пожару.

- Не помещайте никакие предметы между лицевой стороной и дверцей печи. Не допускайте скопления грязи или остатков чистящего средства на закрывающихся поверхностях.
- Любые работы по обслуживанию, связанные со снятием крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии, должны выполняться уполномоченными лицами/сервисным центром. Любое другое вмешательство опасно.
- Ваш продукт предназначен для приготовления, разогрева и размораживания продуктов в домашних условиях. Его нельзя использовать в коммерческих целях.
- Ваша печь не предназначена для сушки живых существ.
- Не используйте прибор для сушки одежды или кухонных полотенец.
- Не используйте этот прибор на открытом воздухе, в ваннных комнатах, во влажной среде или в местах, где он может намокнуть.
- Никакая ответственность или гарантийные претензии не принимаются за ущерб, возникший в результате неправильного использования или неправильного обращения с прибором.
- Не пытайтесь проводить ремонт прибора самостоятельно. Претензии по гарантии не принимаются в случае повреждений, вызванных ненадлежащим обращением.
- Используйте только оригинальные детали или детали, рекомендованные производителем.
- Не оставляйте изделие без присмотра во время работы.
- Всегда используйте прибор на устойчивой, ровной, чистой, сухой и нескользкой поверхности.
- Запрещается использовать прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед первым использованием прибора очистите все детали. Смотрите подробности, приведенные в разделе «Очистка и обслуживание».
- Используйте прибор строго по назначению, как описано в данном руководстве.

## Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

- Во время работы прибор сильно нагревается. Следите за тем, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи.
- Не допускайте работы печи, когда она пустая.
- Посуда может нагреться из-за тепла, передаваемого от нагретой пищи к посуде. Вам могут понадобиться перчатки для печи, чтобы держать посуду.
- Необходимо проверять, подходит ли посуда для ее помещения в микроволновую печь.
- Не ставьте печь на плиты или другие приборы, вырабатывающие тепло. В противном случае она может быть повреждена, и гарантия станет недействительной.
- При открытии крышек или фольги после приготовления пищи может выходить пар.
- Во время использования прибор и его доступные поверхности могут быть очень горячими.
- Дверца и внешнее стекло могут быть очень горячими во время использования прибора.
- Убедитесь, что ваш сетевой блок питания соответствует требованиям, приведенным на табличке прибора.
- Единственный способ отключить прибор от электросети - вынуть вилку из розетки.
- Используйте прибор только с заземленной розеткой.
- Никогда не используйте оборудование, если поврежден кабель питания или сам прибор.
- Не используйте прибор с удлинителем.
- Никогда не прикасайтесь к устройству или его вилке влажными или мокрыми руками.
- Размещайте прибор таким образом, чтобы всегда обеспечивался доступ к вилке.
- Не допускайте повреждения кабеля питания: не сжимайте, не сгибайте и не допускайте его трения об острые предметы. Держите кабель питания вдали от горячих поверхностей и открытого пламени.
- Убедитесь, что нет опасности, что шнур питания может быть случайно выдернут или кто-то может споткнуться о него во время использования прибора.
- Отключайте прибор от сети перед каждой чисткой и в нерабочее время.

## Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

- Не тяните за шнур питания устройства, чтобы отключить его от источника питания, и никогда не наматывайте шнур питания вокруг устройства.
- Не погружайте прибор, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости. Не держите его под струей воды.
- В случае подогревания продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах следить за печью в связи с возможностью воспламенения.
- Перед помещением пакетов в печь снимите проволочные завязки и/или металлические ручки с бумажных или пластиковых пакетов.
- Если наблюдается дым, выключите или отключите прибор от сети, если это безопасно, и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.
- Не используйте микроволновую печь для хранения. Не оставляйте бумажные предметы, продукты для приготовления пищи или продукты внутри печи, когда она не используется.
- Содержимое бутылочек для кормления и банок с детским питанием должно быть перемешано, либо необходимо встряхнуть эти бутылочки или баночки, а также перед употреблением следует проверить температуру во избежание ожогов.
- Данное изделие относится к оборудованию ПНМ Группы 2 Класса В. Группы 2, включает все оборудование ПНМ (ISM, Industrial, Scientific and Medical / промышленное, научное и медицинское), в котором радиочастотная энергия генерируется и / или используется в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, а также электроэрозионное оборудование.
- Оборудование класса В подходит для использования в домашних условиях и в учреждениях, напрямую подключенных к низковольтной электросети.
- Не используйте растительное масло в печи. Горячее масло может повредить компоненты и материалы печи и даже вызвать ожоги кожи.
- Прокалывайте продукты с толстой коркой, например картофель, кабачки, яблоки и каштаны.

## Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

- Прибор нужно ставить тыльной стороной к стене.
- Перед перемещением прибора зафиксируйте тарелку, чтобы не повредить ее.
- Яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую, не следует подогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться (даже после завершения подогрева).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если дверцы или дверные уплотнения повреждены, эксплуатация печи не допускается, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Осуществление обслуживания или иных ремонтных операций, предполагающих снятие крышки, предназначенной для защиты от воздействия микроволновой энергии, лицом, не являющимся компетентным специалистом, представляет опасность.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Жидкости и другие продукты не должны подогреваться в плотно закрытых контейнерах, так как последние могут взорваться.

- Чистка данной печи должна осуществляться регулярно,

при этом необходимо удалять любые остатки продуктов.

- Над верхней поверхностью печи должно быть не менее 20 см свободного пространства.
- Не переваривайте пищу, иначе вы можете вызвать пожар.
- Не используйте химические вещества и чистящие средства с паром для очистки прибора.
- Рекомендуется соблюдать крайнюю осторожность при использовании рядом с детьми и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или люди, не обладающие знаниями и опытом, если они находятся под присмотром в отношении безопасного использования продукта или если они проинструктированы соответствующим образом или осознают риски использования продукта. Дети не должны играть с данным прибором. Дети не должны выполнять процедуры очистки и технического



# Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

обслуживания, если они не находятся под контролем старших.

- **Опасность удушья!** Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Из-за чрезмерного нагрева, возникающего в режиме гриля и комбинированном режиме, детям разрешается использовать эти режимы только под присмотром взрослых.
- Храните изделие и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Не готовьте еду прямо на стеклянной тарелке. Поместите продукты в соответствующие кухонные принадлежности, прежде чем помещать их в печь.
- Использование металлических контейнеров для еды и напитков во время приготовления в микроволновой печи запрещено. В противном случае может возникнуть искрение.
- Этот продукт не предназначен для встраивания. Не кладите изделие в шкаф или коробку, пока оно используется.

## 1.2 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора:

Данное устройство соответствует Директиве ЕС WEEE по ограничению использования вредных веществ (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Такой знак означает, что после завершения эксплуатации прибор запрещается выбрасывать вместе с прочими бытовыми отходами. Использованное устройство необходимо вернуть в официальный пункт приема утилизируемых электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы приема утиля, обратитесь в местные уполномоченные органы или к розничным продавцам, у которых был приобретен продукт. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в восстановлении и утилизации старого оборудования. Надлежащая утилизация отработавшего устройства позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

## 1.3 Соответствие требованиям Директивы RoHS

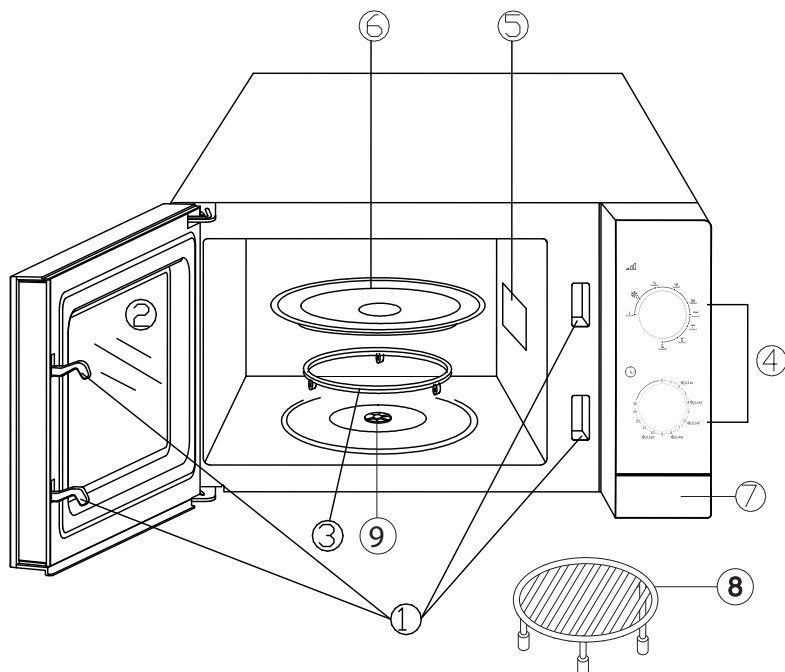
Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

## 1.4 Информация об упаковке



Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими национальными нормами по защите окружающей среды. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в точки сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

## 2 Технические характеристики изделия



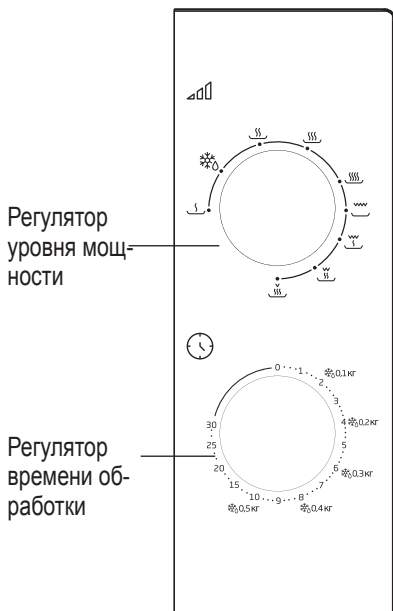
1. Защитная блокировка дверцы
2. Стекло передней панели
3. Подставка на роликах
4. Панель управления
5. Направляющая для микроволновой печи
6. Стекланный поднос на роликах
7. Кнопка открытия дверцы
8. Решетка гриль (используется только в режиме готовки «гриль», размещается на стеклянном подносе)
9. Вал

модель	MGC 20100 W	MGC 20100 S
<b>Ширина</b>	452 мм	
<b>Глубина</b>	312 мм	
<b>Высота</b>	262 мм	
<b>Объем печи</b>	20 л	
<b>Вес</b>	11 кг	
<b>Напряжение сети</b>	230–240 В перем. тока, 50 Гц	
<b>Выходная мощность</b>	700 Вт	
<b>Полная мощность</b>	1200 Вт	
<b>Время обработки</b>	0–30 минут	
<b>Мощность гриля</b>	900 Вт	
<b>Цвет</b>	Белый	серебро

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.

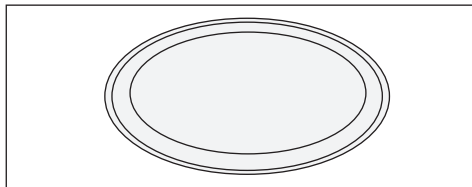
В таблице ниже приведены примеры пищевых продуктов и соответствующих уровней мощности, которые рекомендуются для их приготовления в микроволновой печи.

Уровень мощности	Использование
Высокий, 	– Кипячение воды – Жарка мясного фарша – Приготовление курицы/индейки, рыбы и овощей – Приготовление мяса, нарезанного тонкими ломтиками
Средний, 	– Приготовление тортов и кондитерских изделий – Приготовление супа или риса
Умеренно низкий, 	– Растапливание масла и шоколада
Разморозка 	– Разморозка любых замороженных продуктов
Низкий, 	– Размягчение масла и сыра – Размягчение мороженого – Дозревание дрожжевого теста

## 3 Описание изделия

### Принадлежности

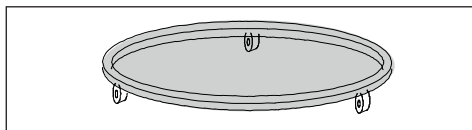
#### Стекло́нный поднос на роликах



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.

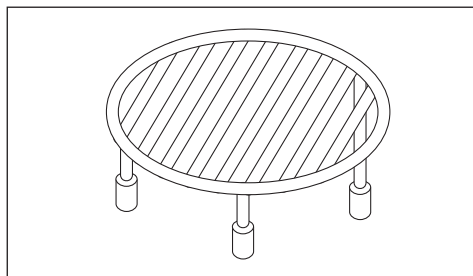
Если во время или по окончании приготовления открыть печь, излучение микроволн и сам процесс приготовления будут остановлены.

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.

### Решетка гриля

Проволочный гриль нужно использовать с программой приготовления на гриле и комбинированным режимом. Решетку гриля необходимо поместить на стеклянный поднос. Таким образом можно избежать повреждений печи, а также попадания жира на основание.



### 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.

## **3** Описание изделия

### **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.





### Гриль

Поверните регулятор по часовой стрелке на значок программы . Эта программа позволяет готовить на гриле тонкие ломтики мяса, стейки, шашлык, кебаб, сосиски и курицу.

### Комбинированный режим

Эта программа позволяет комбинировать мощность микроволнового излучения и мощность гриля устройства. Для работы с этой программой можно выбрать один из трех указанных ниже вариантов. Такие комбинации в особенности подходят для приготовления некоторых блюд, для определенных процессов приготовления, а также для того, чтобы некоторые продукты были хрустящими.

## 4 Эксплуатация изделия

Программа	Уровень мощности микроволнового излучения	Мощность гриля	Применение
	0 %	100 %	Гриль
	Умеренно низкий (30 %)	Высокий (70 %)	Рыба, картофель, крупы
	Средний (49 %)	Средний (51 %)	Пудинг, омлет, запеченный картофель
	Умеренно высокий (67 %)	Низкий (33 %)	Птица

### 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. 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 куска 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.

### Таблица значений времени приготовления

Пищевой продукт	Уровень мощности	Время приготовления
Яйца и сыр		
Яичница-глазунья	⏟⏟⏟⏟	1–2 минуты на одно яйцо
Яичница-болтуня	⏟⏟⏟⏟	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

## 4 Эксплуатация изделия

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

### 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 подогриваться.) 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 рекомендованная продолжительность разморозки.

## 4 Эксплуатация изделия

### 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

### 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.

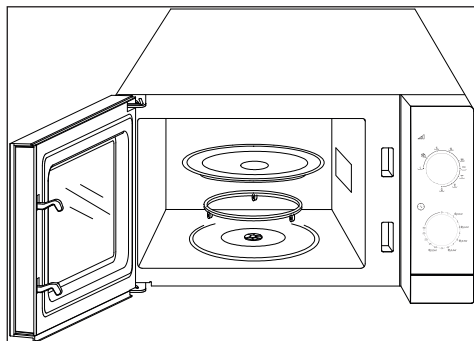
Пищевые продукты следует размораживать в мелкой посуде, равномерно распределив их на блюде.

## 4 Эксплуатация изделия

Для разогрева может потребоваться регулярное перемешивание или переворачивание продуктов. 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

## 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.

Действует только на территории РФ / Valid for Russian Federation only

# beko

## ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

Адрес: 109004, Россия, Москва, ул. Станиславского, д21, стр 1. <http://www.beko.ru>  
Телефон горячей линии 8-800-200-23-56 (Звонок бесплатный на всей территории России)

### Гарантийный талон серия RUS №

Модель ..... Серийный номер .....

Дата продажи .....

Компания .....

Подпись продавца .....

ПЕЧАТЬ

Дата установки .....

Компания .....

Подпись мастера .....

ПЕЧАТЬ

Покупатель ..... Телефон .....  
*Фамилия, Имя, Отчество*

Изделие проверялось в присутствии покупателя;

Покупатель с условиями гарантии ознакомлен .....  
*Подпись Покупателя*

**!** Отрывные купоны гарантийного талона являются средством отчетности о выполнении сервисным центром гарантийных работ. Купон изымается из гарантийного талона после удовлетворения Ваших претензий.

# beko

серия RUS №

Дата продажи .....

ПЕЧАТЬ  
МАГАЗИНА

# 3

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

# beko

серия RUS №

Дата продажи .....

ПЕЧАТЬ  
МАГАЗИНА

# 2

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

# beko

серия RUS №

Дата продажи .....

ПЕЧАТЬ  
МАГАЗИНА

# 1

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



Производитель: "Arçelik A.S."  
Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütlüce, 34445, Турция

Сделано в Китае

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»  
Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно:  
первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.  
Например, «10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

# Перед використанням прочитайте цей посібник!

Вельмишановний клієнте!

Дякуємо за придбання цього приладу торгової марки Веко. Ми сподіваємося, що Ви отримаєте найкращі результати від використання приладу, виготовленого за найкращими стандартами якості з використанням найсучасніших технологій. Саме тому, будь ласка, уважно й повністю прочитайте цей посібник користувача й усі інші супровідні документи перед використанням виробу та збережіть посібник для довідки в майбутньому. Передавати прилад іншій особі треба разом з посібником користувача. Дотримуйтесь інструкцій, звертаючи увагу на всю інформацію й попередження в посібнику користувача.

Пам'ятайте, що цей посібник може також застосовуватися до інших моделей. Відмінності між моделями чітко описано в посібнику.

## Значення символів

У різних розділах цього керівництва використовуються такі символи:



Важлива інформація або корисні рекомендації щодо використання.



Попередження щодо небезпечних ситуацій стосовно безпеки життя та майна.



Попередження щодо гарячої поверхні.



ПЕРЕРОБЛЕНИЙ ПАПІР І  
ПАПІР, ЩО ПІДДАЄТЬСЯ  
ПЕРЕРОБЦІ

Цей пристрій виготовлено на безпечних для довкілля сучасних заводах, які не шкодять довкіллю.

## Уважно читайте та зберігайте для подальшого використання важливі інструкції з техніки безпеки

### 1.1 Попередження щодо безпечного користування

Цей розділ містить вказівки з техніки безпеки, які допоможуть захистити від ризиків пожежі, ураження електричним струмом, впливу випромінювання мікрохвильової енергії, травмування людей або пошкодження майна. Недотримання цих інструкцій призведе до анулювання гарантії.

- Мікрохвильові печі Веко відповідають чинним стандартам безпеки; тому у випадку пошкодження приладу або кабелю живлення його має відремontувати або замінити дилер, сервісний центр або спеціаліст та уповноважений сервісний центр, щоб уникнути будь-яких небезпек. Некваліфіковані ремонтні роботи можуть бути небезпечними та створювати ризики для користувача.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх або подібних умовах, а саме:
  - у кухонних куточках магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
  - у фермерських садибах;
  - клієнтами в готелях та інших житлових приміщеннях;
  - у місцях ночівлі зі сніданком;
- Прилад не призначений для промислового чи лабораторного використання.
- Не намагайтеся запускати готування, коли дверцята печі відчинені; інакше ви можете потрапити під дію шкідливої мікрохвильової енергії. Запобіжники не слід вимикати, замикати або самостійно ремонтувати.
- Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Сушіння продуктів харчування чи одягу, нагрівання зігріваючих подушечок, тапочок, губок, вологої тканини тощо може призвести до ризику травмування, займання або пожежі.
- Не кладіть будь-які предмети між передньою стороною та дверцятами печі. Не допускайте накопичення бруду або залишків

## Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

чистячих засобів на закритих поверхнях.

- Будь-які сервісні роботи, пов'язані зі зняттям кришки, що забезпечує захист від впливу мікрохвильової енергії, повинні виконуватися уповноваженими особами/сервісними службами. Будь-який інший підхід є небезпечним.
- Ваш прилад призначений для приготування їжі, нагрівання та розморожування їжі вдома. Його не можна використовувати в комерційних цілях.
- Ваша піч не призначена для сушіння жодної живої істоти.
- Не використовуйте прилад для сушіння одягу або кухонних рушників.
- Не використовуйте цей прилад на відкритому повітрі, у ванних кімнатах, у вологому середовищі або в місцях, де він може намокнути.
- За пошкодження, спричинені неправильним використанням або неналежним поводженням з приладом, не передбачається жодної відповідальності або гарантії.
- Ніколи не намагайтеся демон-

тувати прилад. Гарантійні претензії не приймаються у разі пошкоджень, спричинених неналежним використанням приладу.

- Використовуйте лише оригінальні деталі або деталі, рекомендовані виробником.
- Не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Завжди використовуйте прилад на стійкій, рівній, чистій, сухій та нековзкій поверхні.
- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Перед першим використанням приладу очистіть від бруду усі частини приладу. Ознайомтесь з подробицями розділу «Чищення та догляд».
- Експлуатуйте прилад за призначенням, лише як описано в цьому посібнику.
- Прилад стає дуже гарячим під час використання. Будьте уважні й не торкайтеся гарячих частин печі.
- Не використовуйте піч порожньою.
- Посуд для приготування може нагріватися через тепло, яке

## Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

передається від нагрітої їжі до посуду. Для тримання посуду можуть знадобитися рукавички для печі.

- Посуд слід перевірити та переконатись, що він придатний для використання в мікрохвильових печах.
- Не розміщуйте мікрохвильову піч на інші печі та інші прилади, що виробляють тепло. В такому випадку він може бути пошкоджений, а гарантія втратить чинність.
- Під час відкривання кришок або фольги після приготування їжі може виходити пара.
- Під час використання прилад та його доступні поверхні можуть бути дуже гарячими.
- Під час використання приладу дверцята та зовнішнє скло можуть сильно нагріватися.
- Переконайтеся, що джерело живлення відповідає інформації, що міститься на заводській інформаційній табличці.
- Єдиний спосіб відключити прилад від електромережі — виїняти штепсельну вилку з розетки.
- Використовуйте прилад лише із розеткою із заземленням.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо силовий кабель або сам прилад пошкоджені.
- Не використовуйте цей прилад із подовжувачем.
- Ніколи не торкайтесь приладу або його вилки вологими або мокрими руками.
- Розмістіть прилад таким чином, щоб вилка завжди була доступною.
- Запобігайте пошкодженню кабелю живлення, не стискаючи, не згинаючи і не допускаючи стирання по гострих краях. Тримайте кабель живлення подалі від гарячих поверхонь та відкритого полум'я.
- Переконайтесь, що немає загрози випадковому від'єднанню кабелю живлення або випадкового перечеплення через нього під час використання приладу.
- Відключіть прилад від мережі перед кожним очищенням та коли прилад не використовується.
- Не тягніть за кабель живлення приладу, щоб від'єднати його від джерела живлення, і ніколи не обмотуйте силовий кабель навколо приладу.

## Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

- Не занурюйте прилад, кабель живлення або штепсельну вилку у воду або будь-які інші рідини. Не тримайте їх під проточною водою.
- Під час нагрівання продуктів у пластикових або паперових ємностях, постійно дивіться за піччю через імовірність займання.
- Перед тим, як помістити пакети в піч, зніміть дротяні мотузки та/або металеві ручки з паперових або поліетиленових пакетів.
- Якщо спостерігається дим, вимкніть або відключіть прилад від мережі, якщо це безпечно, і тримайте двері зачиненими, щоб заглушити полум'я.
- Не використовуйте мікрохвильову піч як місце зберігання. Не залишайте паперові предмети, прилади для приготування їжі та їжу всередині печі, коли вона не використовується.
- Вміст пляшечок для годування та банок для дитячого харчування слід перемішати або струсити та перевірити температуру перед споживанням, щоб уникнути опіків.
- Цей прилад є обладнанням ISM групи 2 класу В. Група 2 містить все промислове, наукове та медичне обладнання (ISM), в якому радіочастотна енергія навмисно генерується та/або використовується у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалу та обладнання для іскрової ерозії.
- Обладнання класу В підходить для використання у вітчизняних закладах та установах, безпосередньо підключених до мережі низьковольтного електроживлення.
- Не використовуйте в печі олію. Гаряча олія може пошкодити компоненти та матеріали печі, а може навіть спричинити опіки шкіри.
- Проколюйте їжу з товстою кіркою, таку як картопля, кабачки, яблука та каштани.
- Прилад повинен бути розміщений так, щоб задня сторона була звернена до стіни.
- Перш ніж пересувати прилад, закріпіть обертаючуся поверхню, щоб запобігти пошкодженню.
- Яйця в шкаралупі та цілі круто зварені яйця не можна нагрівати в мікрохвильових печах,

## Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення нагрівання в мікрохвильовій печі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо дверцята або ущільнення дверцят пошкоджено, піч не можна експлуатувати, доки її не відремонтує компетентна особа.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будь-кому, крім компетентної особи, небезпечно проводити будь-які роботи з обслуговування або ремонту, які передбачають зняття кришки, яка забезпечує захист від впливу мікрохвильової енергії.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Рідини та інші продукти не можна нагрівати в герметичних контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.

- Піч слід регулярно чистити та видаляти залишки їжі.
- Над верхньою поверхнею печі має бути вільний простір не менше 20 см.
- Не варто надмірно готувати їжу; це може призвести до пожежі.
- Не використовуйте хімічні засоби та прилади для чищення парою для чищення приладу.
- Рекомендуємо бути надзвичайно обережними під час використання поруч з дітьми та особами, які обмежені у своїх

фізичних, сенсорних або розумових здібностях.

- Цим приладом можуть користуватися діти у віці 8 років і старше, а також люди, які мають обмежені фізичні, сенсорні чи розумові здібності або не мають знань та досвіду, якщо вони перебувають під наглядом щодо безпечного використання приладу, або вони проінструктовані відповідно або розуміють ризики використання продукту. Діти не повинні бавитися з цим приладом. Процедури прибирання та обслуговування користувачами не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не контролюються старшими.
- Небезпека задухи! Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей.
- Через надмірне нагрівання, яке виникає в режимі грилю та комбінованому режимі, дітям слід дозволяти використовувати ці режими лише під наглядом дорослого.
- Зберігайте виріб та його кабель живлення таким чином, щоб вони не були доступними для дітей віком до 8 років.
- Не готуйте їжу безпосередньо на

# Важливі інструкції щодо техніки безпеки та охорони навколишнього середовища

скляному піддоні. Покладіть продукти у/на відповідний кухонний посуд, перш ніж помістити в піч.

- Металеві контейнери для їжі і напоїв не допускаються під час приготування в мікрохвильовій печі. Може виникнути іскроутворення.
- Мікрохвильову піч не можна розміщувати в шафі, яка не відповідає інструкціям з встановлення.
- Мікрохвильова піч призначена лише для вбудованого використання.
- Якщо вбудовані прилади використовуються на рівні 900 мм від підлоги або вище, слід дбати про те, щоб не виймати обертаючуся частину виймаючи контейнери з приладу.
- Якщо вбудований виріб знаходиться в шафі з дверцятами, пристрій повинен експлуатуватися із відкритими дверцятами шафи.

## 1.2 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE) і утилізація продукту:

Даний пристрій відповідає вимогам Директиви ЄС WEEE (2012/19/EU). Даний пристрій має класифікаційний знак утилізації відходів елек-

тричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей символ вказує, що після вичерпання терміну служби цей продукт не підлягає утилізації разом з іншими побутовими приладами.

Використаний пристрій потрібно направити до офіційного пункту прийому та переробки електричних та електронних приладів. Інформацію щодо розташування таких пунктів можна взяти у місцевих представників або у точці продажу, де був придбаний продукт. Кожне домоволодіння вносить важливий вклад у відновлення та переробку старих побутових приладів. Привальна утилізація використаних приладів допомагає запобігти негативним наслідкам для середовища і здоров'я людини.

## 1.3 Відповідність вимогам Директиви ЄС щодо обмеження використання небезпечних речовин

Пристрій, який ви придбали, відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження використання небезпечних речовин (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та заборонених речовин, вказаних у Директиві.

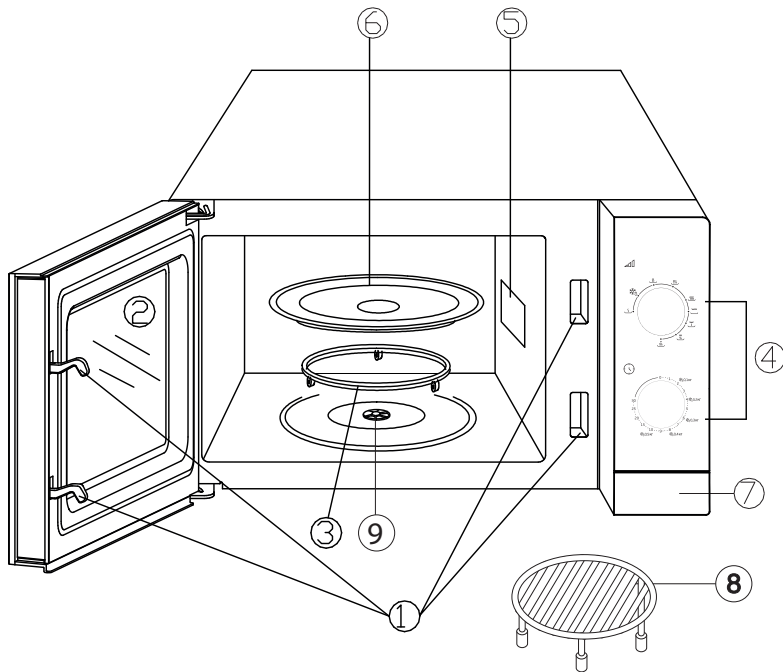
## 1.4 Інформація щодо пакувальних матеріалів



Пакувальні матеріали пристрою виготовлені з вторинної сировини у відповідності до Державних вимог охорони навколишнього середовища. 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



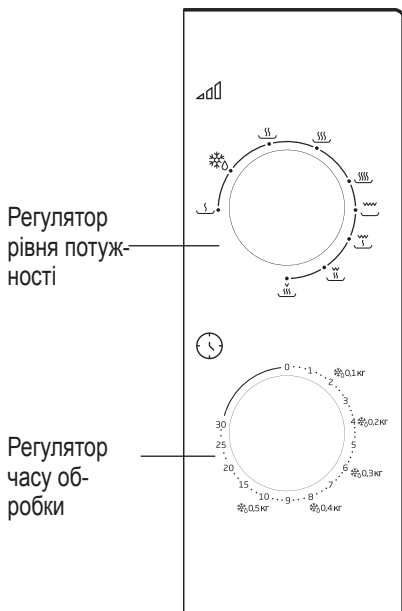
1. Захисне блокування дверцят
2. Скло передньої панелі
3. Підставка на роликах
4. Панель управління
5. Направляюча для мікрохвильової печі
6. Скляний піднос на роликах
7. Кнопка відкриття дверцят
8. Решітка грилю (використовується лише в режимі приготування «гриль», розміщується на скляному підносі)
9. Вал

Модель	MGC 20100 W	MGC 20100 S
<b>Ширина</b>	452 мм	
<b>Глибина</b>	312 мм	
<b>Висота</b>	262 мм	
<b>Об'єм печі</b>	20 л	
<b>Вага</b>	11 кг	
<b>Напруга електроживлення</b>	230–240 В змін. струму, 50 Гц	
<b>Вихідна потужність</b>	700 Вт	
<b>Загальна потужність</b>	1200 Вт	
<b>Час обробки</b>	0–30 хвилин	
<b>Потужність грилю</b>	900 Вт	
<b>Колір</b>	Білий	Срібло

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.

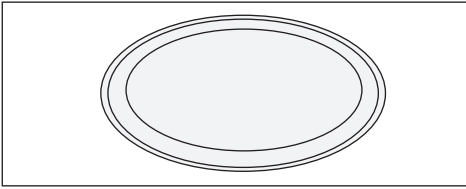
У таблиці нижче наведені приклади харчових продуктів і відповідних рівнів потужності, які рекомендуються для їх приготування в мікрохвильовій печі.

Рівень потужності	Використання
Високий 	– Кип'ятіння води – Смаження м'ясного фаршу – Приготування курки/індички, риби та овочів – Приготування м'яса, нарізаного тонкими скибочками
Середній 	– Приготування тортів та кондитерських виробів – Приготування супу або рису
Помірно низький 	– Розтоплення масла та шоколаду
Розморожування 	– Розморожування будь-яких харчових продуктів
Низький 	– Розм'якшення масла та сиру – Розм'якшення морозива – Дозрівання дріжджового тіста

## 3 Опис виробу

### Приладдя

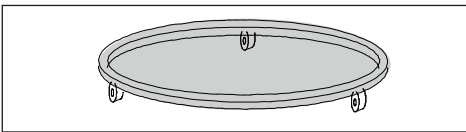
#### Скляний піднос на роликах



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

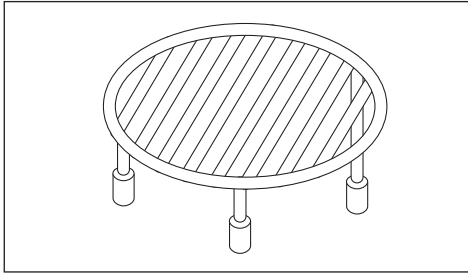
В процесі експлуатації мікрохвильової печі магнетрон, що знаходиться всередині, випромінює мікрохвилі. Вони відбиваються від стінок печі та потрапляють безпосередньо на оброблюваний продукт, викликаючи високочастотне вібрування його молекул. Ці вібрації призводять до нагрівання, яке необхідне для приготування 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

### Решітка грилю

Дротяний гриль необхідно використовувати разом із програмою приготування на грилі та комбінованим режимом. Решітку грилю необхідно розміщувати на скляний підніс. Таким чином можна попередити ушкодження пічки та потраплення жиру на основу.



### 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 потрапленню 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 кристаль 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 неправильної 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.


### Гриль

Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою на значок програми . Ця програма дозволяє готувати на грилі тонкі скибочки м'яса, стейки, шашлик, кебаб, сосиски та курицю.

## 4 Експлуатація виробу

### Комбінований режим

Ця програма дозволяє комбінувати потужність мікрохвильового випромінювання та потужність грилю пристрою. Для роботи з цією програмою можна вибрати один з трьох наведених далі варіантів. Такі комбінації особливо підходять для приготування деяких страв, окремих процесів готування, а також щоб деякі продукти були хрусткими.



Програма	Рівень потужності мікрохвильового випромінювання	Потужність грилю	Застосування
	0 %	100 %	Гриль
	Помірно низький (30 %)	Високий (70 %)	Риба, картопля, крупи
	Середній (49 %)	Середній (51 %)	Пудинг, омлет, запечена картопля
	Помірно високий (67 %)	Низький (33 %)	Птиця

### 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.
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

## 4 Експлуатація виробу

Гамбургер	<u>SSSS</u>	4–5 хвилин для продукту вагою близько 500 г
Стейки (3 шматки товщиною 0,5 см)	<u>SSSS</u>	1,5–2,5 хвилин
Бараняче сідло, ніжка або плече	<u>SSS</u> - <u>SSSS</u>	8–10 хвилин для продукту вагою близько 500 г
Телятина, смажене плече	<u>SSS</u> - <u>SSSS</u>	9–10 хвилин для продукту вагою близько 500 г
Кубики баранини / телятини (3–4 шматочки)	<u>SSSS</u>	приблизно 6–8 хвилин
<b>Птиця</b>		
Шматочки курки (1 грудка)	<u>SSSS</u>	2–3,5 хвилин
Шматочки курки (1 ніжка)	<u>SSSS</u>	1,5–2,5 хвилин
Ціла курка	<u>SSSS</u>	9–10 хвилин для продукту вагою близько 500 г
Запіканка (на 1 особу)	<u>SSSS</u>	1,5–3,5 хвилин
Грудка індички	<u>SSSS</u>	8–9 хвилин для продукту вагою близько 500 г
<b>Риба та морепродукти</b>		
Філе/шматочки (170–230 г)	<u>SSSS</u>	1,5–2,5 хвилин
Ціла риба	<u>SSSS</u>	7–9 хвилин для продукту вагою близько 500 г

- 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. Коригуючи 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	<u>SSSS</u>	1–2 хвилин на одне яйце
Збовтана яєчня	<u>SSSS</u>	45–90 секунд на розтоплення масла та 1–2 хвилин на одне яйце
Десерт із вмістом яєць (крем-карамель), 20 × 20 см	<u>SSSS</u>	15–19 хвилин
Овочі		
Овочі (на 1 особу)	<u>SSSS</u>	1,5–3 хвилин



## 4 Експлуатація виробу

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
Пирого		
Морквяний пиріг	⏟⏟⏟⏟	9–12 хвилин
Кекс без начинки або шоколадний пиріг (в круглomu 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

### Розморожування

Можливість розморожування харчових продуктів за лічені хвилини — одна з основних переваг мікрохвильової 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.)

## 4 Експлуатація виробу

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

### Розігрівання

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

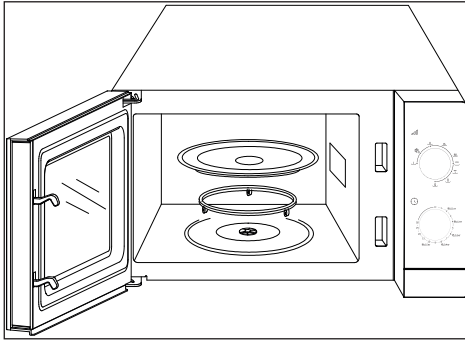
В процесі розігрівання накрийте продукт кришкою або пластиковою плівкою, які придатні для використання в мікрохвильових печах, щоб зберегти вологу. Це також дозволить зберегти тепло та прискорити процес розігріву, а також запобігти розбризкуванню.

## 4 Експлуатація виробу

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. Таблиця значень часу розігрівання

	<b>Харчовий продукт</b>	<b>Рівень потужності</b>	<b>Час приготування</b>
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



- 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.
- Для очищення 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 дверцята 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 мікрохвильової печі в процесі транспортування. Не нахилийте її вбік або назад.

**beko**  
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

ПТ-22

**1**

Модель .....

Серійн, номер .....

Вид ремонту .....

Майстер .....

Дата продажу .....

ШТАМП МАГАЗИНУ

**beko**  
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

ПТ-22

**2**

Модель .....

Серійн, номер .....

Вид ремонту .....

Майстер .....

Дата продажу .....

ШТАМП МАГАЗИНУ

**beko**  
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

ПТ-22

**3**

Модель .....

Серійн, номер .....

Вид ремонту .....

Майстер .....

Дата продажу .....

ШТАМП МАГАЗИНУ

**beko**  
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

ПТ-22

**4**

Модель .....

Серійн, номер .....

Вид ремонту .....

Майстер .....

Дата продажу .....

ШТАМП МАГАЗИНУ

### Шановний Покупце!

Оплата робіт по встановленню та підключенню виробу відбувається за прейскурантом сервісного центру. Умови оплати робіт по встановленню та підключенню регулюються чинним законодавством. Виробник не несе відповідальності за будь-який збиток, нанесений майну громадянам внаслідок установки і підключення, які не відповідають вимогам, що зазначені в інструкції і/або проведених не уповноваженими на це особами.

### УВАГА!

Виріб, що має трьох-контактну мережеву вилку, обов'язково повинен бути заземленим!

### Виконання робіт гарантійного обслуговування

Дата	Найменування робіт	Штампів сервісного центру
№1		
№2		
№3		
№4		

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

ПТ-22

Модель .....

Серійний номер виробу .....

Дата продажу .....

Компанія .....

Підпис продавця .....

Штамп

Покупець .....

Прізвище, ім'я, по батькові

Виріб перевіряється у присутності покупця, покупець з умовами гарантії ознайомлений і згодний .....

Підпис покупця

Сервісний центр .....

Дата встановлення .....

Телефон сервісного центру .....

Підпис майстра .....

Штамп

**beko**

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

### ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!

З ПИТАНЬ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБОВ'ЯЗКОВО ТЕЛЕФОНУЙТЕ ЗА НОМЕРОМ:

**0-800-500-4-3-2**

ПРОСИМО ОБОВ'ЯЗКОВО ЗАРЕЄСТРУВАТИ ПРИБІВАНУ ТЕХНІКУ ЗА ТЕЛЕФОНОМ ГАРЯЧОЇ ЛІНІЇ  
(цеilingи в стандартному телефоні в Україні безкоштовні)



номер реєстрації



номер заявки

[www.beko.ua](http://www.beko.ua)

**beko**  
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН ДІЄТЬ НА ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ



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: Бізнес Парк  
«Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх.

# Алдымен осы пайдаланушы нұсқаулығын оқып шығыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Осы Веко құрылғысын жөн көргеніңізге рахмет. Жоғары сапалы және заманауи технология арқылы өндірілген құрылғыңыздан ең жақсы нәтижелер аласыз деп үміттенеміз. Осы себепті, құрылғыны пайдалану алдында осы толық пайдаланушы нұсқаулығын және барлық басқа ілеспе құжаттарды мұқият оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Құрылғыны басқа біреуге берсеңіз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Нұсқауларды орындаңыз, пайдаланушы нұсқаулығындағы бүкіл ақпарат пен ескертулерге көңіл бөліңіз.

Сондай-ақ бұл пайдаланушы нұсқаулығы басқа үлгілерге қатысты болуы мүмкін екенін есте сақтаңыз. Үлгілер арасындағы айырмашылықтар нұсқаулықта ашық түрде сипатталған.

## Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әртүрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:



Маңызды ақпарат және пайдалану туралы пайдалы кеңестер.



Өмір мен мүлік қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескертулер.



Ыстық беттерге арналған ескерту.



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ  
ҚАЙТА ӨНДЕЛМЕЛІ ҚАҒАЗ

Бұл құрылғы экологияға зиянсыз заманауи зауыттарда, табиғатқа ешбір зиян тигізбейтіндей өндірілген.



## 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

- Микротолқынды 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

## Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

болмайды.

- 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.
- Микротолқынды пештерге үйлесімді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Жылытылған тағамнан ыдысқа тасымалданған жылуға байланысты пісіру ыдысы ыстық болуы мүмкін. Ыдысты ұстау үшін пеш қолғаптары керек болуы мүмкін.
- Микротолқынды пештерге үйлесімділігін тексеру үшін

## Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

ыдыстар тексерілуі керек.

- Пешті плиталарға немесе басқа жылу генераторларына қоймаңыз. Болмаса, бұл зақымдалып, кепілдік жарамсыз болуы мүмкін.
- Микротолқынды 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.
- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін бұл өндірушімен, қызмет көрсету агентімен немесе білікті тұлғамен ауыстырылуы қажет.
- Веко микротолқынды 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.
- 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

## Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

келтірмеңіз. Қуат кабелін ыстық беттерге және ашық жалынға жақындатпаңыз.

- Құрылғыны пайдалану кезінде қуат кабелі кездейсоқ тартылуынан немесе әлдекімнің үстіне шыққанынан қауіп төнбейтінін тексеріңіз.
- Әр 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.
- Микротолқынды 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.

- Микротолқынды 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 күюіне себеп 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.
  - 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

## Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

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.
- Микротолқынды пеш тек тағамды ерітуге, пісіруге және бұқтыруға арналған.
- Тағамдарды артық әзірлеменіз, болмаса өртке себеп болуы мүмкін.
- Құрылғыны тазалау үшін бу негізіндегі тазалағыштар пайдаланбаңыз.
- Балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалар жанында пайдалану кезінде аса мұқият болу ұсынылады.
- 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.

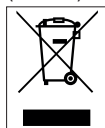
- Булығу қаупі бар! Барлық бума материалдарын балалардан алыста сақтаңыз.
- Балаларға микротолқынды пешті қауіпсіз жолмен пайдалану нұсқаулары беріліп, бұрыс пайдалану қауіптерін түсінген жағдайда ғана балалардың пешті бақылаусыз пайдалануына рұқсат беріңіз.
- Гриль және біріктіру режимдерінен шығатын 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.

# Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

- 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.

## 1.2 Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:

Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет

көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

## 1.3 RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

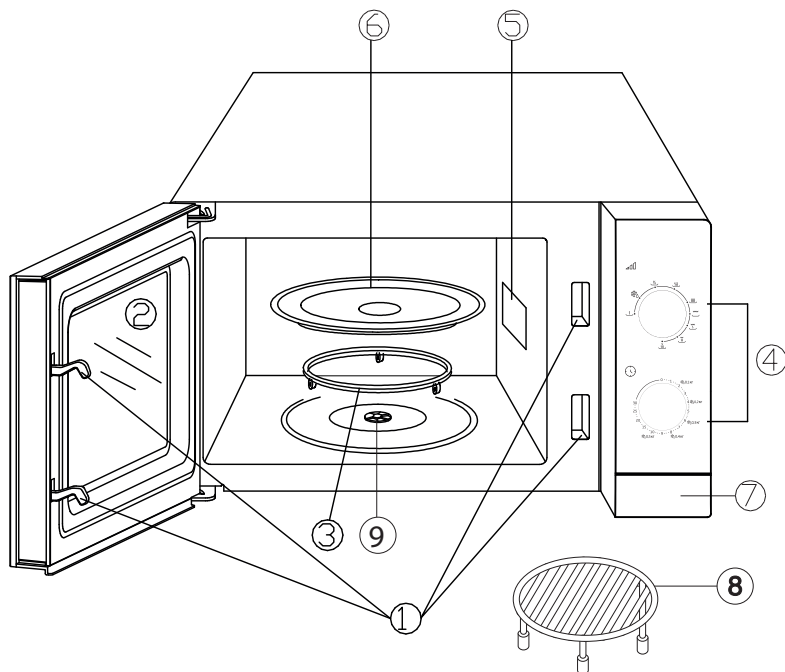
Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

## 1.4 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. Микротолқынды пеш нұсқаулығы
6. Роликтің шыны науасы
7. Есікті ашу пернесі
8. Гриль сәресі (тек гриль функциясында пайдаланылады және шыны науаға қойылады)
9. Білік

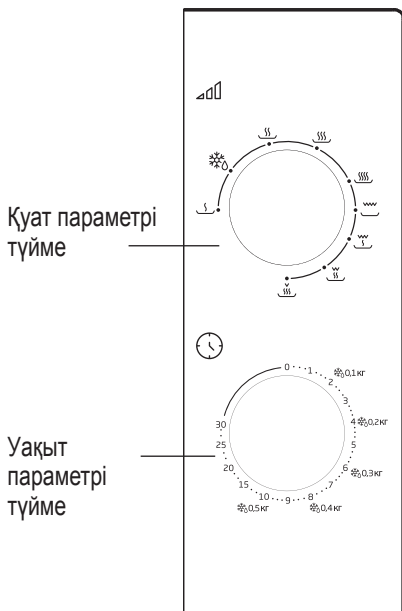
Үлгі	MGC 20100 W	MGC 20100 S
<b>Сыртқы ені</b>	452 мм	
<b>Сыртқы тереңдігі</b>	312 мм	
<b>Сыртқы биіктігі</b>	262 мм	
<b>Пеш көлемі</b>	20 л	
<b>Салмағы</b>	11 кг	
<b>Қамту кернеуі</b>	230-240 В~50 Гц	
<b>Шығыс қуаты</b>	700 Вт	
<b>Жалпы қуат</b>	1200 Вт	
<b>Уақыт</b>	0-30 минут	
<b>Гриль қуаты</b>	900 Вт	
<b>Түсі</b>	Ақ	Күмісә

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

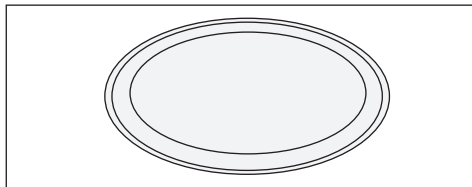
6 түрлі қуат деңгейінің бірін пайдалануға мүмкіндік береді.

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

Қуат деңгейі	Қолданысы
Жоғары	- Су қайнату - Тартылған етті қуыру - Тауық/түйетауық, балық және көкөністер пісіру - Жұқа туралған етті пісіру
Орташа	- Кекстер мен кондитер өнімдерін пісіру - Сорпа немесе күріш пісіру
Орташа-Төмен	- Май мен шоколад балқыту
Еріту	- Мұздатылған тағамның барлық түрлерін еріту
Төмен	- Май мен ірімшікті жұмсарту - Балмұздақты жұмсарту - Ашыған қамырды көтеру

### Керек-жарақтар

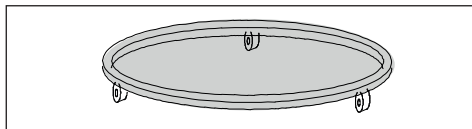
#### Роликтің шыны науасы



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.

#### Микротолқынды пеш артықшылықтары

- Микротолқынды 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.

- Микротолқынды пеш қуатты үнемдейді. Қуат тек пісіру кезінде тұтынылмайды. Микротолқынды 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. Микротолқынды пеш тағамды бірнеше минут ішінде ерітіп, бірден пісіруді бастауға мүмкіндік береді.

#### Микротолқынмен пісіру теориясы

Микротолқынды 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.

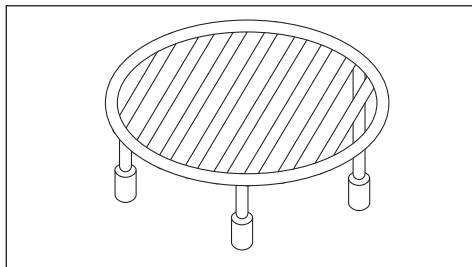
Егер пісіру барысында немесе соңында пеш есігі ашылса, микротолқындар шығысы және пісіру процесі тоқтайды.

Бұл қауіпсіздікті қамтамасыз етеді.

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

#### Гриль сәресі

Гриль пісіру және біріктіру бағдарламасымен бірге сымды гриль пайдаланылуы қажет. Гриль сәресін шыны науаға салу қажет. Осылайша, пешке зақым келтірмей, негізіне майдың түсуін болдырмауға болады.



#### Микротолқынмен пісіру ыдыстары

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

- 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.

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

#### 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. Жиіктерінің 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 пайдаланылмайды.

#### Пластик ыдыстар - қалталар

Меламин ыдыстар, қақпақтар және мұздатуға немесе сақтауға пайдаланылатын қалталар пайдаланылмайды.

#### Қағаз

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

#### Ағаш немесе тоқылған ыдыстар

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

### 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. Микротолқынды 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 микротолқынды пеште пісіру кітаптарындағы ұсыныстарды орындаңыз. Егер ұсынылған уақыттан ассаңыз, тағам өнімі күюі 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. Микротолқынды пештерде пеш өшкеннен кейін тағамдар шамалы уақыт бірқалыпты пісуін жалғастырады. Пісіру әрекеті микротолқынды 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.

### Гриль



Тұтқаны сағат тілімен ☞ бағдарламасына бұрыңыз. Бұл бағдарлама жұқа ет турамаларын, стейктерді, кәуаптарды, кебабтарды, шұжықтарды және тауық бөліктерін грильді пісіруге мүмкіндік береді.

### Біріктіру режимі

Бұл бағдарлама құралдың микротолқын қуаты мен гриль қуатын біріктіреді. Осы бағдарламамен жекелей реттік 3 біріктіру опциясын таңдауға болады. Осы біріктірулер кейбір тағамдармен, кейбір пісіру процестерімен үйлесімді және кейбір тағамдарды қажетті қытырлақ күйінде сақтауға арналған.

Бағдарлама	Микротолқын қуатының деңгейі	Гриль қуаты	Үйлесімді
☞	0%	100%	Гриль
☞☞	Орташа-Төмен (30%)	Жоғары (70%)	Балық, картоп, ботқа

## 4 Өнімді басқару














	Орташа (49%)	Орташа (51%)	Пудинг, омлет, пісірілген картоп
	Орташа-Жоғары (67%)	Төмен (33%)	Құс еті

### Пешті пайдалану

1. Пешті үнемі тұйықталған розеткаларға тығыңыз.
2. Алдыңғы есікті ашыңыз.
3. Тағамды немесе тағам науасын пештегі айналмалы науаға салыңыз.
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.

### Асүй үстелі

Микротолқынды 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 тес)		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

## 4 Өнімді басқару

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.

### 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 десертті (карамель тәтті 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

## 4 Өнімді басқару

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 - микротолқынды 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 микротолқынды 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
Үстіңіз 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



## 4 Өнімді басқару

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

### Жылыту

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

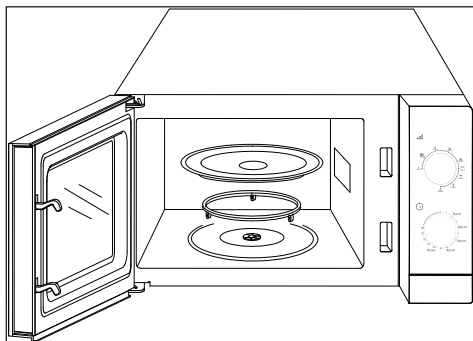
Жылыту барысында ылғалдан қорғау мақсатында микротолқынды пешке жарамды қақпақпен немесе пластик ораммен тағамды жабыңыз. Тағамды жабу жылудан және жылыту процесінің жылдамдауынан қорғайды. Сонымен қатар, шашырауын болдырмайды. Ылғалды сіңіріп, қамырға айналуын болдырмау мақсатында сэндвичтер мен печеньені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

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

### 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

## 5 Тазалау және күтім жасау



- Тазалау алдында пешті қуаттан ажыратыңыз.
- Микротолқынды 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. Микротолқынды 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.

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

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

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.

Құралды сақтау шарттары және мерзімі, қызмет көрсету мерзімі.

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

Құрал 2006/95/ЕС, 2004/108/ЕС Директиваларына сәйкес жасалған.

Arçelik A.Ş.  
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,  
Sütlüce, İstanbul, Türkiye

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