

# Микроволновая печь

---

Руководство пользователя

MC32K7055\*\*

---



**SAMSUNG**

## Содержание

<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>		
Важные инструкции по технике безопасности	3	Использование блюда для подрумянивания	39
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8	Режим аэрогриль hot blast	39
<b>Установка</b>	<b>8</b>	Приготовление в режиме гриль	40
Принадлежности	8	Выбор дополнительных принадлежностей	40
Место установки	9	Комбинированный режим СВЧ + Гриль	41
Вращающийся поднос	9	Использование комбинированного режима СВЧ + Аэрогриль hot blast	42
<b>Обслуживание</b>	<b>9</b>	Использование функций режима поддержание тепла	43
Очистка	9	Отключение звукового сигнала	45
Замена (ремонт)	10	Использование функции замок от детей	45
Уход в случае длительного неиспользования	10	Использование функции вращения подноса	46
<b>Функции микроволновой печи</b>	<b>10</b>	<b>Руководство по выбору посуды</b>	<b>46</b>
Печь	10	<b>Руководство по приготовлению пищи</b>	<b>47</b>
Панель управления	11	<b>Устранение неисправностей и информационные коды</b>	<b>58</b>
<b>Использование микроволновой печи</b>	<b>11</b>	Устранение неисправностей	58
Принцип работы микроволновой печи	11	Информационные коды	62
Проверка работы печи	12	<b>Технические характеристики</b>	<b>62</b>
Установка времени	12		
Приготовление/Разогрев пищи	13		
Уровни мощности и изменение времени приготовления	13		
Настройка времени приготовления пищи	14		
Остановка приготовления пищи	14		
Настройка режима энергосбережения	14		
Использование функций режима аэрогриль hot blast авто	15		
Использование функций режима здоровое поджаривание	18		
Использование функций режима русская кухня	20		
Использование функций режима ускоренная разморозка	38		

## Инструкции по технике безопасности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

### ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СВЧ-ВОЛН

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;

- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

## Инструкции по технике безопасности

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

## **ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ — ДОПОЛНИТЕЛЬНО**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не допускается использовать паровые очистители.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

## Инструкции по технике безопасности

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

### Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение.

Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

### Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению.

При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Опустите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

### Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия вентиляционной тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет готовящейся пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи".)

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

### Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.

**Важно.** Необходимо закрывать дверцу микроволновой печи надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.

- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

### Ограниченная гарантия

Компания Samsung взимает плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.



## Инструкции по технике безопасности

### Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

### Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного знака показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

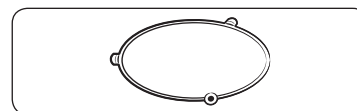
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

## Установка

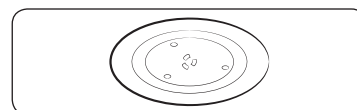
### Принадлежности

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



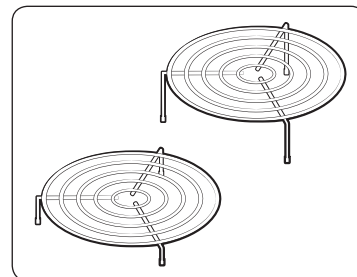
**01 Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

**Назначение:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



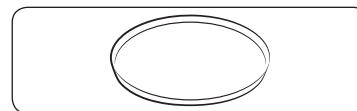
**02 Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.

**Назначение:** Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



**03 Высокая подставка и низкая подставка** устанавливаются на вращающийся поднос.

**Назначение:** Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе — на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, аэрогриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.**



**04 Блюдо для подрумянивания**, см. стр. 39.

**Назначение:** Блюдо для подрумянивания используется для подрумянивания пищи в режиме СВЧ или в комбинированном режиме приготовления с использованием гриля. Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.

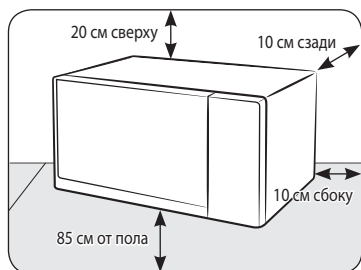
### ⚠ ВНИМАНИЕ

**НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.



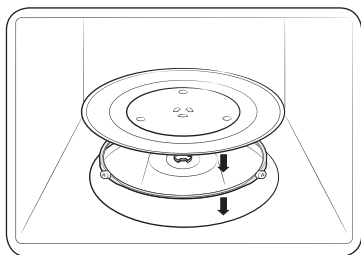


## Место установки



- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по боковым сторонам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к источнику питания для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

## Вращающийся поднос



Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

## Обслуживание

### Очистка

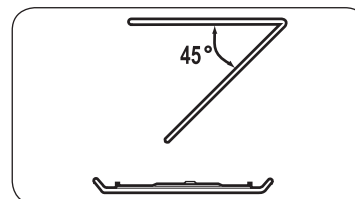
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

### Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45°, как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дожидаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.

## Обслуживание

### Замена (ремонт)

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.

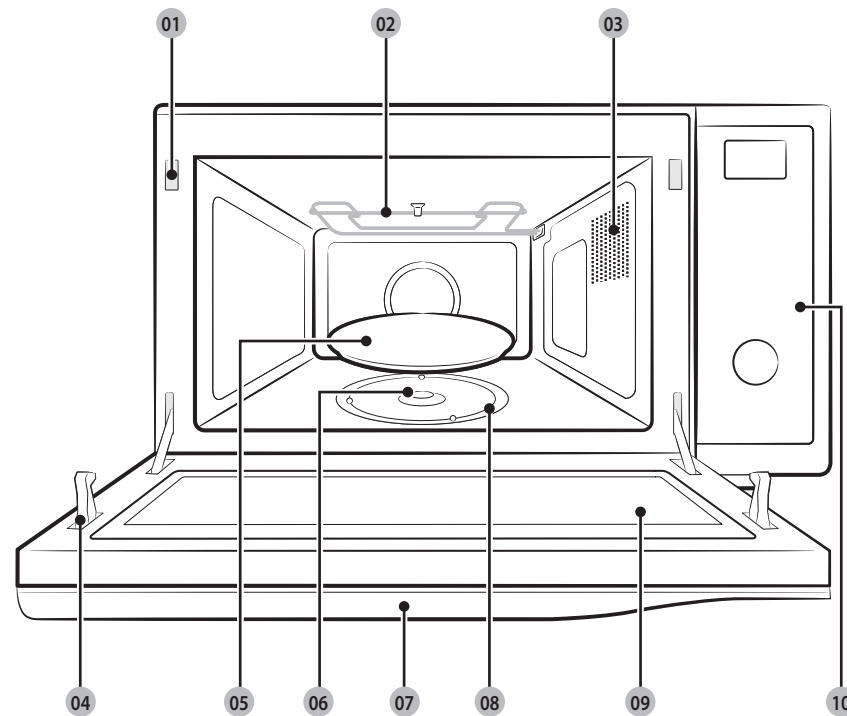
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

### Уход в случае длительного неиспользования

Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

## Функции микроволновой печи

### Печь



- |    |                                     |    |                        |    |                          |
|----|-------------------------------------|----|------------------------|----|--------------------------|
| 01 | Отверстия для блокировочных защелок | 02 | Нагревательный элемент | 03 | Вентиляционные отверстия |
| 04 | Защелки дверцы                      | 05 | Вращающийся поднос     | 06 | Муфта                    |
| 07 | Ручка дверцы                        | 08 | Роликовая подставка    | 09 | Дверца                   |
| 10 | Панель управления                   |    |                        |    |                          |

## Панель управления



- 01 Кнопка Аэрогриль Hot Blast Авто
- 02 Кнопка Здоровое поджаривание
- 03 Кнопка Ускоренная Разморозка
- 04 Кнопка Русская кухня
- 05 Кнопка Поддержание тепла
- 06 Кнопка Устранение запахов
- 07 Кнопка Аэрогриль Hot Blast
- 08 Кнопка Гриль
- 09 Кнопка СВЧ
- 10 Кнопка Комби
- 11 Кнопка Вращение подноса
- 12 Кнопка Многофункциональный выбор
- 13 Кнопка Замок от детей
- 14 Кнопка СТОП/ЭКО
- 15 Кнопка СТАРТ/+30s

## Использование микроволновой печи

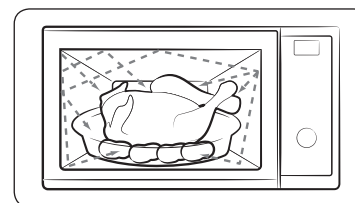
### Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
  - количества и плотности продуктов;
  - содержания воды;
  - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

### ВАЖНО

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.



# Использование микроволновой печи

## Проверка работы печи

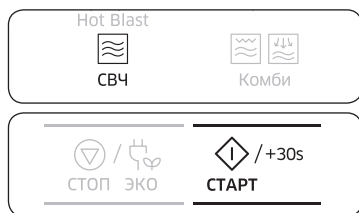
Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 58-61.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуются больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на верхней стороне дверцы.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Выберите режим СВЧ и установите значение времени на 4 или 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ/+30s**.

**Результат:** Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

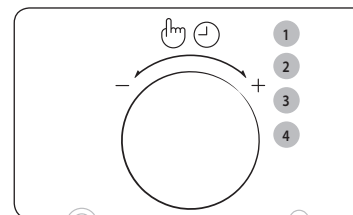
## Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00". Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

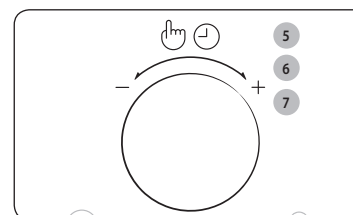
- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.



1. Нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.
2. Чтобы установить формат отображения времени, поверните переключатель **Многофункциональный выбор**. (12-часовой или 24-часовой)
3. Для завершения настройки нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.
4. Чтобы установить значение часов, поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.



5. Нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.
  6. Чтобы установить значение минут, поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
  7. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы запустить часы.
- Результат:** Индикация времени отображается, когда печь не используется.



## Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

### ВАЖНО


ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

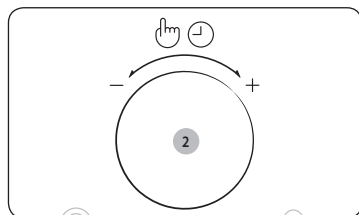
Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.

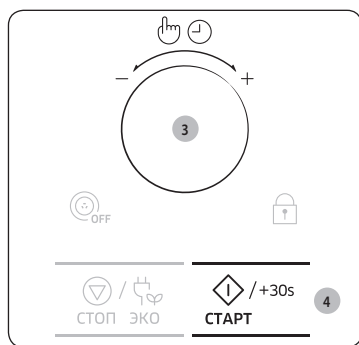
**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:

 (Режим СВЧ)  
900 Вт (Выходная мощность)



2. Поворачивайте переключатель **Многофункциональный выбор** до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы установить уровень мощности.

- Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.



3. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.

**Результат:** Отобразится время приготовления.

- Максимальное время составляет 99 минут.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется приготовление пищи. По его окончании:

- 1) Производится 4 звуковых сигнала.
- 2) Производится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

## Уровни мощности и изменение времени приготовления

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества.

Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления будет...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

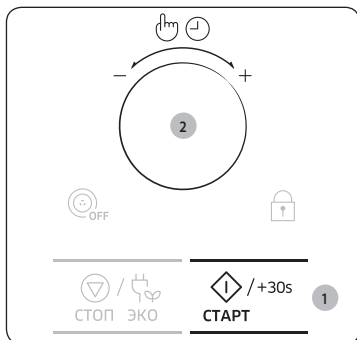


# Использование микроволновой печи

## Настройка времени приготовления пищи

Время приготовления пищи можно увеличивать с помощью кнопки **СТАРТ/+30s**, добавляя каждым нажатием по 30 секунд.

- Чтобы проверить готовность блюда в любой момент, откройте дверцу.
- Увеличьте оставшееся время приготовления



### Способ 1

Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30s** шесть раз.

### Способ 2

Поверните переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы настроить время приготовления.

- Для увеличения времени приготовления поверните переключатель вправо, для уменьшения времени приготовления поверните переключатель влево.

## Остановка приготовления пищи

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи;
- перевернуть или перемешать пищу;
- оставить блюдо потомиться.

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее...
Временно	Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> . <b>Результат:</b> Процесс приготовления пищи остановится.  Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30s</b> .
Полностью	Нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> один раз. <b>Результат:</b> Процесс приготовления пищи остановится.  Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> еще раз.

## Настройка режима энергосбережения

Данная печь поддерживает режим энергосбережения.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.  
**Результат:** Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**, после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

### ПРИМЕЧАНИЕ

#### Функция автоматической экономии энергии

Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и отображаются часы.

Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.



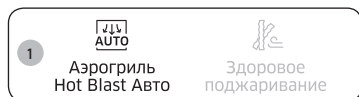
## Использование функций режима аэрогриль hot blast авто

В режиме **Аэрогриль Hot Blast Авто** доступны 10 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.

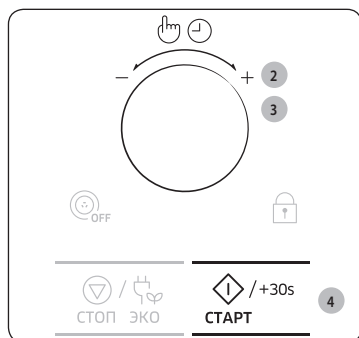
### ВАЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Аэрогриль Hot Blast Авто**.



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.
3. Выберите размер порции, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

**Результат:** Пицца разогревается в соответствии с выбранной программой. По его окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

## Руководство по использованию режима Аэрогриль Hot Blast

В следующей таблице представлено 10 программ автоматического приготовления, количество ингредиентов, время выдержки и соответствующие рекомендации для режима **Аэрогриль Hot Blast Авто**. Эти программы работают в комбинированном режиме с использованием СВЧ, гриля и конвекционного нагревательного элемента.

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
H1 Пицца замороженная	400–450 г	Выньте пиццу из упаковки и положите на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H2 Пицца домашняя	500–550 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты Тесто для пиццы (200–250 г) 150 г сильной пшеничной муки, 3 г сухих дрожжей, 0,5 ст. л. оливкового масла, 100 мл теплой воды, 0,5 ст. л. сахара и соли</li> <li>Начинка 100 г нарезанных овощей, 100 г томатного пюре, 80–100 г тертого сыра моцарелла</li> <li>• Способ приготовления Насыпьте в миску муки, добавьте дрожжи, масло, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную в течение 5–10 минут. Закройте миску крышкой и оставьте на 30 минут для расстойки. Раскатайте тесто на блюде для подрумянивания. Нанесите на тесто томатное пюре и добавьте овощи. Равномерно посыпьте пиццу сыром. Поместите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ul>

## Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
Н3 Лазанья домашняя	500–600 г 1000–1100 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты (1000–1100 г) 2 ст. л. оливкового масла, 300 г говяжьего фарша, 200 г томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи (8 листов), 1 луковица (нашинкованная), по 1 ч. л. сушеной петрушки, орегано и базилика, 200 г тертого сыра моцарелла</li> <li>- При приготовлении порций 500–600 г используйте в два раза меньше ингредиентов.</li> <li>• Способ приготовления</li> </ul> <p>Соус: Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 30 минут.</p> <p>Приготовьте тесто для лазаньи, следуя инструкциям на упаковке. Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Равномерно посыпьте листы лазаньи оставшимся сыром моцарелла и поместите их на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>

Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
Н4 Запеканка домашняя	500–600 г 900–1000 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты (900–1000 г) 640 г картофеля, 80 мл молока, 80 мл сливок, 40 г взбитых яиц, по 1 ч. л. соли, перца и мускатного ореха, 120 г тертого сыра моцарелла, сливочное масло, тимьян</li> <li>- При приготовлении порций 500–600 г используйте в два раза меньше ингредиентов.</li> <li>• Способ приготовления</li> </ul> <p>Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты.</p> <p>Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и хорошо перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и поместите на низкую подставку. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>
Н5 Картофель фри замороженный	200–250 г 300–350 г	<p>Равномерно разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Установите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>



Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
H6 Крылышки куриные замороженные	400–450 г 500–550 г	Разложите замороженные крылышки "Баффало" (предварительно приготовленные и приправленные специями) по краю блюда для подрумянивания. Установите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H7 Куриные кусочки на гриле	500–600 г 900–1000 г	Взвесьте кусочки курицы, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. После звукового сигнала переверните курицу и нажмите кнопку СТАРТ/+30s для продолжения приготовления. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H8 Цыплёнок на гриле	1100–1200 г 1200–1300 г	Смажьте всю курицу маслом и посыпьте специями. Сначала положите курицу грудкой вниз по центру нижней подставки. После звукового сигнала переверните курицу с помощью щипцов и нажмите кнопку СТАРТ/+30s для продолжения приготовления. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
H9 Пирог с мясом	500–600 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ингредиенты 200 г говядины, нарезанной кубиками, 1 ст. л. оливкового масла, 1/2 луковицы (нарезанная), 80 г грибов (нарезанных), по 1 ст. л. петрушки и тимьяна, нашинкованных, 1 ст. л. вустерского соуса, соли и перца, 2 ст. л. муки, 100 мл горячего говяжьего бульона, 120 г готового сдобного теста, 1 взбитый яичный желток</li> <li>Способ приготовления Посыпьте кубики говядины мукой, солью и перцем. Поджарьте кубики говядины на сковороде с маслом, регулярно помешивая до золотистого цвета. Добавьте лук, грибы, петрушку, тимьян, вустерский соус, мясной бульон и обжарьте. После обжаривания готовьте на медленном огне в течение часа. Вылейте смесь для начинки в форму для запекания, накройте листом теста и сожмите края, чтобы закрыть начинку. Украсьте с помощью ножа и вилки. Сделайте надрез сверху и смажьте взбитым яичным желтком. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ul>



## Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
H10 Домашний мини-киш	400–500 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты</li> </ul> Выпечка 200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 г бекона, нарезанного кубиками, 60 г сливок, 60 г густой сметаны, 2 яйца, 40 г тертого сыра, соль и перец <ul style="list-style-type: none"> <li>• Способ приготовления</li> </ul> Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйца, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и разложите его по металлическим формам (например, формам для маффинов на 6 маленьких лоранских пирогов), предварительно смазанным маслом. Смешайте сливки, нарезанный кубиками бекон, густую сметану, яйцо, сыр, соль, перец и разложите данную смесь по формам. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут.

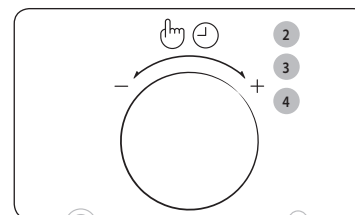
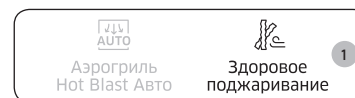
### Использование функций режима здоровое поджаривание

В режиме **Здоровое поджаривание** доступны 11 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Для настройки категорий режима **Здоровое поджаривание** можно использовать переключатель **Многофункциональный выбор**.

#### ВАЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Здоровое поджаривание**.
2. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать категорию приготовления. Затем нажмите переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать категорию приготовления.
  - 1 — Картофель/Овощи
  - 2 — Морепродукты
  - 3 — Курица
3. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать тип пищи.
4. Выберите размер порции, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.





5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

**Результат:** Пицца разогревается в соответствии с выбранной программой. По его окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

### Руководство по использованию режима **Здоровое поджаривание**

В следующей таблице представлены 11 программ автоматического приготовления для режима **Здоровое поджаривание**.

Здесь указаны объемы и необходимые инструкции. Вам потребуется меньше масла по сравнению с поджариванием на сковороде, а результат приготовления будет потрясающим.

Программы работают в комбинированном режиме с использованием конвекции, верхнего нагревательного элемента и СВЧ.

#### 1. Картофель/Овощи

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
1-1 Крокеты картофельные замороженные	200–250 г 300–350 г	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
1-2 Картофель фри домашний	300–350 г 400–450 г	Возьмите твердый картофель или картофель средней твердости и вымойте его. Очистите картофель и нарежьте его ломтиками толщиной 10 x 10 мм. Замочите в холодной воде на 30 мин. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
1-3 Картофель дольками	200–250 г 300–350 г 400–450 г	Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите по блюду для подрумянивания срезанной стороной вниз. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1–3 минуты.
1-4 Кольца луковые замороженные	100–150 г 200–250 г	Равномерно разложите замороженные луковые кольца в кляре или замороженные кольца кальмара по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
1-5 Кабачки ломтиками	100–150 г 200–250 г	Промойте и нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики по блюду для подрумянивания и поставьте его на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу.) Дайте блюду постоять 1–2 минуты.



## Использование микроволновой печи

### 2. Морепродукты

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
2-1 Креветки замороженные	200–250 г 300–350 г	Равномерно разложите замороженные креветки в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
2-2 Рыбные котлеты замороженные	200–250 г 300–350 г	Равномерно разложите замороженные рыбные котлеты в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
2-3 Кальмар (замороженный) на гриле	100–150 г 200–250 г	Равномерно замороженные кольца кальмара в кляре по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.

### 3. Курица

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
3-1 Куриные нагетсы (замороженные)	200–250 г 300–350 г	Равномерно разложите замороженные нагетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
3-2 Куриные ножки	200–250 г 300–350 г 400–450 г	Взвесьте куриные ножки, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s, чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 1–3 минуты.
3-3 Куриные крылышки	200–250 г 300–350 г	Взвесьте куриные крылья, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s, чтобы продолжить приготовление. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.

### Использование функций режима русская кухня

В режиме **Русская кухня** доступны 83 предварительно запрограммированных по времени рецепта. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

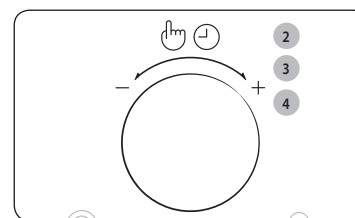
#### ВАЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Русская кухня**.



2. Выберите категорию продуктов, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**, после чего нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.

- 1 — Завтрак
- 2 — Обед
- 3 — Ужин
- 4 — Праздник
- 5 — Крупа/Макаронные изделия
- 6 — Овощи
- 7 — Птица/Рыба
- 8 — Разогрев и приготовление
- 9 — Расстойка теста
- 0 — Йогурт

3. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.

4. При выборе категорий 5–8 задайте размер порции, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.





5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

**Результат:** Пицца разогревается в соответствии с выбранной программой. По его окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

### Руководство по использованию режима Русская кухня

В следующей таблице представлено количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 83 программ режима **Русская кухня**.

#### 1. Завтрак

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1 Овсянная каша	250 г	40 г овсяных хлопьев, 180 мл молока, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 шт. бисквитного печенья, черная смородина или малина
	<b>Инструкции</b> Положите овсяные хлопья в глубокую миску и добавьте сахар. Залейте холодным молоком и перемешайте. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Разломайте бисквитное печенье на крупные куски. После приготовления заправьте кашу сливочным маслом. Подавайте кашу, посыпав ее крошками бисквитного печенья и украсив ягодами.	
1-2 Гречневая каша	250 г	100 г гречневой крупы, 220 мл воды, несколько веточек петрушки, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Положите гречневую крупу в глубокую миску. Добавьте соль и воду. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Порежьте петрушку. После приготовления добавьте нарезанную зелень, растительное масло и перемешайте. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-3 Тосты с сыром	2 ломтика	2 куска хлеба для тостов (по 26–28 г), 2 куска сыра (по 20 г)
	<b>Инструкции</b> Положите два куска хлеба на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала переверните тосты и положите на них по кусочку сыра. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	
1-4 Яйцо пашот	1 яйцо	1 яйцо, 300 мл воды, 10–15 мл уксуса 9%
	<b>Инструкции</b> Смешайте воду с уксусом в миске и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте миску. Помешивая воду вилкой таким образом, чтобы в центре образовалась воронка, влейте туда яйцо. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-5 Сэндвич с лососем	2 ломтика	2 ломтика хлеба для тостов, 100 г консервированного лосося или горбуши, 1 ст. л. майонеза, ¼ луковицы среднего размера, 1 перо зеленого лука, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Положите хлеб на низкую подставку, поместите в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Порежьте луковицу и зеленый лук, разомните рыбу вилкой, смешайте с луком и добавьте перец по вкусу. Добавьте в начинку майонез и перемешайте. Положите начинку на ломтик хлеба и накройте другим ломтиком хлеба. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	

## Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-6 Сисиски с зеленым горошком	2 шт.	2 сосиски, 150 г консервированного зеленого горошка, 20 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 перо зеленого лука
	<b>Инструкции</b> Нарежьте зеленый лук и чеснок. Смешайте зеленый горошек, лук и чеснок в миске. Проткните сосиски вилкой в нескольких местах, чтобы они не растрескались во время приготовления. Выложите сосиски, горошек с чесноком и луком на широкое блюдо, а сверху положите кусок сливочного масла. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-7 Омлет	250 г	3 яйца, 45 мл сливок, 40 г сыра, листья укропа, соль
	<b>Инструкции</b> Натрите сыр на крупной терке и нарежьте листья укропа. Взбейте яйца со сливками в миске, добавив соль по вкусу. Налейте яичную массу в суповую тарелку, посыпьте тертым сыром и нарезанными листьями укропа. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-8 Сырные лепешки	2 шт.	90–100 г творога, 10 г ванильного сахара, 0,5 г соли, ¼ яйца, 5–10 г сливочного масла (для смазывания), 30 г муки
	<b>Инструкции</b> Тщательно перемешайте все ингредиенты, за исключением сливочного масла. Сделайте две лепешки. Смажьте их сливочным маслом. Положите на бумагу для выпекания, а затем на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Переверните лепешки после звукового сигнала. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-9 Пирог	2 шт.	150–170 г муки, 50 г сахара, 70–75 мл сливок, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ ч. л. кулинарного жира, 100 г сушеных кумкватов или мандаринов, семена кунжута
	<b>Инструкции</b> Просейте муку с кулинарным жиром в большую миску, добавьте сливки, сахар и размягченное сливочное масло. Вбейте одно яйцо и тщательно перемешивайте в течение 1–2 минут. Если кумкваты слишком жесткие, замочите их в горячей воде до размягчения, а затем нарежьте небольшими кусочками. Добавьте нарезанные кумкваты к тесту, после чего перемешайте его еще раз. Положите тесто в небольшие формы, заполняя их на две трети, и посыпьте сверху семенами кунжута. Поставьте формы на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-10 Лимонное песочное печенье	9–10 шт.	150 г муки, 45 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 яйцо, 1 лимон, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. воды
<b>Инструкции</b> Просейте муку в большую миску, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте сахар, воду, яичные белки, лимонную цедру, 1 ч. л. лимонного сока, после чего замесите тесто. Сделайте небольшие шарики размером со сливу и обваляйте их в сахарной пудре. Положите шарики на бумагу для выпекания, а затем на низкую подставку. Поместите шарики в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте шарики. Смажьте шарики яичным желтком, поставьте их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-11 Куриный печеночный паштет	300–350 г	150 г куриной печени, ½ луковицы, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, 100 мл густых сливок, соль, черный перец по вкусу, зелень для приправы подаваемого блюда
	<b>Инструкции</b> Промойте куриную печень, удалите пленки и сухожилия, нарежьте крупными кусками. Очистите луковицу и нарежьте ее полукольцами. Положите в миску вместе с печенью и добавьте оливковое масло. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала переверните печень и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Когда печень будет готова, размельчите ее в блендере до однородной массы, добавьте сливочное масло, чеснок, соль и сливки, после чего снова взбейте. Переложите куриный печеночный паштет в форму, посыпьте перцем и нарезанной зеленью, а затем уберите в холодильник на 2–3 часа до полного остывания. Подавать с тостами.	
1-12 Овощная фриттата	800–900 г	1 небольшой цукини, 1 красный болгарский перец, 1 маленькая луковица, 2 картофелины среднего размера, 4 яйца, 100 г жирных сливок, 50 г твердого сыра, соль, перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Нарежьте цукини и картофель тонкими ломтиками, перец — соломкой, а луковицу — полукольцами. Взбейте яйца со сливками, добавьте соль и перец. Положите все овощи в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Налейте смесь яиц со сливками и посыпьте тертым сыром. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-13 Сырные крекеры с кунжутом	12 шт.	180 г муки, 75 г сливочного масла, 60 г сыра с голубой плесенью, 1 ст. л. горчицы, 1 перо зеленого лука, 1 ст. л. холодной воды, 1½ ст. л. жареного кунжута
	<b>Инструкции</b> Просейте муку в миску, добавьте размягченное сливочное масло и сыр, нарезанный мелкими кубиками. Размешайте вилкой. Добавьте 1 ст. л. холодной воды, горчицу и размешайте тесто до однородной массы. Порежьте зеленый лук и добавьте в миску с тестом, снова размешайте, накройте полотенцем и оставьте на 30 минут в холодильнике. Скатайте из теста 12 одинаковых шариков. Обваляйте печенью в кунжутных семенах, положите на широкую тарелку и слегка надавите пальцами. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-14 Шоколадное печенье	12 шт.	200 г муки, 100 г темного шоколада, 50 г сливочного масла, 70 г грецких орехов, 70 г сахара, 1 яйцо
	<b>Инструкции</b> Разломайте шоколад на крупные куски, положите в глубокую миску и добавьте сливочного масла. Расплавьте в микроволновой печи на мощности 600 Вт в течение 2–2,5 минут, а затем размешайте. Когда шоколад немного остынет, добавьте яйцо и тщательно размешайте. Крупно порежьте грецкие орехи ножом (оставьте несколько штук для украшения) и добавьте их в миску с просеянной мукой и сахаром. Замешайте однородное тесто, оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут. Скатайте 12 небольших шариков и вдавите по небольшому кусочку грецкого ореха в каждый из них. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

## Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-15 Крупеник	400–500 г	100 г гречневой крупы, 100 г творога, 60 г сметаны, 70 г сахара, 1 яйцо, 2 шт. бисквитного печенья, 100 мл воды
<b>Инструкции</b> Положите гречневую крупу в миску, залейте водой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 5 минут. Размелчите руками бисквитное печенье. Посыпьте половиной крошек дно формы для приготовления. Смешайте в глубокой миске отваренную гречу, яйца, сахар и творог. Положите тесто в форму, посыпьте сверху оставшимися крошками. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Подавайте со сметаной.		

Использование микроволновой печи

### 2. Обед

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Борщ	700-750 г	275 мл мясного бульона, 150 г белокочанной капусты, ½ луковицы среднего размера, ½ свеклы среднего размера, ½ моркови среднего размера, 2–3 зубчика чеснока, 2 ч. л. томатной пасты, 2–3 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу, сметана для приправы подаваемого блюда
<b>Инструкции</b> Очистите и промойте капусту, морковь и лук. Нарезьте их тонкими кусочками. Переложите все овощи в большую стеклянную миску, залейте кипящим бульоном. Добавьте соль, перец, лавровый лист и томатную пасту в суп и перемешайте. Закройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Добавьте нарезанную зелень и чеснок в готовый суп. Оставьте его под крышкой на несколько минут.		
2-2 Щи	1400–1500 г	150 г белокочанной капусты, ½ моркови, 1 луковица, 3 небольших картофелины, 1½ ст. л. томатной пасты, 500 мл говяжьего или куриного бульона, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу
<b>Инструкции</b> Промойте, очистите и нарежьте все овощи: капусту, лук и морковь — палочками, помидоры — тонкими ломтиками. Положите подготовленные овощи в глубокую миску, залейте бульоном. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Добавьте в суп томатную пасту и лавровый лист. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		



Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-3 Солянка	500–600 г	150 г копченого мяса, 1 сосиска небольшого размера, 1 соленый огурец небольшого размера, 1 луковица среднего размера, 50 г оливок, 1–1½ ч. л. каперсов с рассолом, 2 ст. л. томатного пюре, 250–300 мл любого готового бульона
	<b>Инструкции</b> Нарезьте копченое мясо тонкими ломтиками, сосиску тонкими кольцами, лук полукольцами. Налейте бульон в керамическую или стеклянную миску, добавьте в него томатное пюре и нарезанный лук. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо, добавьте сосиску и копченое мясо. Добавьте соленый огурец, нарезанный тонкими ломтиками, оливки, каперсы, после чего тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
2-4 Суп из замороженных овощей	650–700 г	150 г замороженной овощной смеси, 500 мл овощного или куриного бульона, 1 зубчик чеснока, ½ свеклы среднего размера, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Положите овощи в глубокую миску, добавьте нарезанный чеснок и залейте бульоном. Добавьте соль и перец, посыпьте нарезанной зеленью. Готовьте под крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Подавайте суп с гренками из черного хлеба.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5 Куриный суп с лапшой	700–800 г	1 кусок куриного филе, ½ моркови, ½ луковицы, 40 г макарон, 4 веточки петрушки, 500 мл куриного бульона, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте и высушите куриное филе, после чего нарежьте его небольшими кусочками. Переложите куриное мясо в глубокую миску и залейте бульоном. Добавьте в суп макароны и перемешайте. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в миску с супом, добавьте соль и нарезанную зелень. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
2-6 Котлеты	2 шт.	250 г говяжьего фарша, 100 мл молока, 2 ломтика сухого белого хлеба, 40 г крупных панировочных сухарей, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Положите сухой хлеб без корки в суповую тарелку, замочите его в молоке и оставьте на 5–6 минут. После этого выжмите из хлеба излишки жидкости. Смешайте говяжий фарш с замоченным хлебом до получения однородной массы. Приправьте говяжий фарш перцем и солью по вкусу. Тщательно перемешайте говяжий фарш, после чего отбейте его о дно тарелки в течение 2 минут. Сделайте две одинаковые вытянутые фрикадельки, обваляйте каждую из них в панировочных сухарях и обожмите сухари руками. Поместите тарелку с фрикадельками на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте и переверните фрикадельки. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

## Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-7 Стейк из лосося на гриле	1 шт.	1 кусок лосося весом 200–220 г, 1 лимон, 1½ ст. л. оливкового масла, 1 веточка розмарина, 2 щепотки белого перца, 1 щепотка мускатного ореха, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Натрите лимонную цедру в небольшую миску, выжмите в нее небольшое количество лимонного сока, залейте маслом, добавьте специи и перемешайте. Обильно смочите рыбу в получившемся маринаде, положите ее на тарелку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Смочите приготовленную рыбу лимонным соком по вкусу и добавьте немного соли.	
2-8 Свиное филе с горчицей	500–600 г	250 г свиного филе, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. зернистой горчицы, 100 г густой сметаны, 150 мл смешанного бульона, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте и высушите свинину, и нарежьте ее маленькими кусочками так же, как при приготовлении гуляша. Очистите лук и морковь, нарежьте их толстыми ломтиками и положите в миску вместе с мясом. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Залейте мясо соусом и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.  Приготовление соуса: отдельно смешайте сметану с горчицей, мукой и бульоном, добавьте соль и перец по вкусу.	

Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-9 Пельмени	300–400 г	220 г готовых пельменей, 1 стакан бульона, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2 веточки укропа, 2 пера зеленого лука, целый душистый перец, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Налейте бульон в глубокую миску. Добавьте лавровый лист, несколько ягод душистого перца, соль и чеснок, нарезанный тонкими ломтиками. Положите пельмени, закройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Нарежьте зелень. Посыпьте пельмени зеленью, прежде чем подавать к столу.	
2-10 Компот из сухофруктов	700–750 г	500 мл воды, 30 г чернослива, 30 г сушеных абрикосов, разрезанных пополам, 30 г сушеных яблок, ½ лимона, 70 г сахара, 1 палочка корицы
	<b>Инструкции</b> Промойте все сушеные фрукты, положите их в глубокую миску и слейте воду. Добавьте корицу и сахар. Перемешайте. Натрите лимонную цедру на мелкой терке и добавьте ее в компот. Также можно добавить немного лимонного сока по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте постоять, прежде чем подавать к столу.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-11 Куриные крылышки по-китайски	6 шт.	250 г куриных крылышек, 2 см имбирного корня, 1 зубчик чеснока, 1 небольшой высушенный перец чили, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кунжута, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. жидкого меда, 60 мл сухого вина или портвейна
	<b>Инструкции</b> Промойте куриные крылышки и разрежьте их по суставам. Выбросите самую тонкую часть. Смешайте мед, вино, соевый соус и масло в суповой тарелке. Добавьте нарезанный чеснок, измельченный имбирь и перец и половину кунжутных семян. Смажьте крылышки маринадом и оставьте на 1 час в холодильнике. Разложите крылышки на широком блюде и посыпьте оставшимися кунжутными семенами. Поместите блюдо на низкую подставку и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30с. Когда крылышки будут готовы, налейте маринад в небольшую миску и готовьте в микроволновой печи в течение 3 минут на мощности 600 Вт. Подавайте крылышки с соусом.	
2-12 Рыба с хрустящей сырной корочкой	350–400 г	200 г филе белой рыбы, 1 шарик моцареллы, 40 г грецких орехов, 2 полоски копченого бекона, 2 горсти измельченных картофельных чипсов, 1 ст. л. растительного масла, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Нарежьте куриное филе небольшими порциями, положите на широкое блюдо и добавьте немного перца. Порежьте моцареллу кружочками и положите на рыбу. Нарежьте бекон небольшими кусочками, порежьте грецкие орехи ножом. Смешайте бекон, чипсы и грецкие орехи в отдельной миске. Выложите приготовленную смесь на рыбу и сбрызните маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30с. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-13 Рыба с брокколи и миндалем	550–600 г	180 г филе пангасиуса или тилапии, 150 г брокколи, 1 апельсин, 50 г жареного миндаля, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. муки, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> На мелкой терке натрите апельсиновую цедру в маленькую миску и выжмите туда апельсиновый сок. Помойте рыбу и положите в суповую тарелку. Разделите брокколи на соцветия и разложите вокруг рыбы. Положите в миску с апельсиновой цедрой и соком сливочное масло и немного муки. Перемешайте и добавьте соль и перец. Разогревайте в микроволновой печи на мощности 600 Вт в течение 2 минут. Смочите рыбу и капусту готовым соусом. Крупно порежьте миндаль, посыпьте им рыбу и капусту, добавьте перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30с. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
2-14 Кальмары с соусом песто	250–300 г	1 очищенный кальмар, 70 мл сухого белого вина, ½ лимона, 4 веточки базилика, 40 г кедровых орехов, 1 зубчик чеснока, 40 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу.
	<b>Инструкции</b> Положите чеснок, орехи и базилик в миску, налейте оливковое масло, выжмите сок ¼ лимона и добавьте соль. С помощью погружного блендера измельчите смесь до однородной массы. Нарежьте кальмаров кольцами, положите в отдельную миску, добавьте соль и перец по вкусу. Налейте сухого вина. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30с. После приготовления остудите кальмаров в приготовленном бульоне, затем достаньте их и высушите. Смешайте с соусом песто и оставьте мариноваться на 10 минут. Сбрызните соком лимона перед подачей на стол.	

## Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-15 Бефстроганов	200–250 г	250 г говядины, 2 луковицы, 1 ст. л. говяжьего бульона, 2 ст. л. сметаны или густых сливок, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатного пюре, соль, черный перец по вкусу
<b>Инструкции</b> Помойте и высушите мясо, и разрежьте его сначала на ломтики толщиной 5 мм, а затем на длинные полосы. Смешайте муку с солью и перцем и обваляйте полоски мяса в этой смеси. Стряхните излишки муки. Нарезьте лук тонкими полукольцами, положите в миску с мясом, налейте бульон, добавьте томатное пюре и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала достаньте бефстроганов и добавьте сметану. При необходимости смешайте приправу с солью. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

### 3. Ужин

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1 Мясной рулет с вареным яйцом	600–650 г	500 г говяжьего фарша, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 щепотки молотой паприки, 1 щепотка белого перца, 2 щепотки молотого кориандра, соль по вкусу
<b>Инструкции</b> Положите фарш в глубокую миску, добавьте все специи и соль, а затем тщательно перемешайте. Отбейте фарш о дно миски: возьмите всю массу и с силой опустите ее на дно несколько раз. Это необходимо для придания эластичности фаршу. Сделайте из фарша одинаковые тонкие лепешки диаметром 15 см. Положите сваренное вкрутую яйцо в центр каждой лепешки. Сделайте овальные фрикадельки с острыми краями и посыпьте их паприкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните мясо и поставьте его в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
3-2 Ленивые голубцы	700–800 г	300 г куриной печени, 140 г капусты, 1 луковица, 50 г отваренного риса, 1 стакан бульона, 1 стакан воды, 60 г сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, черный перец по вкусу, зелень для приправы подаваемого блюда
<b>Инструкции</b> Нарезьте капусту и очищенный лук маленькими кубиками. Добавьте нарезанные овощи и рис в фарш, добавьте соль и перец, перемешайте. Сделайте из фарша небольшие вытянутые фрикадельки, положите их в форму, залейте бульоном и поставьте на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Смочите голубцы соусом из сметаны и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Когда блюдо будет готово, посыпьте его нарезанной зеленью, прежде чем подавать к столу. Приготовление соуса: В отдельной миске смешайте сметану с водой и томатной пастой, добавьте муку, приправьте солью и перцем по вкусу.		

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-3 Мясные шарики в томатном соусе	300–350 г	220 г смешанного мясного фарша, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 100 мл молока, 1 морковь среднего размера, ½ луковицы, 1 ст. л. томатной пасты, 1 стакан любого бульона, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Замочите хлеб без корки в молоке, слегка сожмите его. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками и положите в глубокую миску. Смешайте мясной фарш с замоченным хлебом и яйцом. Добавьте соль и перец по вкусу. Сделайте небольшие круглые фрикадельки. Смешайте томатную пасту с бульоном, добавив немного соли. Переложите фрикадельки в миску с овощами, залейте соусом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните мясо и поставьте его в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
3-4 Куриные ножки с черносливом	300–350 г	2 куриных окорочка, 1 небольшая морковь, ½ луковицы, 80–90 г чернослива без косточек, 1 стакан бульона или воды, 2 пера зеленого лука, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте и очистите лук и морковь, а затем нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в суповую тарелку. Посыпьте солью на куриные окорочка и положите их сверху нарезанных овощей. Положите сверху чернослив, залейте бульон. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните куриные окорочка и поставьте их в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После приготовления посыпьте блюдо нарезанным зеленым луком.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-5 Вареная индейка с овощами	400–450 г	200 г филе индейки, ½ моркови, ½ небольшого цукини, ½ луковицы, 250 мл бульона, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте все овощи, нарежьте цукини кольцами, а морковь и лук ломтиками среднего размера. Положите овощи в глубокую миску, положите сверху нарезанную индейку, залейте бульоном. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	
3-6 Запеченный картофель	2 шт.	1–2 крупных картофелины (160–200 г)
	<b>Инструкции</b> Положите очищенный картофель в неглубокую тарелку, не добавляя воды, и накройте ее пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.	
3-7 Рататуй	300–350 г	2 небольших моркови, ½ цукини, 1 шт. болгарского перца, 1 луковица среднего размера, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. томатного пюре, 150 мл овощного бульона, 2 щепотки сушеной душицы, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте и очистите овощи, нарежьте их небольшими кубиками приблизительно по 1 см. Смешайте бульон с томатным пюре, добавьте соль и тертый зубчик чеснока. Смешайте все ингредиенты. Положите овощи в керамическую или стеклянную миску. Залейте томатным соусом и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После приготовления приправьте готовый рататуй сушеной душицей.	



## Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-8 Рыба по-деревенски	500–600 г	200 г судака или трески, ½ свеклы, 1 луковица, ½ моркови, 100 г сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 180 мл воды, соль, черный перец по вкусу
		<p><b>Инструкции</b></p> <p>Промойте и очистите лук, морковь и свеклу. Нарежьте их ломтиками среднего размера, а затем перемешайте. Положите подготовленные овощи в миску, добавьте воду, посыпьте солью и черным перцем. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Очистите рыбу от костей и нарежьте ее небольшими порциями. Добавьте соус в миску с овощами, сверху положите рыбу. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.</p> <p>Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану, томатную пасту и муку, добавьте немного соли и перца.</p>
3-9 Рыба по-московски	500–600 г	250 г филе белой рыбы (треска или судак), 2 вареные картофелины, 4 шампиньона, 1 ст. л. растительного масла, 60 г сыра, 100 г густой сметаны, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу
		<p><b>Инструкции</b></p> <p>Тщательно промойте и высушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарежьте грибы маленькими кусочками. Нарежьте рыбу небольшими порциями и выложите на тарелку. Посыпьте небольшим количеством соли и перца. Положите сверху кусочки грибов и лавровый лист, смажьте растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Во время приготовления натрите сыр на крупной терке. После звукового сигнала выньте блюдо. Положите на рыбу сметану, выложите вокруг нее нарезанный кольцами вареный картофель, посыпьте сыром, приправьте перцем и поместите обратно в микроволновую печь. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.</p>

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-10 Замороженная пицца	350 г	Замороженная пицца — 350 г
		<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите замороженную пиццу на низкую подставку, покрытую бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
3-11 Филе свинины со шпинатом и орехами	3 шт.	250 г свиного филе без костей, 60 г свежего шпината, 1 луковица, 40 г кедровых орехов, 2 ст. л. растительного масла, 1 ломтик цельнозернового хлеба, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец по вкусу
		<p><b>Инструкции</b></p> <p>Очистите луковицу и нарежьте ее небольшими кубиками. Промойте шпинат и крупно нарежьте его. Мелко нарежьте чеснок. Смешайте овощи в миске, добавьте 1 ст. л. растительного масла, соль и перец. Поставьте на 1 минуту в микроволновую печь на мощности 900 Вт. Положите в миску с овощами мелко нарезанный хлеб и кедровые орехи, перемешайте. Отбейте куски мяса широкой стороной ножа, пока они не станут тонкими. Положите на ломтики мяса начинку, скатайте в рулеты и закрепите деревянной шпажкой. Разложите рулеты на тарелке и смажьте оставшимся маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.</p>



Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-12 Фрикадельки с рисом	8 шт.	200 г говяжьего фарша, 80–90 г недоваренного риса, 1 луковица среднего размера, 1 помидор, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Нарежьте помидор и луковицу маленькими кубиками, мелко нарежьте чеснок. Добавьте приготовленные овощи в миску с говяжьим фаршем и вбейте одно яйцо. Добавьте соль, перец и рис. Тщательно перемешайте. Сделайте из говяжьего фарша небольшие шарики размером со сливу и положите их на широкое блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	
3-13 Жаркое из ягненка с медом	450–500 г	500 г филе ягненка, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. горчицы, 3 веточки кориандра, 2 веточки петрушки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла
	<b>Инструкции</b> Снимите с филе сухожилия и пленки, нарежьте маленькими кусочками. Смешайте мед с горчицей и маслом в большой миске. Положите кусочки филе ягненка в маринад, закройте крышкой и оставьте на 1 час. Мелко нарежьте лук и чеснок, добавьте в миску с мясом и закройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Посыпьте нарезанной петрушкой и кориандром, прежде чем подавать к столу.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-14 Сырные рулеты с цыпленком	2 шт.	1 кусок очищенного куриного филе, 40 г сухого белого хлеба, 1 яйцо, 50 г мягкого сыра (бри или камамбер), 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Нарежьте лук и положите его в миску с сыром, размешайте ложкой, добавьте соль и перец по вкусу. Нарежьте куриное филе вдоль тонкими ломтиками и слегка отбейте ножом или молотком. Положите начинку в центр мяса и скатайте рулеты. Нарежьте хлеб тонкими кусочками. Слегка взбейте яйцо. Окуните рулеты в яйцо, обваляйте в сухарях и закрепите деревянной шпажкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	
3-15 Цыпленок в томатном соусе	500–600 г	1 небольшой цыпленок, 6 шампиньонов, 200 г помидоров в собственном соку, 1 стакан бульона, 1 луковица, 100 г оливок без косточек, ½ ч. л. карри, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте и высушите цыпленка, и разделите его на 8–10 порций. Не выбрасывайте обрезки и тонкие части крылышек. Их можно использовать для приготовления куриного супа. Нарежьте лук небольшими кубиками. Крупно нарежьте оливки, положите их в миску и разомните вилкой вместе с помидорами и специями. Залейте бульоном. Переложите цыпленка на сковороду, добавьте томатный соус и закройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Во время приготовления нарежьте шампиньоны тонкими ломтиками. После звукового сигнала достаньте блюдо и положите шампиньоны на цыпленка. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	

## Использование микроволновой печи

### 4. Праздник

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-1 Фаршированный болгарский перец	200–250 г	1 шт. болгарского перца, 150 г смешанного мясного фарша, 60 г недоваренного риса, 1 стакан воды, 1½ ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, перец по вкусу
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Приготовьте начинку: смешайте мясной фарш с отваренным рисом в миске, приправьте перцем и солью по вкусу.</p> <p>Вырежьте сердцевину болгарского перца, удалите семена и внутренние стенки. Плотно заполните перец мясным фаршем. Переложите перец в глубокую миску и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте блюдо и полейте перец соусом. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.</p> <p>Приготовление соуса: смешайте муку, томатную пасту и воду, добавьте соль и черный перец по вкусу.</p>	
4-2 Расстегай с рыбой	4 шт.	180 г филе белой рыбы, 200 г бездрожжевого слоеного теста, 3 шампиньона среднего размера, 100 г вареного длиннозерного риса, 1 луковица, 1 яичный желток, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Очистите лук и грибы, нарежьте их небольшими кубиками и положите в глубокую миску. Добавьте вареный рис, нарезанную мелкими кусочками рыбу, нарезанный зеленый лук, соль и перец по вкусу. Разделите тесто на равные части. Из каждой части сделайте квадраты со стороной 12 см и положите сверху начинку. Сделайте из теста пирожок в форме лодки, прочно соединив края, но оставив середину открытой.</p> <p>Смажьте расстегай яичным желтком и налейте 1 ст. л. воды в центр каждого пирога. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте и переверните блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.</p>	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-3 Жареный сыр	200–250 г	160 г сыра сулугуни, 60 г панировочных сухарей, 1 яйцо
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Нарежьте сыр небольшими кубиками по 2–2,5 см. Слегка взбейте яйцо, а затем обваляйте кубики сыра в получившейся смеси. Обваляйте сыр в панировочных сухарях, после чего повторите действия (снова обваляйте кубики сыра в яйце и панировочных сухарях, а затем выровняйте их с помощью пальцев).</p> <p>Разложите кусочки сыра в панировочных сухарях на широком блюде и поставьте на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.</p>	
4-4 Шашлык из курицы	200–250 г	250 г куриного мяса, 1 ст. л. майонеза, 1 лимон, 2 ч. л. кунжута, 2 щепотки молотого кориандра, 1 зубчик чеснока
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Нарежьте куриное мясо маленькими кусочками по 2 см. Приготовьте маринад: смешайте майонез, нарезанный чеснок, лимонный сок и цедру в суповой тарелке.</p> <p>Смешайте мясо с маринадом и оставьте на 1 час в прохладном месте. Насадите кусочки мяса на деревянные шпажки и посыпьте семенами кунжута. Поместите тарелку с шашлыком на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.</p>	
4-5 Мясо по-боярски	200–250 г	250 г свиного филе, 3 шампиньона, 2 ст. л. майонеза, 2 веточки тимьяна, соль, черный перец по вкусу
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Промойте и высушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарежьте грибы тонкими ломтиками. Промойте свинину, натрите ее солью и перцем, положите на тарелку. Приправьте листьями тимьяна. Положите на мясо кусочки грибов. Положите на грибы майонез, распределив его с помощью ложки. Приготовьте мясо под крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После звукового сигнала выньте и переверните блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30s.</p>	



Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-6 Кулебяка с лососем	450–500 г	230 г филе лосося, 200 г дрожжевого слоеного теста, 1 луковица, 2 яйца, 3 пера зеленого лука, соль, перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Очистите луковицу и нарежьте ее небольшими кубиками. Нарежьте зеленый лук. Сварите вкрутую и нарежьте 1 яйцо. Нарежьте рыбу небольшими кубиками. Смешайте нарезанный лук, рыбу и яйцо в миске, добавьте соль и перец по вкусу. Разморозьте тесто и раскатайте его таким образом, чтобы получился широкий прямоугольник. Положите приготовленную начинку в центр. Поднимите края теста, чтобы закрыть начинку, а затем осторожно сожмите их, чтобы предотвратить вытекание сока во время приготовления. Положите кулебяку на шов и смажьте сверху оставшимся яйцом. Переложите на тарелку. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	
4-7 Шашлык из лосося	300–350 г	300 г филе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 1 ст. л. рафинированного оливкового масла, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Нарежьте рыбу крупными кубиками, положите их в глубокую миску. Добавьте петрушку и лимонный сок. Добавьте соль по вкусу и перемешайте. Оставьте мариноваться на 20 минут. Насадите по несколько кусков рыбы на деревянные шпажки и смажьте их оливковым маслом. Переложите шашлык на широкое блюдо. Поставьте его на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Подавайте с лимоном.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-8 Форель, запеченная с овощами	300–400 г	1 небольшой кусок филе форели, ½ моркови (предварительно сваренной), 2 веточки базилика, 1 небольшая луковица, 1 небольшой помидор, ½ лимона, 1 ст. л. растительного масла, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Нарежьте морковь тонкими ломтиками, а луковицу и томат — кольцами. Отделите листья базилика. Положите филе форели на тарелку, добавьте соль и перец. Положите сверху подготовленные овощи (сначала всю морковь, а затем все оставшиеся ингредиенты чередующимися слоями). Смочите рыбу маслом и посыпьте тертой лимонной цедрой. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	
4-9 Печенье	9 шт.	200 г муки, 50 г сахарной пудры, 60 г сушеных абрикосов, порезанных пополам, ½ ч. л. кулинарного жира, 2 ст. л. воды, 70 г сливочного масла
	<b>Инструкции</b> Тщательно промойте сушеные абрикосы, вымочите их в воде в течение 20 минут и нарежьте ломтиками. Просейте муку с кулинарным жиром в большую миску, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте в миску сахарную пудру и 2 ст. л. воды и перемешайте до образования однородного теста. Добавьте сушеный абрикос и снова перемешайте. Скатайте шарики размером с небольшую сливу. Надавите на них вилкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.	
4-10 Клюквенный морс	250–300 г	Замороженная клюква — 50 г, сахар — 35 г, вода — 200 мл
	<b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в миску. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. После приготовления остудите и процедите.	

## Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-11 Лимонный пирог	450–550 г	200 г муки, 60 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 яйцо, 2 яичных желтка, 180 мл сгущенного молока, 1 лимон, 1 ч. л. кулинарного жира
	<b>Инструкции</b>	Положите масло и сахар в глубокую миску и расплавьте, поставив в микроволновую печь на 1 минуту на мощности 600 Вт. Добавьте просеянную муку, одно яйцо, кулинарный жир и мешайте до образования однородного теста, а затем закройте крышкой и оставьте на 10 минут. Взбейте сгущенное молоко с лимонным соком и цедрой, добавьте два яичных желтка и перемешайте. Положите тесто в форму и аккуратно распределите сверху лимонный крем. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Остудите в холодильнике и разделите на порции, прежде чем подавать к столу.
4-12 Профитроли	7 шт.	1 чашка муки, 125 г масла, 1 чашка воды, 4 яйца, 100 г темного шоколада, взбитые сливки
	<b>Инструкции</b>	В чашке смешайте масло с водой и поместите на 3 минуты в микроволновую печь на мощности 600 Вт. Остудите, добавьте муку и тщательно перемешайте. Во время перемешивания постепенно добавляйте яйца. Положите в кондитерский мешок и выдавите отдельными кругами на блюдо для подрумянивания. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s. Когда профитроли будут готовы, разрежьте их и оставьте на решетке для охлаждения. Наполните их взбитыми сливками. Подавайте с горячим шоколадом.

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-13 Яблочный пирог	300–400 г	4 небольших зеленых яблока, 200 г муки, 60 г сливочного масла, ½ ч. л. кулинарного жира, 80 г сахарной пудры, 2–3 ст. л. воды
	<b>Инструкции</b>	Промойте яблоки, удалите из них сердцевину и нарежьте тонкими дольками. Просейте муку с кулинарным жиром, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте 2–3 ст. л. воды, половину сахарной пудры и смешайте до образования однородного теста, а затем накройте пластиковой пищевой пленкой и оставьте в холодильнике на 1 час. Выньте тесто из холодильника, раскатайте в тонкий прямоугольник толщиной 2 мм и выложите в форму. Смешайте яблочные дольки с оставшейся сахарной пудрой и положите на тесто. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.
4-14 Пирог с грецким орехом	700–800 г	300 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г грецких орехов, 100 г сахара, 125 г меда, 1 лимон, 2 яйца
	<b>Инструкции</b>	Приготовьте тесто: разотрите 250 г муки в миске между пальцами до образования крошек. Добавьте 1 яйцо и сахар, смешайте до образования однородной массы. Накройте полотенцем и оставьте в холодильнике на 30 минут. Приготовьте начинку: нарежьте грецкие орехи. Смешайте в миске мед с лимонным соком и цедрой, добавьте оставшееся яйцо, муку и грецкие орехи. Выложите тесто в форму для выпечки, сверху положите начинку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-15 Клубничный рулет	600–700 г	200–250 г клубники, 240–260 г муки, 50 г сливочного масла, 80 г сахара, 30 мл рафинированного оливкового масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 120 мл молока, 2 ст. л. крахмала
	<b>Инструкции</b>	<p>Просейте половину муки в миску, добавьте теплое молоко, 2 ч. л. сахара и дрожжи. Смешайте и оставьте тесто подниматься на 1 час. Добавьте оставшуюся муку, сливочное масло и половину растительного масла. Смешайте до образования однородной массы. Оставьте на 1 час под полотенцем. Тщательно промойте клубнику, удалите плодоножку и нарежьте мелкими кусочками. Положите клубнику в миску, добавьте крахмал и сахар, перемешайте. Раскатайте тесто до толщины 0,5 см и равномерно разложите сверху клубнику.</p> <p>Скатайте рулет, положите на блюдо швом вниз и смажьте растительным маслом. Поставьте блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s.</p>

#### 5. Крупа/Макаронные изделия

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
5-1 Коричневый рис	150–200 г 200–250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды. Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минут.
5-2 Киноа	150–200 г 200–250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды. Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1–3 минуты.
5-3 Макароны	100–150 г 200–250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте кипящую воду в количестве, в 4 раза превышающем количество макарон, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1–3 минуты.

## Использование микроволновой печи

### 6. Овощи

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
6-1 Зеленая фасоль	200–250 г 300–350 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 200–250 г или 45 мл (3 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 300–450 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
6-2 Шпинат	100–150 г 200–250 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
6-3 Очищенный картофель	300–350 г 400–450 г 500–550 г	Вымойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15–30 мл (1–2 ст. л.) воды. После приготовления перемешайте. При приготовлении большого количества пищи перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 3–5 минут.
6-4 Баклажаны на гриле	100–150 г 200–250 г	Промойте и нарежьте баклажаны ломтиками. Смажьте растительным маслом и посыпьте специями. Аккуратно разложите кусочки на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку СТАРТ/+30s, чтобы возобновить приготовление. (Если вы не перевернете продукты, печь продолжит работу.) Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
6-5 Томаты-гриль	400–450 г 600–650 г	Промойте и очистите помидоры. Разрежьте их на половинки и положите в форму для запекания. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.

### 7. Птица/Рыба

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
7-1 Куриная грудка	300–350 г 400–450 г	Промойте куриную грудку и положите в глубокое стеклянное блюдо для запекания. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 2 минуты.
7-2 Грудка индейки	300–350 г 400–450 г	Промойте грудку и положите в глубокое стеклянное блюдо для запекания. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 2 минуты.
7-3 Рыбное филе на гриле	200–300 г 400–500 г	Равномерно распределите рыбные филе на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
7-4 Стейк из лосося на гриле	200–250 г 300–350 г	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте блюду постоять 2 минуты.
7-5 Жареная рыба	300–350 г 400–450 г	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 3 минуты.

## 8. Разогрев и приготовление

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
8-1 Готовое блюдо (Охлажденное)	300–350 г 400–450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2–3 минуты.
8-2 Замороженная пицца	300–350 г 400–450 г	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
8-3 Замороженная лазанья	400–450 г 600–650 г	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 3–4 минуты.
8-4 Киш (охлажденный)	600–650 г	Эта программа подходит для приготовления замороженного киша. Выньте пирог из упаковки и положите на тарелку. Поместите на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 1–2 минуты.
8-5 Жареная курица	1100–1200 г 1200–1300 г	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру низкой подставки. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30s</b> , чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 5 минут.

## 9. Расстойка теста

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
9-1 Тесто для пиццы	300–500 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
9-2 Тесто для пирога	500–800 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
9-3 Тесто для хлеба	600–900 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.

## 10. Йогурт

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
0-1 Жидкий	500 г	Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Накройте каждую чашку пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе. Когда йогурт будет готов, поставьте его на 6 часов в холодильник. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.
0-2 Густой	500 г	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Влейте в большую стеклянную миску. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.

# Использование микроволновой печи

## Использование функций режима ускоренная разморозка

Режим **Ускоренная Разморозка** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

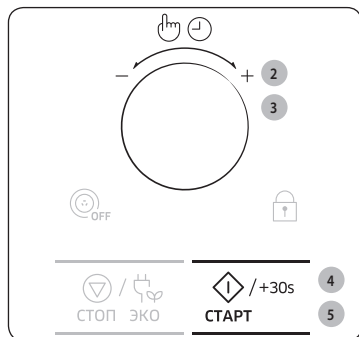
### ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Ускоренная Разморозка**.



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.
3. Выберите размер порции, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ / +30s**.

#### Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
  - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ / +30s** для завершения процесса размораживания.
- Результат:** По его окончании:
- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

## Руководство по использованию функции Ускоренная Разморозка

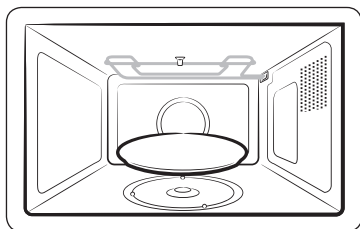
В приведенной ниже таблице указаны различные программы для режима **Ускоренная Разморозка**, вес продуктов и соответствующие инструкции. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб, выпечку и фрукты — на бумажное полотенце.

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–50 минут.
4 Хлеб и выпечка	125–1000 г	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 10–30 минут.
5 Фрукты	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–20 минут.

## Использование блюда для подрумянивания

Высокая температура блюда для подрумянивания позволяет не только подрумянить пищу сверху с помощью гриля, но также добиться должной прожарки и получить хрустящую корочку снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой принадлежности (см. следующую страницу).

Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.



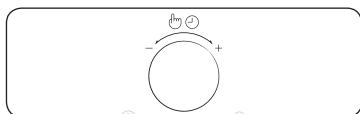
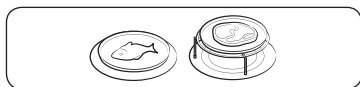
1. Установите блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос и разогрейте его, используя самый мощный комбинированный режим с применением СВЧ и гриля [600 Вт + Гриль] в соответствии с рекомендациями по времени приготовления и инструкциями, приведенными в таблице.

2. Смажьте блюдо для подрумянивания маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.

3. Разложите продукты по блюду для подрумянивания.

4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.

5. Выберите необходимое время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку)



### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения блюда для подрумянивания, поскольку оно сильно нагревается.
- Не кладите на блюдо для подрумянивания нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).
- Никогда не ставьте блюдо для подрумянивания в печь, если в ней нет вращающегося подноса.
- Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Следует иметь в виду, что покрытие блюда имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
- Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем ополоснуть чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

## Режим аэрогриль hot blast

Режим Аэрогриль Hot Blast аналогичен приготовлению в традиционном духовом шкафу. Режим СВЧ при этом не используется. Можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °С. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.


- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.



1. Нажмите кнопку **Аэрогриль Hot Blast**.

**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:

 (Режим Аэрогриль Hot Blast)  
180 °С (Температура)

2. Установите температуру, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.

(Температура: 40–200 °С с интервалом 10 °С)

- Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.

3. Нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.

4. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (При необходимости предварительного разогрева печи выберите " : 0")

5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

**Результат:** Начнется приготовление пищи.

По его окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

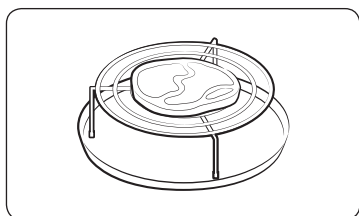


## Использование микроволновой печи

### Приготовление в режиме гриль

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.



1. Откройте дверцу и положите продукты на подставку.



2. Нажмите кнопку **Гриль**.

**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:



(Режим Гриль)

- Температуру гриля настроить нельзя.

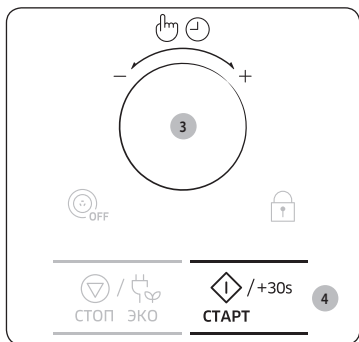
3. Установите время работы гриля, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.

- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

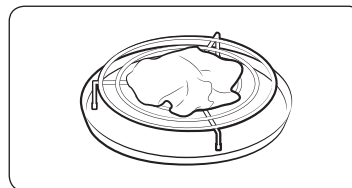
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

**Результат:** Начнется приготовление пищи в режиме гриля. По его окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.



### Выбор дополнительных принадлежностей



Обычно при приготовлении в традиционном духовом шкафу требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые контейнеры, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ + Гриль или Аэрогриль Hot Blast), следует использовать только те принадлежности, которые предназначены для микроволновых печей и духовых шкафов.

#### ВАЖНО

Дополнительные сведения о пригодной кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 46.





## Комбинированный режим СВЧ + Гриль

Комбинированный режим СВЧ + Гриль можно использовать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

### ВАЖНО

Следует ВСЕГДА использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

### ВАЖНО

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.

Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

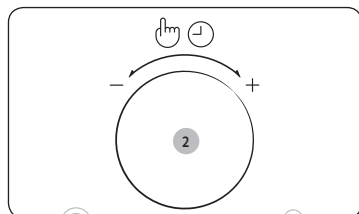
Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Комби**.


**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:

Cb-1 (Режим СВЧ + Гриль)

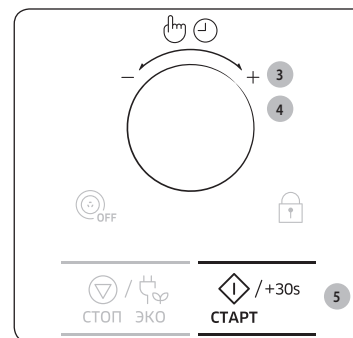


2. После отображения на дисплее индикации "Cb-1" нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.

**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:

 (Комбинированный режим СВЧ + Гриль)

600 Вт (Выходная мощность)



3. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300 Вт).

Затем нажмите на переключатель

**Многофункциональный выбор**, чтобы установить уровень мощности.

- Температуру гриля настроить нельзя.
- Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.

4. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

**Результат:** Начинается приготовление в комбинированном режиме.

По его окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.



# Использование микроволновой печи

## Использование комбинированного режима СВЧ + Аэрогриль hot blast

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и горячего воздуха. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается незамедлительно. В комбинированном режиме можно приготовить большое количество блюд, в частности:

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

### ВАЖНО

Следует ВСЕГДА использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

### ВАЖНО

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней. Вы получите лучше приготовленную пищу с поджаренной корочкой, если используете низкую подставку.

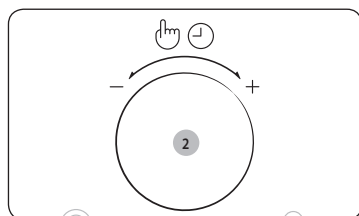
Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку и установите ее на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.



1. Нажмите кнопку **Комби**.

**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:

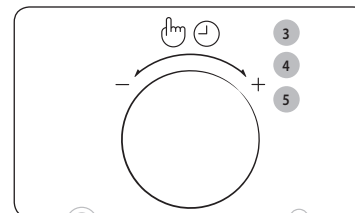
Св-1 (Режим СВЧ + Гриль)



2. Выведите на дисплее индикацию "Св-2" (режим СВЧ + Аэрогриль Hot Blast), повернув переключатель **Многофункциональный выбор**, а затем нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.

**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:

(Комбинированный режим СВЧ + Аэрогриль Hot Blast)  
600 Вт (Выходная мощность)



3. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

Затем нажмите на переключатель

**Многофункциональный выбор**, чтобы установить уровень мощности.

- Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 600 Вт)

**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:

(Комбинированный режим СВЧ + Аэрогриль Hot Blast)  
180 °С (Температура)

4. Установите температуру, повернув переключатель **Многофункциональный выбор** (температура: 200–40 °С).

Затем нажмите на переключатель

**Многофункциональный выбор**, чтобы установить уровень мощности.

- Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 180 °С)

5. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



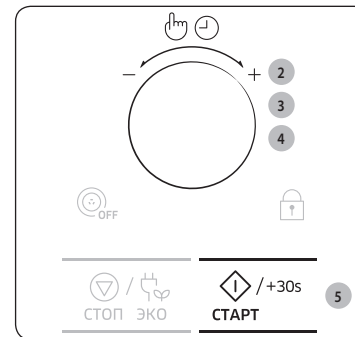
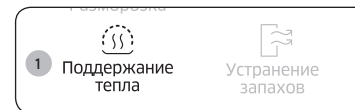


6. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

- Результат:** Начинается приготовление в комбинированном режиме. Печь прогревается до требуемой температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления. По его окончании:
- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

## Использование функций режима поддержание тепла

Режим **Поддержание тепла** предлагает предварительно запрограммированные функции подогрева пищи и посуды. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.

2. Выберите функцию Поддержание тепла или Подогрев посуды, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.
3. Нажмите на переключатель **Многофункциональный выбор**.
4. Установите режим высокой или средней температуры, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30s**.

- Результат:** Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами. По его окончании:
- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

Рекомендуемые блюда для режима Поддержание тепла

Высокая (1-1 / 2-1)	Лазанья, Суп, Гратен, Запеканка, Пицца, Стейк (Хорошо прожаренный), Бекон, Рыбные блюда, Сухие пироги
Средняя (1-2 / 2-2)	Пироги, Хлеб, Блюда из яиц, Стейк (С кровью или средней прожарки)

## Использование микроволновой печи

### 1. Функция Поддержание тепла

Функция Поддержание тепла позволяет сохранять температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, повернув круговой переключатель. (См. инструкции на предыдущей странице.)

1-1. Высокая

1-2. Средняя

Чтобы приступить к использованию функции подогрева, выполните следующие действия.

- Поместите продукты в центр вращающегося подноса.
- Запустите функцию подогрева.

#### 🔊 ВАЖНО

Не используйте функцию для разогревания холодных продуктов. Данная программа предназначена только для сохранения тепла продуктов, которые уже приготовлены.

#### 🔊 ВАЖНО

Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.

#### 🔊 ВАЖНО

Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.

#### 🔊 ВАЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

### 2. Подогрев посуды

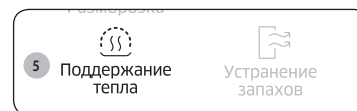
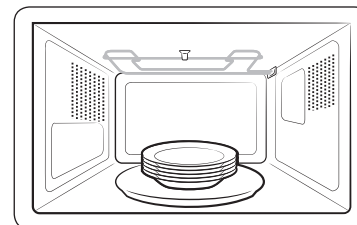
Благодаря функции подогрева посуды можно подавать пищу на подогретых тарелках.

Используйте эту функцию для подогрева посуды до высокой или средней температуры.

Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, повернув **Круговой переключатель**. (См. инструкции на предыдущей странице.)

2-1. Высокая

2-2. Средняя



1. Поместите тарелки в центр вращающегося подноса. (Максимальное количество тарелок: 5 шт.)

2. Налейте 200 мл воды в тарелку.

3. Закройте дверцу. Затем запустите функцию подогрева посуды.

#### 🔊 ВАЖНО

Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

#### 🔊 ВАЖНО

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

#### 🔊 ВАЖНО

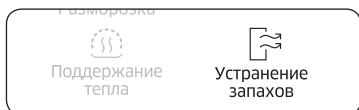
Не используйте данную функцию без воды.

#### 🔊 ВАЖНО

Используйте кухонные рукавицы, вынимая тарелки и емкость для подогрева посуды.

## Использование функции устранения запахов

Используйте эту функцию после приготовления пищи с сильным запахом или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.



Нажмите кнопку **Устранение запахов**, и процесс начнется автоматически.

### ВАЖНО

Время процедуры удаления запаха — 5 минут.

### ВАЖНО

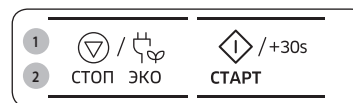
Время работы функции устранения запахов можно настроить, нажав кнопку **СТАРТ/+30s**.

### ВАЖНО

Максимальное время процедуры удаления запаха — 15 минут.

## Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Нажмите кнопки **СТАРТ/+30s** и **СТОП/ЭКО** одновременно.

**Результат:** Печь не воспроизводит звуковой сигнал, оповещающий об окончании работы функции.

- На дисплее отображается следующая информация.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТАРТ/+30s** и **СТОП/ЭКО**.

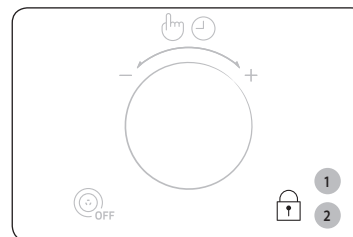
**Результат:** Печь работает в обычном режиме.

- На дисплее отображается следующая информация.



## Использование функции замка от детей

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.



1. Нажмите кнопку **Замок от детей** и удерживайте ее в течение 3 секунд.

**Результат:**

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится индикация "L".



2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку **Замок от детей** и удерживайте ее в течение 3 секунд.

**Результат:** Печью можно пользоваться в обычном режиме.



## Использование функции вращения подноса

Отключив вращение подноса (только в режиме ручного приготовления) с помощью кнопки **Вращение подноса**, можно использовать крупные предметы посуды, занимающие все внутреннее пространство печи.

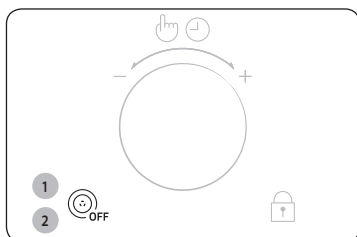
### ВАЖНО

В этом случае результаты будут менее удовлетворительными, поскольку процесс приготовления будет менее равномерным. По истечении половины времени приготовления рекомендуется повернуть блюдо вручную.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никогда не включайте вращающийся столик, если в печи ничего не готовится.

**Причина:** Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.



1. Нажмите кнопку **Вращение подноса** при настройке режима СВЧ, Гриль, Аэрогриль Hot Blast, Preheat (Предварительный разогрев) или Комби.
  - Функция недоступна при использовании предварительно запрограммированных рецептов или до нажатия кнопок **СВЧ, Гриль, Аэрогриль Hot Blast, Preheat (Предварительный разогрев) и Комби.**

**Результат:** Вращающийся поднос перестанет вращаться, когда на дисплее появится символ **Вращение подноса**.

(Вращение подноса выключено).

2. Чтобы возобновить вращение, еще раз нажмите кнопку **Вращение подноса**.

**Результат:** Вращающийся поднос начинает вращаться, когда на дисплее перестает отображаться символ **Вращение подноса**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Кнопка **Вращение подноса** доступна только в процессе приготовления.

## Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не выполняйте предварительный разогрев более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурированную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Существует риск возгорания.
• Бумажные пакеты или газеты	X	
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	
Стеклопосуда		
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.



## Руководство по приготовлению пищи

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с провололочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется    ✓✗ : Использовать с осторожностью    ✗ : Не рекомендуется

### Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

### Приготовление

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

#### Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

#### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

#### Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

## Руководство по приготовлению пищи

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Шпинат	150 г	600 Вт	5–6
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8–9
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Горошек	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Овощная смесь (Морковь/Горох/ Кукуруза)	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Овощная смесь (Китайская)	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

### Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

**Совет.** Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Брокколи	250 г	900 Вт	4–4½
	500 г		6–7
<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Брюссельская капуста	250 г	900 Вт	5½–6
	<b>Инструкции</b> Добавьте 60–75 мл (5–6 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Морковь	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Инструкции</b> Нарезьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Цветная капуста	250 г	900 Вт	4–4½
	500 г		6½–7½
<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			



Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Кабачки	250 г	900 Вт	3½–4
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Баклажаны	250 г	900 Вт	3–3½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Лук-порей	250 г	900 Вт	3½–4
	<b>Инструкции</b> Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Грибы	125 г	900 Вт	1½–2
	250 г		2½–3
<b>Инструкции</b> Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Лук	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Инструкции</b> Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Перец	250 г	900 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Картофель	250 г	900 Вт	4–5
	500 г		7–8
<b>Инструкции</b> Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Кольраби	250 г	900 Вт	5½–6
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

#### Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

##### Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло. Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

##### Макаронные изделия:

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Белый рис (Пропаренный)	250 г	450 Вт	15–16
	375 г		17½–18½
<b>Инструкции</b> Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.			

## Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Коричневый рис (Пропаренный)	250 г	450 Вт	18–19
	375 г		20–21
Смесь риса (Рис + Дикий рис)	250 г	450 Вт	18–19
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смешанная каша (Рис + Злаки)	250 г	450 Вт	20–21
	<b>Инструкции</b> Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	9½–11
	<b>Инструкции</b> Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Лапша быстрого приготовления	1 маленькая пачка (80 г)	900 Вт	7–7½
	1 большая пачка (120 г)		9–9½
<b>Инструкции</b> Используйте миску из термостойкого стекла. Выложите лапшу в миску и добавьте 350 мл воды комнатной температуры. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Когда лапша сварится, слейте воду и добавьте специй.			

### Разогрев

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах.

В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось, и используйте эту информацию в дальнейшем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуется дать пище постоять после разогревания 2–4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

### Разогрев жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

### Разогрев детского питания

#### Детское питание:

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева! Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: от 30 до 40 °C.

#### Детское молоко:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура: около 37 °C.

#### Замечание:

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

### Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Напитки (Кофе, Чай и вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1–1½
	300 мл (2 чашки)		2–2½
450 мл (3 чашки)	3–3½		
600 мл (4 чашки)	3½–4		
<b>Инструкции</b> Налейте в чашки и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центр, 2 чашки друг напротив друга, 3 чашки по кругу. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Суп (Охлажденный)	250 г	600 Вт	4–4½
	350 г		5½–6
	450 г		6½–7
	550 г		8–8½
<b>Инструкции</b> Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Рагу (Охлажденный)	350 г	600 Вт	4½–5½
	<b>Инструкции</b> Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

## Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Макаронные изделия с соусом (Охлажденный)	350 г	600 Вт	3½–4½
	<b>Инструкции</b> Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Фаршированные макаронные изделия с соусом (Охлажденный)	350 г	600 Вт	4–5
	<b>Инструкции</b> Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Готовое блюдо (Охлажденный)	350 г	600 Вт	5–6
	450 г		6–7
	550 г		7–8
<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Готовое к употреблению сырное фондю (Охлажденный)	400 г	600 Вт	6–7
	<b>Инструкции</b> Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Периодически помешивайте во время и после разогрева. Хорошо перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 1–2 минуты, прежде чем подавать к столу.		

### Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (Овощи + Мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Детская каша (Крупа + Молоко + Фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		от 1 мин. до 1 мин. 10 с
	<b>Инструкции</b> Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

## Разморозка

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут, прежде чем продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °С.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Мясо	250 г	180 Вт	6–7
	500 г		8–13
Свиные отбивные	250 г	180 Вт	7–8
	<b>Инструкции</b> Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 15-30 минут и подавайте к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Птица	Кусочки курицы 500 г (2 шт.)	180 Вт	14–15
	Целая курица 1200 г	180 Вт	32–34
<b>Инструкции</b> Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–60 минут, прежде чем подавать к столу.			
Рыба	Рыбное филе 200 г	180 Вт	6–7
	Целая рыба 400 г	180 Вт	11–13
<b>Инструкции</b> Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 10–25 минут, прежде чем подавать к столу.			
Фрукты	Ягоды 300 г	180 Вт	6–7
	<b>Инструкции</b> Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минут, прежде чем подавать к столу.		

## Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Хлеб	Булочки	180 Вт	1–1½
	(каждая прим. по 50 г)		2½–3
	Тосты/Сэндвичи	180 Вт	4–4½
	Немецкий хлеб (Пшеничная и ржаная мука)	180 Вт	7–9
<b>Инструкции</b> Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут, прежде чем подавать к столу.			

### Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание гриля в течение 3–5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

#### Посуда для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

#### Блюда, которые можно готовить в режиме гриля:

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

#### Важное замечание:

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

### Режим СВЧ + Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно.

В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

#### Посуда для режима СВЧ + Гриль

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

#### Блюда, которые можно готовить в режиме СВЧ + Гриль:

Пища, подходящая для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

#### Важное замечание:

При использовании комбинированного режима СВЧ + Гриль пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано другое. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

### Руководство по использованию режима гриль для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте печь в течение 2–3 минут, используя режим Гриль.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только Гриль	3½–4	3–4
	<b>Инструкции</b> Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Томаты-гриль	400 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	4–6	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5–7	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Тосты по-гавайски (Кусочки ветчины, Ананаса, Сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5–7	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	11–13	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Гратен из овощей/ Картофеля (Охлажденный)	450 г	450 Вт + Гриль	11–13	-
	<b>Инструкции</b> Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеные яблоки	2 яблока (прим. 400 г)	300 Вт + Гриль	7–8	-
	<b>Инструкции</b> Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10–12	7–9
	<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.			
Жареная курица	1200 г	1-й 450 Вт + Аэрогриль Hot Blast при 200 °C 2-й 450 Вт + Гриль	20–22	20–22
	<b>Инструкции</b> Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Поставьте форму с курицей на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут.			
Жареная рыба	400–500 г	300 Вт + Гриль	6–8	6–7
	<b>Инструкции</b> Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите две рыбы бок о бок (голова напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.			
Жареные овощи	300 г	Гриль	9–11	-
	<b>Инструкции</b> Промойте и нарежьте овощи ломтиками (например, цуккини, баклажаны, перец, тыкву). Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			

## Руководство по приготовлению пищи

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Плантан	1 шт. (200 г)	1 шаг: 450 Вт + Гриль 2 шаг: Гриль	6–7	4–5
	<b>Инструкции</b> Очистите плантан, нарежьте его дольками толщиной 1 см и положите на блюдо для подрумянивания с решеткой для гриля. Смажьте растительным маслом со всех сторон. Если плантан слишком мягкий, сократите время приготовления на 1–2 минуты. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.			
Батат	200 г	450 Вт + Гриль	10–11	-
	<b>Инструкции</b> Очистите батат и нарежьте его ломтиками толщиной 10 x 30 мм и около 10 см в длину. Положите на блюдо для подрумянивания и смажьте растительным маслом со всех сторон. Поместите на высокую подставку и начните приготовление. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.			

### Режим аэрогриль hot blast

Режим Аэрогриль Hot Blast предусматривает комбинированное использование нагревательного элемента гриля и конвекционного нагревательного элемента с вентилятором. Горячий воздух поступает в печь через отверстия в верхней части камеры. Расположенные сверху и сзади нагревательные элементы и расположенный на задней стенке вентилятор обеспечивают равномерную циркуляцию горячего воздуха.

#### Посуда для приготовления в режиме Аэрогриль Hot Blast

Можно использовать любую конвекционную жаропрочную посуду: формы для выпечки и противни — все, что обычно используется в обыкновенной конвекционной печи.

#### Блюда, которые можно готовить в режиме Аэрогриль Hot Blast

Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

### Режим СВЧ + Аэрогриль hot blast

Этот режим сочетает в себе использование микроволнового излучения и горячего воздуха. При этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.

Приготовление пищи с использованием конвекции — это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

#### Посуда для приготовления в режиме СВЧ + Аэрогриль Hot Blast

Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика или фарфор без металлической отделки), аналогично посуде, указанной для режима СВЧ + Гриль.

#### Блюда, которые можно готовить в режиме СВЧ + Аэрогриль Hot Blast:

Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

### Руководство по использованию режима Аэрогриль Hot Blast для приготовления свежих и замороженных продуктов

С помощью функции Аэрогриль Hot Blast прогрейте печь до нужной температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время для приготовления в режиме Аэрогриль Hot Blast. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции (г)	Режим (°C)	Время приготовления (мин)
Замороженные тарталетки/мини-пиццы	250	200	9–11
	Разложите замороженные мини-пиццы по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Замороженный картофель для приготовления в печи	300	200	22–25
	Разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.		
Замороженные куриные наггетсы	300	200	8–11
	Разложите замороженные куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.		



Блюдо	Размер порции (г)	Режим (°C)	Время приготовления (мин)
Замороженная пицца	300–400	200	11–14
	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку.		
Домашняя лазанья/ Запеканка с макаронами	500	170	15–20
	Положите макаронные изделия в жаростойкую посуду. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Замороженная лазанья	400	450 Вт + 180 °C	16–18
	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.		
Жареная говядина/ Баранина (Средние)	1000–1200	450 Вт + 160 °C	20–22 (с одной стороны) 14–16 (с другой стороны)
	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.		
Замороженные булочки	350 (6 шт.)	180 Вт + 160 °C	7–9
	Положите булочки на блюдо для подрумянивания. Поместите блюдо на низкую подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Мраморный кекс	700	160	50–55
	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. После выпекания дайте блюду постоять 5–10 минут.		
Пирожки	каждый по 30	160	30–35
	Положите 12 пирожков/маффинов в бумажных чашках на блюдо для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.		

Блюдо	Размер порции (г)	Режим (°C)	Время приготовления (мин)
Круассаны/Булочки (Из сырого теста)	200–250	200	13–18
	Положите охлажденные круассаны или булочки на бумагу для выпекания на низкую подставку.		
Замороженный пирог	1000	180 Вт + 160 °C	16–18
	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как он разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15–20 минут.		
Домашняя картофельная запеканка	500	450 Вт + 180 °C	18–22
	Положите запеканку в жаростойкую посуду. Поставьте на низкую подставку.		
Домашний киш (Средний)	500–600	160	45–50
	Подготовьте киш, используя металлическую сковороду среднего размера, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию режима Аэрогриль Hot Blast Avto.		

## Полезные советы

### Растапливание масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте 30–40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

### Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 3–5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.

Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

### Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 20–30 секунд с использованием уровня мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.



## Устранение неисправностей и информационные коды

### Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде.

Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла.

Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

### Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут при мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте, накрыв крышкой, 10–12 минут на уровне мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### Приготовление пудинга

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой 6½ – 7½ минут при мощности 900 Вт.

Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.

Подрумянивайте 3½–4½ минуты с использованием уровня мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз.

Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

### Устранение неисправностей

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предлагаемые решения.

Проблема	Причина	Решение
<b>Общие</b>		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Замок от детей.	Отключите функцию Замок от детей.
Время не отображается.	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Духовой шкаф не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку <b>Старт</b> , чтобы запустить устройство.



Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.

Проблема	Причина	Решение
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку <b>Отмена</b> .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув продукты, снова нажмите кнопку <b>Старт</b> , чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.

## Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Происходит утечка воды.</li> <li>2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар.</li> <li>3. В печи остается вода.</li> </ol>	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в духовом шкафе постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Проблема	Причина	Решение
<b>Вращающийся поднос</b>		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготавливаемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
<b>Гриль</b>		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.

Проблема	Причина	Решение
<b>Печь</b>		
Духовой шкаф не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи идет неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам пристал расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.
Печь не работает надлежащим образом.	Дверца постоянно открывается в процессе приготовления блюда.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные настройки работы.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.

Подготовьте указанные ниже сведения:

- Номер модели и серийный номер обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Подробное описание проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.



## Информационные коды

Код	Описание	Решение
C-20	Необходимо проверить датчик температуры.	Нажмите кнопку <b>Стоп/Отмена</b> и запустите устройство снова. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
C-21	По показаниям датчика температуры уровень температуры превышает заданный.	Выключите микроволновую печь, чтобы дать ей охладиться, затем запустите устройство повторно. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

## Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящие инструкции могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MC32K7055**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность	2900 Вт
СВЧ	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1500 Вт
Аэрогриль Hot Blast (нагревательный элемент)	Макс. 2100 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние (Включая ручку)	523 x 309 x 486 мм
Внутренняя камера печи	373 x 233 x 363 мм
Объем	32 л
Вес	
Нетто	20,0 кг прибл.

※ **оборудование класса I**

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

Подлежит использованию по назначению  
в нормальных условиях  
Срок службы: 7 лет



## Заметки

---



# SAMSUNG

**Производитель :** Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Электроникс Ко., Лтд

**Адрес производителя :**

(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

**Адрес мощностей производства :**

ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Страна производства :** Малайзия

**Импортер в России :**

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)
UKRAINE	0-800-502-000	



DE68-04443A-02



# Мікрохвильова піч

---

Посібник користувача

MC32K7055\*\*

---



**SAMSUNG**

# Зміст

<b>Вказівки з техніки безпеки</b>	<b>3</b>	Використання тарілки для приготування хрусткої скоринки	39
Важливі інструкції з техніки безпеки	3	Аерогриль	39
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8	Приготування в режимі гриля	40
<b>Встановлення</b>	<b>8</b>	Вибір приладдя	40
Приладдя	8	Поєднання мікрохвиль та гриля	41
Місце встановлення	9	Комбінований режим мікрохвиль та аерогриля	42
Скляна тарілка	9	Використання функцій режим підігрівання	43
<b>Догляд</b>	<b>9</b>	Вимкнення звукового сигналу	45
Чищення	9	Використання функції блокування від дітей	45
Заміна (ремонт)	10	Використання функції увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки	46
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	10	<b>Посібник із вибору посуду</b>	<b>46</b>
<b>Функції печі</b>	<b>10</b>	<b>Посібник із приготування їжі</b>	<b>47</b>
Піч	10	<b>Усунення несправностей та інформаційні коди</b>	<b>58</b>
Панель керування	11	Усунення несправностей	58
<b>Використання печі</b>	<b>11</b>	Інформаційні коди	62
Як працює мікрохвильова піч	11	<b>Технічні характеристики</b>	<b>62</b>
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	12		
Встановлення часу	12		
Приготування/Розігрівання їжі	13		
Рівні потужності та регулювання часу	13		
Регулювання часу приготування	14		
Зупинка приготування їжі	14		
Встановлення режиму заощадження електроенергії	14		
Використання функцій автоматичного аерогриля	15		
Використання режиму здорове підсмажування	18		
Користування функціями приготування страв російської кухні	20		
Використання режиму швидке розмороження	38		

## Вказівки з техніки безпеки

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

### ЛИШЕ РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання; його не слід використовувати у таких місцях:

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

У мікрохвильову піч заборонено ставити продукти і напої в металевому посуді.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

## Вказівки з техніки безпеки

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів. Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафку.

Пристрій не можна мити під струменем води.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під надглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати

пристрій діти можуть лише під надглядом дорослих.

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.

Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

## ЛИШЕ РЕЖИМ ПЕЧІ – ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте очищувач парою.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, хіба що вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.



## Вказівки з техніки безпеки

### Загальні вказівки з безпеки

Будь-які зміни або ремонт пристрою повинен здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.

Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль.

Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртовий засіб чи засоби, які використовують пару або воду під високим тиском.

Не встановлюйте піч: біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів; у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи в місцях, де може витікати газ, на нерівній поверхні.

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.

Регулярно чистьте сухою ганчіркою роз'єми і контакти вилки живлення від сторонніх речовин.

Не тягніть і не згинайте надміру кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.

Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітрить приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

Не виймайте вилку кабелю живлення з розетки, коли піч працює.

Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в піч потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам пристрою.

Надійно вставляйте вилку кабелю живлення в розетку. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.

Не підвішуйте кабель живлення на металеві предмети. Упевніться, що кабель живлення прокладений між предметами чи позаду печі.

Не використовуйте пошкоджену вилку, кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо вилка чи кабель живлення пошкоджені, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.

Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Оскільки випари спирту можуть контактувати з гарячими частинами печі, будьте обережні, коли нагріваєте їжу чи напої, які містять спирт.

Діти можуть вдаритись чи притиснути пальці дверцятами. Тримайте дітей подалі, коли відкриваєте/закриваєте дверцята.

### Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

**1.** Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.

**2.** Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.

**3.** Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо.

Може статися раптове закипання гарячої олії.





### Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.

Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.

Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.

Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.

Коли виймаєте страву з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.

Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.

### Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.

**Важлива інформація:** дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламаними чи послабленими; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

### Обмеження гарантії

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонту косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою або аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, які підпадають під цю умову:

- зігнуті, подряпані чи поламани дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль.

Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі.

У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Використовуйте цю піч виключно для розігрівання їжі. Вона призначена лише для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі.

Щоб уникнути псування поверхні печі і небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті і хорошому стані.





## Вказівки з техніки безпеки

### Визначення групи, до якої належить виріб

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу В призначені для побутового використання та в установках, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

### Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливіючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

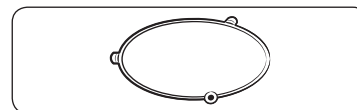
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

## Встановлення

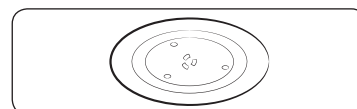
### Приладдя

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



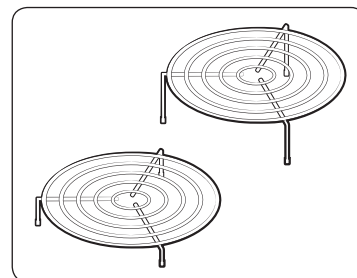
**01 Роликів опора**, яку ставлять по центру печі.

**Призначення:** Роликів опора підтримує скляну тарілку.



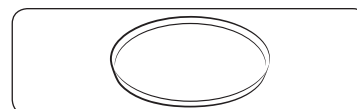
**02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликів опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

**Призначення:** Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко виїняти і почистити.



**03 Висока решітка, низька решітка**, які ставлять на скляну тарілку.

**Призначення:** Металеву решітку можна використовувати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку. Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, аерогриля та в комбінованому режимі.



**04 Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою**, див. сторінку 39.

**Призначення:** Ця тарілка використовується для кращого запікання їжі в режимі мікрохвиль або в режимі поєднання мікрохвиль та гриля. Це допомагає зробити тісто піци і випічки хрустким.

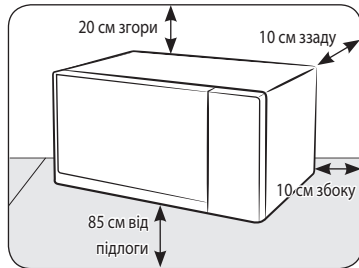
### ⚠ УВАГА

Якщо не встановлено роликів опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою пічкою **НЕ МОЖНА**.



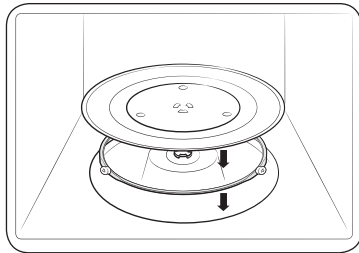


## Місце встановлення



- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.
- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

## Скляна тарілка



Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликіву опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається

## Догляд

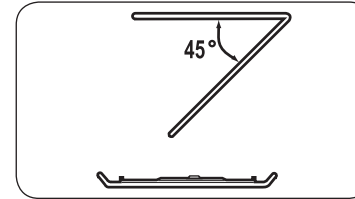
### Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликіву опору (лише для відповідних моделей). Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

### Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

1. Поставте горняtko з розведеним лимонним соком посередині скляної тарілки порожньої печі.
2. Нагрівайте піч 10 хвилин за максимального рівня потужності.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята і почистьте камеру печі.

### Чищення внутрішньої поверхні моделей з обортовим нагрівальним елементом



Щоб почистити верхню частину камери, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45°, як показано на малюнку. Так чистити верхню частину камери буде зручніше. Після завершення чищення встановіть верхній нагрівальний елемент на місце.

### ⚠ УВАГА

- Підтримуйте дверцята і ущільнювач дверцят у чистоті і перевіряйте, чи належним чином відчиняються та зачиняються дверцята. Інакше строк служби печі може бути коротшим.
- Слідкуйте, щоб не пролити воду у вентиляційні отвори печі.
- Не використовуйте для чищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Після кожного використання печі чистьте камеру м'яким миючим засобом, коли піч охолоне.

## Догляд

### Заміна (ремонт)

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця піч не має внутрішніх частин, які може зняти користувач. Не намагайтеся замінити частину або ремонтувати піч самотужки.

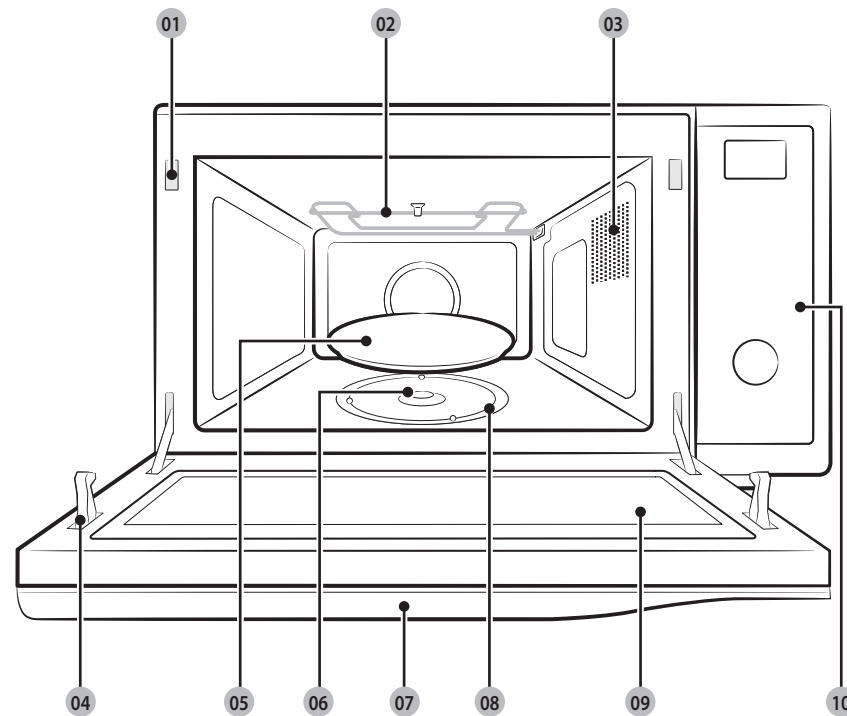
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення проблем із корпусом печі спершу від'єднайте кабель живлення від розетки, а тоді зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

### Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

Якщо ви не використовуватимете піч тривалий час, від'єднайте кабель живлення від розетки і перемістіть піч у сухе, незаплене місце. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на її роботу.

## Функції печі

### Піч



- |    |                               |    |                      |    |                     |
|----|-------------------------------|----|----------------------|----|---------------------|
| 01 | Отвори блокувальних контактів | 02 | Нагрівальний елемент | 03 | Вентиляційні отвори |
| 04 | Замки дверцят                 | 05 | Скляна тарілка       | 06 | Підставка           |
| 07 | Ручка дверцят                 | 08 | Роликова опора       | 09 | Дверцята            |
| 10 | Панель керування              |    |                      |    |                     |

## Панель керування



- 01 Кнопка Аэрогриль Hot Blast Авто (Автоматичний аерогриль)
- 02 Кнопка Здоровое поджаривание (Здорове підсмажування)
- 03 Кнопка Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)
- 04 Кнопка Русская кухня (Страви російської кухні)
- 05 Кнопка Поддержание тепла (Режим підігрівання)
- 06 Кнопка Устранение запахов (Усунення запахів)
- 07 Кнопка Аэрогриль Hot Blast (Аерогриль)
- 08 Кнопка Гриль
- 09 Кнопка СВЧ (Мікрохвилі)
- 10 Кнопка Комби (Комбінований режим)
- 11 Кнопка Увімкнення/Вимкнення обертання скляної тарілки
- 12 Універсальний регулятор функцій
- 13 Кнопка Блокування від дітей
- 14 Кнопка СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)
- 15 Кнопка СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)

## Використання печі

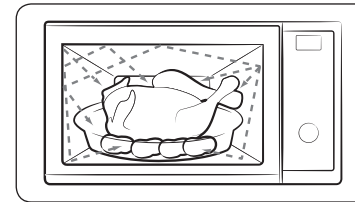
### Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі



1. Хвилі, які генеруються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
  - кількості та густини;
  - вмісту води;
  - початкової температури (охладжена страва чи кімнатної температури).

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

# Використання печі

## Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

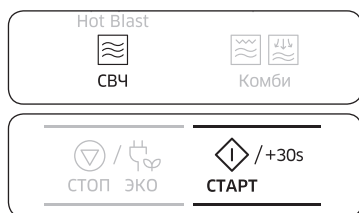
Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Усунення несправностей» на сторінках 58-61.

### ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100% – 900 Вт), для того щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку вгору.

Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.



Натисніть кнопку режиму мікрохвиль і встановіть час 4–5 хвилин за допомогою кнопки **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.

**Результат:** Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин.

Після цього вода має закипіти.

## Встановлення часу

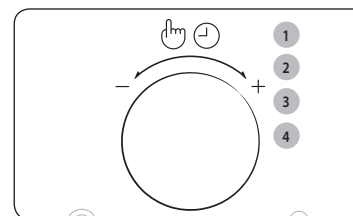
Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «88:88», тоді «12:00».

Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

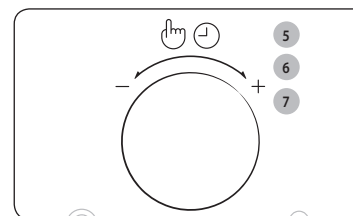
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

### ПРИМІТКА

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



1. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**.
2. Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити формат відображення часу: (24- або 12-годинний).
3. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб завершити налаштування.
4. Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити години.



5. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**.
6. Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити хвилини.
7. Коли відобразиться правильний час, натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб увімкнути годинник.

**Результат:** Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтесь мікрохвильовою піччю.

## Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

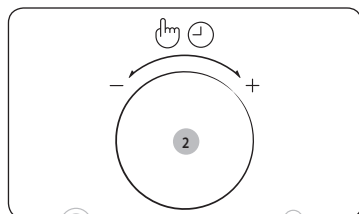
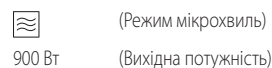
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.



1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**.

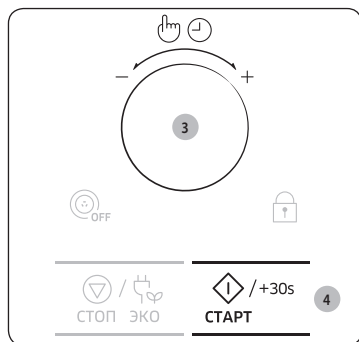
**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:



2. Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, поки не відобразиться потрібний рівень потужності.

Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.

- Якщо не встановити рівень потужності за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

**Результат:** Час приготування відобразиться на дисплеї.

- Максимальний час становить 99 хвилин.

4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.

**Результат:** Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

## Рівні потужності та регулювання часу

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосовувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об'єму.

На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДЬОГО	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДЬОГО	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт

Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

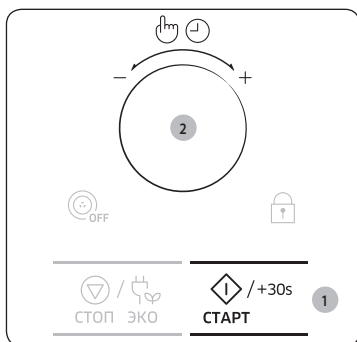
Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності	Зменшиться
Нижчий рівень потужності	Збільшиться

# Використання печі

## Регулювання часу приготування

Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.



### Спосіб 1

Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

- Приклад: щоб додати три хвилини, натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)** шість разів.

### Спосіб 2

За допомогою **Універсального регулятора функцій** встановіть потрібний час готування.

- Щоб збільшити час приготування, повертайте регулятор праворуч, щоб зменшити – ліворуч.

## Зупинка приготування їжі

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути або помішати страву;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке...
Тимчасово	Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)</b> . <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється.  Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)</b> .
Остаточо	Один раз натисніть кнопку <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)</b> . <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється.  Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)</b> .

## Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.  
**Результат:** Дисплей вимкнеться.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**, на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

### ПРИМІТКА

#### Автоматична функція заощадження електроенергії

Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано і за 25 хвилин з'явиться годинник.

Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

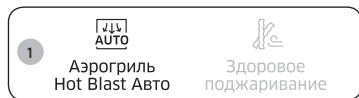
## Використання функцій автоматичного аерогриля

10 функцій режиму **Аерогриль Hot Blast Авто (Автоматичний аерогриль)** включають/пропонують попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

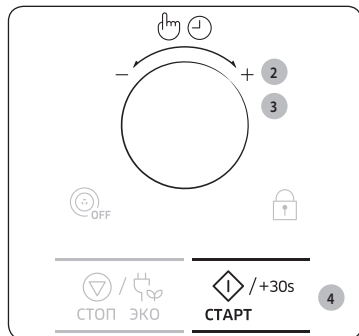
### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Аерогриль Hot Blast Авто (Автоматичний аерогриль)**.



2. За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.
3. Виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ / +30s (ПУСК / +30 с)**.

**Результат:** Страва готуватиметься за вибраною програмою. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

## Вказівки із використання режиму аерогриля

У таблиці нижче представлено 10 програм режиму **Аерогриль Hot Blast Авто (Автоматичний аерогриль)**, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці програми працюють у комбінованому режимі мікрохвиль, гриля та конвекції.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
H1 Заморожена піца	400–450 г	Зніміть пакувальний матеріал і покладіть піцу на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.
H2 Піца по-домашньому	500–550 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Інгредієнти Тісто для піци (200–250 г) 150 г борошна з твердих сортів пшениці для білого хліба, 3 г сухих дріжджів, 0,5 ст. л. оливкової олії, 100 мл теплої води, 0,5 ст. л. цукру і солі</li> <li>Начинка: 100 г нарізаних овочів, 100 г помідорового пюре, 80–100 г тертого сиру моцарелла</li> <li>Спосіб Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологого тіста. Замішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5–10 хвилин. Накрийте кришкою і дайте постояти протягом 30 хвилин. Розкачайте тісто на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Викладіть помідорове пюре на тісто і додайте овочі. Рівномірно посипте верхній шар сиром. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ul>

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
Н3 Лазанья по-домашньому	500–600 г 1000–1100 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Складники (1000–1100 г) 2 ст. л. оливкової олії, 300 г яловичого фаршу, 200 г томатного соусу, 100 мл м'ясного бульйону, 150 г сухих листків лазаньї (8 листків), 1 цибулина (подрібнена), 1 ч. л. сушених листочків петрушки, орегано, базиліку, 200 г тертого сиру моцарелла</li> <li>- У разі приготування 500–600 г страви використовуйте половину потрібної кількості кожного складника.</li> <li>Спосіб</li> </ul> <p>Соус: Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте фарш із яловичини і цибулю упродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушуйте ще 30 хвилин.</p> <p>Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром моцарелла, що залишився, і поставте посудину на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.</p>

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
Н4 Запіканка по-домашньому	500–600 г 900–1000 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Складники (900–1000 г) 640 г картоплі, 80 мл молока, 80 мл вершків, 40 г збитих цілих яєць, по 1 ст. л. солі, перцю, мускатного горіха, 120 г тертого сиру моцарелла, масло, чебрець</li> <li>- У разі приготування 500–600 г страви використовуйте половину потрібної кількості кожного складника.</li> <li>Спосіб</li> </ul> <p>Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Змастіть маслом дно посудини. Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготуєте решту інгредієнтів.</p> <p>Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте.</p> <p>Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте страву тертим сиром і поставте на низьку решітку. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.</p> <p>Залиште на 2–3 хвилини після приготування.</p>
Н5 Заморожена картопля «фрі»	200–250 г 300–350 г	Розкладіть чіпси рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.
Н6 Заморожені крильця «Баффало»	400–450 г 500–550 г	Розкладіть заморожені крильця «Баффало» (попередньо приготовані та приправлені) на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.



Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
H7 Шматки смаженої курки	500–600 г 900–1000 г	Зважте шматки курячого м'яса, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть шматки курячого м'яса і натисніть кнопку пуску, щоб продовжити приготування. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.
H8 Смажена курка	1100–1200 г 1200–1300 г	Підготуйте курку, змастивши її олією і посипавши спеціями. Покладіть її спочатку грудинкою донизу посередині на низьку решітку. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть курку і натисніть кнопку пуску, щоб продовжити приготування. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
H9 Пиріг з яловичиною	500–600 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Інгредієнти 200 г яловичини, нарізаної кубиками, 1 ст. л. оливкової олії, 1/2 цибулини (нарізаної), 80 г грибів (нарізаних), по 1 ст. л. подрібненої петрушки та чебрецю, 1 ст. л. ворсестерширського соусу, сіль і перець, 2 ст. л. борошна, 100 мл гарячого м'ясного бульйону, 120 г готового листкового тіста, 1 збитий яєчний жовток</li> <li>Спосіб Посипте яловичину борошном, сіллю та перцем. Підсмажте її у сковорідці на олії, часто помішуючи, поки не підрум'яниться. Додайте цибулю, гриби, петрушку, чебрець, ворсестерширський соус, м'ясний бульйон та підсмажте. Після підсмажування тушуйте протягом години на невеликому вогні. Висипте суміш у посудину, придатну для печі, накрийте листком тіста і стисніть краї до купи. За допомогою ножа і виделки декоруйте тісто. Зробіть надріз і змастіть збитим яєчним жовтком. Поставте страву на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ul>

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
H10 Малий кіш по-домашньому	400–500 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Інгредієнти</li> </ul> <p>Тісто: 200 г звичайного борошна, 80 г масла, 1 яйце, 30 г бекону, нарізаного кубиками, 60 г вершків, 60 г свіжих вершків крем-фреш, 2 яйця, 40 г тертого сиру, сіль і перець</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Спосіб</li> </ul> <p>Щоб приготувати тісто, викладіть борошно, масло і яйце у чашу і перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто у холодильнику на 30 хвилин. Розкачайте тісто і викладіть у змащені жиром металеві форми (наприклад, форми для кексів для 6 малих кішів). Перемішайте вершки, кубики бекону, свіжі вершки крем-фреш, яйце, сир, сіль, перець і вилийте суміш у форми. Поставте страву на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.</p>

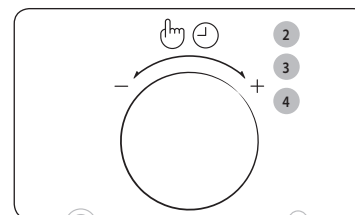
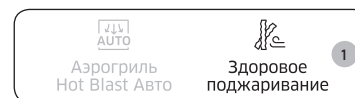
## Використання режиму здорове підсмажування

Існує 11 програм режиму **Здорове поджаривание (Здорове підсмажування)**, які включають/пропонують попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Категорію продуктів режиму здорового підсмажування можна налаштувати, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



- Натисніть кнопку **Здорове поджаривание (Здорове підсмажування)**.
- Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати категорію приготування. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати категорію приготування.
  - 1 - Картопля/Овочі
  - 2 - Морепродукти
  - 3 - Куряче м'ясо
- За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів для приготування.
- Виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.

**Результат:** Страва готуватиметься за вибраною програмою. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

#### Вказівки з використання режиму здорового підсмажування

У таблиці нижче подано 11 автоматичних програм для приготування страв у режимі **Здоровое поджаривание (Здорове підсмажування)**.

Також там вказана кількість продуктів та відповідні рекомендації щодо їх приготування. Ви використовуватимете менше олії, аніж під час смаження у фритюрниці, однак отримаєте кращий результат.

Програми працюють у поєднанні з режимом конвекції, верхнім нагрівальним елементом та режимом мікрохвиль.

#### 1. Картопля/Овочі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-1 Заморожені картопляні крокети	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені картопляні крокети рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
1-2 Картопля «фрі» в домашніх умовах	300–350 г 400–450 г	Візьміть тверду картоплю середнього розміру і помийте її. Почистьте картоплю і наріжте соломкою товщиною 10x10 мм. Замочіть у холодній воді (на 30 хвилин). Витріть її рушником, зважте і змастіть 5 г оливкової олії. Розкладіть картоплю «фрі» рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 1–2 хвилини.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-3 Картопляні дольки	200–250 г 300–350 г 400–450 г	Помийте картоплю середнього розміру і наріжте її дольками. Полийте олією і додайте спеції. Покладіть її на тарілку для утворення хрусткої скоринки розрізаною стороною донизу. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 1–3 хвилини.
1-4 Заморожені кільця цибулі	100–150 г 200–250 г	Розкладіть заморожені паніровані кільця цибулі або кальмара рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
1-5 Нарізані кабачки	100–150 г 200–250 г	Помийте і наріжте кабачки. Змастіть 5 г оливкової олії і додайте спеції. Викладіть шматки рівномірно на тарілку для утворення хрусткої скоринки і поставте тарілку на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку пуску. (Якщо ви не перевернете продукти, піч продовжить працювати). Залиште на 1–2 хвилини.

Використання печі

## Використання печі

### 2. Морепродукти

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Заморожені креветки	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені паніровані креветки рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
2-2 Заморожені рибні котлети	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені паніровані рибні котлети рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
2-3 Заморожений смажений кальмар	100–150 г 200–250 г	Розкладіть заморожені паніровані кільця кальмара рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.

### 3. Куряче м'ясо

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
3-1 Замороженні шматки курки	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені шматки курки рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
3-2 Курячі лапки	200–250 г 300–350 г 400–450 г	Зважте лапки, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Піч зупинить процес приготування. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку пуску. Залиште на 1–3 хвилини.
3-3 Курячі крильця	200–250 г 300–350 г	Зважте курячі крильця, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Піч зупинить процес приготування. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку пуску. Залиште на 1–2 хвилини.

## Користування функціями приготування страв російської кухні

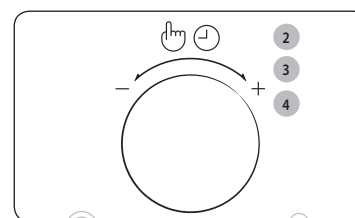
83 функції режиму **Русская кухня (Страви російської кухні)** пропонують попередньо визначений час приготування.

Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



- Натисніть кнопку **Русская кухня (Страви російської кухні)**.
- Повертаючи **Універсальний регулятор функцій**, виберіть категорію їжі, тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**.
  - Сніданок
  - Обід
  - Вечеря
  - Особливі події
  - Злаки/Макаронні вироби
  - Овочі
  - Птиця/Риба
  - Розігрівання і приготування страв
  - Тісто
  - Йогурт
- За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.
- Якщо вибрано категорію 5\_8, виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.

**Результат:** Страву готуватиметься за вибраною програмою. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

#### Вказівки з використання режиму Страви російської кухні

У таблиці нижче вказана вага та відповідні вказівки для 83 програм режиму **Русская кухня (Страви російської кухні)**.

##### 1. Сніданок

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-1 Вівсяна каша	250 г	40 г вівсяних пластівців, 180 мл молока, 40 г вершкового масла, 2 ст. л. цукру, 2 бісквітні печива, чорна смородина або малина
	<b>Вказівки</b> Викладіть вівсяні пластівці у глибоку миску і додайте цукор. Влийте холодне молоко і перемішайте. Накрийте кришкою і покладіть у мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Подрібніть печиво на великі шматки. Після приготування додайте до каші масло. Подавайте вівсянку, декоровану крихтами печива і ягодами.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-2 Гречана каша	250 г	100 г гречки, 220 мл води, кілька гілочок петрушки, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Викладіть гречку у глибоку миску. Додайте сіль і воду. Накрийте кришкою і покладіть у мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Подрібніть петрушку. Після приготування додайте подрібнену зелень та рослинну олію і перемішайте. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
1-3 Тости з сиром	2 скибки	Тостовий хліб – 2 скибки (26–28 г / скибка), сир – 2 шматки (20 г / шматок)
	<b>Вказівки</b> Викладіть дві скибки хліба на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть скибки і покладіть згори шматочки сиру. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску.	
1-4 Яйце «Пашот»	1 яйце	1 яйце, 300 мл води, 10–15 мл 9 % оцту
	<b>Вказівки</b> Змішайте воду та оцет у посудині і поставте її в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть посудину. Помішайте воду виделкою, щоб всередині утворився вир, покладіть туди яйце. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Залиште на 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.	

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-5 Канапки з лососем та майонезом	2 скибки	2 скибки хліба для тостів, 100 г консервованого лосося або горбуші, 1 ст. л. майонезу, ¼ середньої цибулини, верхня частина 1 зеленої цибулини, чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Покладіть хліб на низьку решітку і поставте її у мікрохвильову піч, натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Подрібніть цибулю і зелену цибулину, проштрикніть рибу виделкою, вимішайте з цибулею і додайте перець до смаку. Додайте майонез до начинки і перемішайте. Викладіть суміш на один шматок хліба і накрийте її іншим шматком. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску.	
1-6 Сосиски з зеленим горошком	2 шт.	2 сосиски, 150 г консервованого горошку, 20 г вершкового масла, 1 зубець часнику, пера однієї зеленої цибулі
	<b>Вказівки</b> Подрібніть цибулю і часник. Змішайте горошок, цибулю і часник у мисці. За допомогою виделки проштрикніть сосиски в кількох місцях, щоб вони не потріскали під час приготування. Викладіть сосиски, горошок із часником та цибулею на широку тарілку і згори покладіть шматок масла. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
1-7 Омлет	250 г	3 яйця, 45 мл вершків, 40 г сиру, кріп, сіль
	<b>Вказівки</b> Натріть сир на грубій терці і подрібніть кріп. Збийте яйця з вершками у мисці і додайте сіль до смаку. Вилийте яєчну масу у глибоку тарілку, додайте тертий сир і подрібнений кріп. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Залиште на 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-8 Сирні пиріжки	2 шт.	90–100 г домашнього сиру, 10 г ванільного цукру, 0,5 г солі, ¼ яйця, 5–10 г масла (для змащування), 30 г борошна
	<b>Вказівки</b> Ретельно змішайте всі інгредієнти, окрім масла. Сформуйте два пиріжки. Змастіть їх маслом. Викладіть на пергамент, а тоді на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть пиріжки. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску.	
1-9 Кондитерські вироби	2 шт.	150–170 г борошна, 50 г цукру, 70–75 мл вершків, 20 г вершкового масла, 1 яйце, ½ ч. л. шортенінгу, 100 г сухого кумквату або мандарину, насіння сезаму
	<b>Вказівки</b> Просійте борошно з шортенінгом у велику миску, додайте вершки, цукор і м'яке масло. Розбийте одне яйце і ретельно перемішайте 1–2 хвилини. Якщо кумкват надто твердий, замочіть його у гарячій воді, поки не зм'якне, і поріжте на маленькі шматочки. Додайте нарізаний кумкват до тіста і знову перемішайте. Викладіть тісто в маленькі форми так, щоб воно заповнило форми на дві третини, і посипте насінням сезаму. Розставте форми на низькій решітці. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-10 Лимонні кульки з пісочного тіста	9–10 кульок	150 г борошна, 45 г масла, 60 г цукру, 1 яйце, 1 лимон, 2 ст. л. цукру-пудри, 2 ст. л. води
	<b>Вказівки</b>	Просійте борошно у велику миску, додайте масло і потріть суміш між пальцями, поки не утворяться крихти. Додайте цукор, воду, білки, лимонну цедру і 1 ч. л. лимонного соку і замішайте тісто. Сформуєте маленькі кульки розміру невеличкої сливи і обкачайте у цукрі-пудрі. Викладіть кульки на пергамент та покладіть на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть кульки. Змастіть жовтком, знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.
1-11 Паштет із курячої печінки	300–350 г	150 г курячої печінки, ½ цибулини, 1 зубець часнику, 50 г м'якого масла, 2 ст. л. оливкової олії, 100 мл густих вершків, сіль, чорний перець до смаку, зелень для подання на стіл
	<b>Вказівки</b>	Промийте курячу печінку, очистіть її від сухожилля і капілярів, наріжте великими шматками. Почистьте цибулину і наріжте півкільцями. Розкладіть їх у посудині разом із печінкою, залийте оливкову олію. Накрийте кришкою і поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звукові сигнали, переверніть печінку і поставте посудину в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування перетріть готову печінку блендером до однорідної маси, додайте м'яке масло, часник, сіль і вершки, ще раз збийте. Перекладіть паштет із курячої печінки у форму, приправте перцем і подрібненою зеленню, покладіть у холодильник на 2–3 години, щоб повністю застиг. Подавайте на стіл із тостами.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-12 Овочева фріттата	800–900 г	1 малий цукіні, 1 червоний болгарський перець, 1 невелика цибулина, 2 середні картоплини, 4 яйця, 100 г вершків із високим вмістом жиру, 50 г твердого сиру, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	Тонко наріжте цукіні і картоплю, наріжте соломкою перець, наріжте цибулю півкільцями. Збийте яйця з вершками, додайте сіль і перець. Покладіть овочі в посуд, придатний для мікрохвильової печі. Полийте яєчно-вершковою сумішшю, посипте тертим сиrom. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.
1-13 Сирні бісквіти з кунжутом	12 кульок	180 г борошна, 75 г вершкового масла, 60 г сиру із блакитною пліснявою, 1 ст. л. гірчиці, пера 1 зеленої цибулини, 1 ст. л. холодної води, 1½ ст. л. смаженого кунжуту
	<b>Вказівки</b>	Просійте борошно в посудину, додайте м'яке вершкове масло і порізаний на маленькі кубики сир. Замішайте за допомогою виделки. Додайте 1 ст. л. холодної води, гірчицю і замішайте тісто. Поріжте пера зеленої цибулі, додайте її в посудину з тістом, знову вимішайте, накрийте рушником і поставте на 30 хвилин у холодильник. Зробіть із тіста 12 однакових кульок. Обваляйте печиво в насінні кунжуту, викладіть на широку тарілку і легко притисніть пальцями. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-14 Шоколадне печиво	12 кульок	200 г борошна, 100 г чорного шоколаду, 50 г вершкового масла, 70 г грецьких горіхів, 70 г цукру, 1 яйце
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Розламайте шоколад на великі шматки, покладіть їх у глибоку миску і додайте вершкове масло. Розтопіть суміш у мікрохвильовій печі за потужності 600 Вт протягом 2–2,5 хвилин і перемішайте. Дайте шоколаду трохи охолонути, додайте яйце і ретельно змішайте. За допомогою ножа грубо наріжте грецькі горіхи (залиште декілька горіхів для декорування) і додайте їх у посудину із просіяним борошном і цукром.</p> <p>Замішайте тісто, загорніть його в харчову плівку і покладіть у холодильник на 30 хвилин. Зробіть 12 маленьких кульок, встроміть невеликий шматок горіха вгору кожної кульки. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>	
1-15 Крупеник	400–500 г	100 г гречки, 100 г домашнього сиру, 60 г сметани, 70 г цукру, 1 яйце, 2 бісквітні печива, 100 мл води
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Всипте гречку в миску, додайте воду і готуйте у мікрохвильовій печі 5 хвилин за потужності 600 Вт. Подрібніть печиво руками. Викладіть половину крихт на дно форми. Змішайте варену гречку, яйце, цукор і домашній сир у глибокій мисці. Викладіть тісто у форму, посипте зверху крихтами.</p> <p>Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Подавайте зі сметаною.</p>	

## 2. Обід

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Борщ	700–750 г	275 мл м'ясного бульйону, 150 г білокачанної капусти, ½ середньої цибулини, ½ буряка середнього розміру, ½ середньої морквини, 2–3 зубці часнику, 2 ч. л. томатної пасты, 2–3 ст. л. подрібнених пер зеленої цибулі, 1 лавровий листок, сіль і чорний перець до смаку, сметана для подачі на стіл
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>Почистьте і помийте капусту, моркву і цибулю. Наріжте тонкою соломкою. Перекладіть усі овочі у велику скляну миску і влийте киплячий бульйон. Додайте сіль, перець, лавровий листок і томатну пасту в суп і помішайте. Накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Додайте подрібнену зелень і часник у готовий суп і залиште на кілька хвилин під кришкою.</p>
2-2 Капусняк	1400–1500 г	150 г білокачанної капусти, ½ морквини, 1 цибулина, 3 маленькі картоплини, 1½ ст. л. томатної пасты, 500 мл яловичого чи курячого бульйону, 1 лавровий листок, сіль і перець до смаку
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте, почистьте і наріжте всі овочі: капусту, цибулю і моркву соломкою, а картоплю – тонкими скибочками. Викладіть приготовані овочі у глибоку миску, вилийте бульйон. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву, додайте томатну пасту і лавровий листок. Додайте сіль і перець до смаку. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>



Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-3 М'ясна солянка	500–600 г	150 г копченого м'яса, 1 невелика сосиска, 1 невеликий квашений огірок, 1 середня цибулина, 50 г оливок, 1–1½ ч. л. каперсів із розсолем, 2 ст. л. помідорового пюре, 250–300 мл будь-якого бульйону
	<b>Вказівки</b>	Наріжте копчене м'ясо тоненькими шматочками, сосиску – тонкими кільцями, а цибулю – півкільцями. Вилийте бульйон у керамічну або скляну миску, додайте помідорове пюре і нарізану цибулю. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву, додайте сосиски і копчене м'ясо. Додайте квашений огірок, нарізаний тонкою соломкою, оливки, каперси і все перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.
2-4 Овочевий суп	650–700 г	150 г суміші заморожених овочів, 500 мл овочевого або курячого бульйону, 1 зубець часнику, ½ буряка середнього розміру, 2 зелені цибулини, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	Викладіть овочі у глибоку миску, додайте подрібнений часник і влийте бульйон. Додайте сіль і перець, приправте подрібненою зеленню. Готуйте страву у посудині, накритій кришкою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Подавайте суп із грінками з сірого хліба.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-5 Курячий бульйон з локшиною	700–800 г	1 куряче філе, ½ морквини, ½ цибулини, 40 г локшини, 4 гілочки петрушки, 500 мл курячого бульйону, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b>	Помийте і висушіть куряче філе, наріжте на маленькі шматки. Перекладіть курятину у глибоку миску і влийте бульйон. Додайте локшину до супу і перемішайте. Почистьте моркву, цибулю і наріжте тонкими скибочками. Висипте у миску з супом і додайте сіль та подрібнену зелень. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Залиште на 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.
2-6 М'ясні кульки	2 шт.	250 г яловичого фаршу, 100 мл молока, 2 скибки сухого білого хліба, 40 г панірувальних сухарів грубого помелу, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	Покладіть сухий хліб без скоринки у миску, влийте молоко і залиште на 5–6 хвилин. Тоді витисніть надлишки молока з хліба. Змішайте фарш із хлібом до однорідної маси. Додайте до фаршу сіль і перець до смаку. Ретельно змішайте фарш, притисніть до дна миски і залиште на 2 хвилини. Сформуйте дві однакові подовгасті м'ясні кульки, обкачайте кожну з них у сухарях і притисніть сухарі до м'яса руками. Поставте тарілку з м'ясними кульками на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть м'ясні кульки. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-7 Стейк із лосося на грилі	1 шматок	1 шмат лосося вагою 200–220 г, 1 лимон, 1½ ст. л. оливкової олії, 1 гілочка розмарину, 2 щіпки білого перцю, 1 щіпка мускатного горіха, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Натріть лимонну цедру в маленьку мисочку, витисніть туди трохи лимонного соку, налейте олію, додайте спеції і все перемішайте. Щедро змастіть рибу отриманим маринадом, викладіть рибу на тарілку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Полийте готову рибу лимонним соком до смаку і додайте сіль.	
2-8 Свиняча вирізка з гірчичним соусом	500–600 г	250 г свинини, 1 морквина, 1 цибулина, 1 ст. л. борошна, 2 ст. л. гірчиці в зернах, 100 г густої сметани, 150 мл бульйону, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і висушіть свинину і наріжте невеликими шматочками, як на гуляш. Почистьте цибулю і моркву, наріжте товстою соломкою і викладіть у миску разом із м'ясом. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Вилийте соус на м'ясо і перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.  Приготування соусу: окремо змішайте сметану з гірчицею, борошно і бульйон, додайте сіль і перець до смаку.	

Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-9 Пельмені	300–400 г	220 г готових пельменів, 1 склянка бульйону, 1 зубець часнику, 1 лавровий листок, 2 гілочки кропу, пера 2 зелених цибулин, ціла гвоздика, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Вилийте бульйон у глибоку миску. Додайте лаврове листя, кілька ягід гвоздики, сіль і часник, нарізаний тоненькими шматками. Киньте пельмені, накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Подорібніть зелень. Посипте пельмені зеленню, перш ніж подавати на стіл.	
2-10 Компот із сухофруктів	700–750 г	500 мл води, 30 г чорносливу, 30 г кураги, 30 г яблучної сушки, ½ лимона, 70 г цукру, 1 паличка кориці
	<b>Вказівки</b> Помийте усі сухофрукти, покладіть у глибоку миску і злийте воду. Додайте корицю і цукор і перемішайте. Натріть лимонну цедру на дрібній терці і додайте до компоту. Можна також додати трохи лимонного соку до смаку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Залиште на деякий час, перш ніж подавати.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-11 Курачі крильця по-китайськи	6 шт.	250 г курячих крилець, 2 см кореня імбиру, 1 зубець часнику, 1 маленький висушений перець чилі, 1 ст. л. рослинної олії, 1 ст. л. кунжуту, 1 ст. л. соєвого соусу, 1 ст. л. рідкого меду, 60 мл сухого вина чи портвейну
	<b>Вказівки</b> Помийте курячі крильця і розріжте їх по суглобах. Викиньте найтоншу частину. Змішайте мед, вино, соєвий соус і масло у глибокій тарілці. Додайте подрібнений часник, мелений імбир, подрібнений перець і половину порції насіння сезаму. Змастіть крильця маринадом і залиште на 1 годину в холодильнику. Викладіть крильця на широку тарілку, посипте рештою порції насіння сезаму. Поставте тарілку на низьку решітку, а решітку – в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування злийте маринад у невелику посудину і готуйте в мікрохвильовій печі ще 3 хвилини за потужності 600 Вт. Подавайте соус, що утвориться, з крильцями.	
2-12 Риба з хрусткою сирною скоринкою	350–400 г	200 г філе білої риби, 1 кулька сиру моцарелла, 40 г грецьких горіхів, 2 шматки копченого бекону, 2 жмені подрібнених картопляних чіпсів, 1 ст. л. рослинної олії, чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Наріжте філе риби на шматки, викладіть їх на широку тарілку і додайте трохи перцю. Наріжте сир моцарелла кільцями і викладіть кільця поверх риби. Наріжте бекон на невеликі шматки, подрібніть горіхи ножем. Змішайте бекон, чіпси і горіхи в окремій посудині. Викладіть готову суміш поверх риби і збризніть невеликою кількістю олії. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-13 Риба з брокколі та мигдалем	550–600 г	180 г філе пангасіуса або тилапії, 150 г брокколі, 1 апельсин, 50 г смаженого мигдалю, 30 г вершкового масла, 1 ч. л. борошна, сіль, чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Натріть цедру апельсина на дрібній терці в невелику посудину і витисніть апельсиновий сік у ту саму посудину. Помийте рибу і викладіть її у глибоку миску. Відділіть суцвіття брокколі і викладіть довкола риби. Покладіть масло і трохи борошна у миску з апельсиновою цедрою та соком. Перемішайте і додайте сіль і перець. Розігрійте в мікрохвильовій печі за потужності 600 Вт упродовж 2 хвилин. Змочіть рибу і капусту в готовому соусі. Грубо наріжте мигдаль, посипте ним рибу й капусту і додайте перець до смаку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
2-14 Кальмар із соусом песто	250–300 г	1 почищений кальмар, 70 мл сухого білого вина, ½ лимону, 4 гілочки базиліку, 40 г кедрових горіхів, 1 зубець часнику, 40 мл оливкової олії, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Викладіть часник, горіхи і листочки базиліку в миску, влийте оливкову олію, витисніть сік з ¼ лимону і додайте сіль. За допомогою блендера подрібніть суміш до однорідної маси. Наріжте кальмар кільцями, покладіть в окрему миску і додайте сіль та перець до смаку. Влийте сухе вино. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування охолодіть кальмар у бульйоні, тоді вийміть і висушіть. Перемішайте із соусом песто і залиште маринуватися упродовж 10 хвилин. Збризніть лимонним соком, перш ніж подавати на стіл.	

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-15 Бефстроганов	200–250 г	250 г яловичини, 2 цибулини, 1 ст. л. яловичого бульйону, 2 ст. л. сметани чи густих вершків, 1 ст. л. борошна, 1. ст. л. помідорового пюре, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	Помийте і висушіть м'ясо, наріжте на шматки по 5 мм, а тоді на довгі смужки. Змішайте борошно з сіллю і перцем, обкачайте смужки м'яса в цій суміші. Обтрусіть надлишок борошна. Наріжте цибулю тонкими півкільцями, викладіть у миску з м'ясом, влийте бульйон, додайте помідорове пюре і перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і додайте сметану. Якщо потрібно, додайте сіль. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.

Використання печі

### 3. Вечеря

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-1 М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	600–650 г	500 г яловичого фаршу, 3 зварені на твердо яйця, 2 щіпки меленої паприки, 1 щіпка білого перцю, 2 щіпки меленого коріандру, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b>	Викладіть фарш у глибоку миску, додайте всі спеції і сіль і ретельно перемішайте. Візьміть весь фарш і з силою притисніть його до дна миски. Таким чином фарш буде більш еластичним. Сформуйте з фаршу однакові тонкі пиріжки діаметром 15 см. По центру кожного пиріжка покладіть варене яйце. Сформуйте овальні м'ясні кульки з гострими краями і посипте паприкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть м'ясо і покладіть у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.
3-2 Ліній голубці	700–800 г	300 г курячої печінки, 140 г капусти, 1 цибулина, 50 г пропареного рису, 1 склянка бульйону, 1 склянка води, 60 г сметани, 2 ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, сіль і чорний перець до смаку, зелень для подання на стіл
	<b>Вказівки</b>	Наріжте капусту і почищену цибулину невеличкими кубиками. Додайте нарізані овочі та рис, додайте сіль і перець, перемішайте. Сформуйте невеликі подовгасті м'ясні кульки, викладіть їх у форму, влийте бульйон, покладіть посудину на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Занурте голубці у сметанковий соус і покладіть у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування посипте подрібненою зеленню, перш ніж подавати на стіл.  Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану з водою і томатною пастою, додайте борошно, сіль і перець до смаку.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-3 Фрикадельки в томатному соусі	300–350 г	220 г мішаного фаршу, 2 скибки білого хліба, 1 яйце, 100 мл молока, 1 середня морквина, ½ цибулини, 1 ст. л. томатної пасты, 1 склянка бульйону, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Вимочіть хліб без скоринки в молоці, злегка витисніть. Почистьте моркву і цибулю, наріжте тонкими смужками і викладіть у глибоку миску. Змішайте фарш зі змоченим хлібом і яйцем. Додайте сіль і перець до смаку. Сформуєте маленькі круглі м'ясні кульки. Змішайте томатну пасту з бульйоном і додайте сіль. Перекладіть м'ясні кульки у миску з овочами, влийте соус. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть м'ясо і покладіть у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
3-4 Курачі лапки з чорносливом	300–350 г	2 курячі лапки, 1 невелика морквина, ½ цибулини, 80–90 г чорносливу без кісточок, 1 склянка бульйону чи води, пера двох зелених цибулин, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і почистьте цибулю та моркву і наріжте тонкою соломкою. Викладіть овочі у глибоку миску. Посипте курячі лапки сіллю і викладіть на нарізані овочі. Вгорі викладіть чорнослив і влийте бульйон. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть лапки і поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування посипте нарізаною зеленою цибулькою.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-5 Індичка з овочами	400–450 г	200 г індичого філе, ½ морквини, ½ невеличкого цукіні, ½ цибулини, 250 мл бульйону, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте всі овочі, наріжте цукіні кільцями, а моркву і цибулю – скибочками середнього розміру. Викладіть овочі у глибоку миску, згори покладіть індичку, нарізану на шматки, залийте бульйоном. Додайте сіль і перець до смаку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.	
3-6 Печена картопля	2 шт.	Великі картоплини (160–200 г) 1–2 шт.
	<b>Вказівки</b> Викладіть почищену картоплю у неглибоку тарілку без води і накрийте харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, додайте масло, сметану, сир чи інші приправи до смаку.	
3-7 Рататуй	300–350 г	2 невеликі картоплини, ½ цукіні, 1 перець, 1 середня цибулина, 1 зубець часнику, 2 ст. л. помідорового пюре, 150 мл овочевого бульйону, 2 щіпки сухого орегано, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте у почищені овочі, наріжте невеликими кубиками висотою припл. 1 см. Змішайте бульйон із помідоровим пюре, додайте сіль і тертий часник. Змішайте усі інгредієнти. Викладіть овочі в керамічну чи скляну миску. Влийте помідоровий соус і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування приправте рататуй сухим орегано.	

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-8 Риба по-староросійськи	500–600 г	200 г судака чи тріски, ½ буряка, 1 цибулина, ½ моркви, 100 г сметани, 1 ст. л. томатної пасты, 1 ст. л. борошна, 180 мл води, сіль, перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте і почистьте цибулю, моркву і буряк, тоді наріжте їх соломкою середнього розміру, перемішайте. Викладіть приготовлені овочі в миску, долийте воду, додайте сіль і перець. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Почистьте рибу від кісток і наріжте невеличкими шматочками. Додайте соус у миску до овочів, зверху покладіть рибу. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.</p> <p>Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану, томатну пасту і борошно, додайте трохи солі і перцю.</p>	
3-9 Риба по-московськи	500–600 г	250 г філе білої риби (тріска або судак), 2 варені картоплини, 4 печериці, 1 ст. л. рослинної олії, 60 г сиру, 100 г густої сметани, 1 лавровий листок, сіль, перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Ретельно помийте, висушіть і почистьте гриби. Наріжте гриби на маленькі шматочки. Поріжте рибу на маленькі шматочки і викладіть на тарілку. Посипте сіллю і перцем, покладіть вгорі гриби і лавровий листок і полийте рослинною олією. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Під час приготування натріть сир на грубій терці. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Викладіть на рибу сметану, довкола розкладіть картоплю, посипте сиром і приправте перцем. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-10 Заморожена піца	350 г	Заморожена піца – 350 г
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Покладіть заморожену піцу на низьку решітку, вкриту пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>	
3-11 Свиняча філейна частина зі шпинатом і горіхами	3 шматки	250 г свинини без костей, 60 г свіжого шпинату, 1 цибулина, 40 г кедрових горіхів, 2 ст. л. рослинної олії, 1 скибка хліба з цільнозернової муки, 1 зубець часнику, сіль і чорний перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Почистьте цибулину і наріжте дрібними кубиками. Помийте шпинат і грубо наріжте. Подрібніть часник. Перемішайте овочі в мисці, додайте 1 ст. л. рослинної олії, сіль і перець. Покладіть у мікрохвильову піч на 1 хвилину за потужності 900 Вт. Наріжте хліб на невеликі шматки, додайте до миски з овочами разом із кедровими горіхами і перемішайте.</p> <p>Наріжте м'ясо тоненькими шматочками і відбийте за допомогою широкої частини ножа. Викладіть суміш на всі шматки м'яса, зробіть рулети і закріпіть дерев'яними шпажками. Викладіть рулети на тарілку, змастіть рештою олії. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть і поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-12 Фрикадельки з рисом	8 шт.	200 г яловичого фаршу, 80–90 г напівготового рису, 1 середня цибулина, 1 помідор, 1 яйце, 1 зубець часнику, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Наріжте помідор і цибулю невеликими кубиками, подрібніть часник. Додайте готові овочі в миску з фаршом і розбийте одне яйце. Додайте сіль, перець і рис. Ретельно перемішайте. Сформуйте з фаршу кульки розміру середньої сливи, викладіть їх на широку тарілку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть і поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.	
3-13 Смажена ягнятина з медом	450–500 г	500 г філе ягнятини, 2 ст. л. меду, 1 ст. л. гірчиці, 3 гілочки коріандру, 2 гілочки петрушки, 1 цибулина, 2 зубці часнику, 2 ст. л. рослинної олії
	<b>Вказівки</b> Почистьте ягнятину від сухожилля та мембрани і наріжте на невеликі шматки. Змішайте мед із гірчицею та маслом у великій мисці. Покладіть шматки ягнятини в маринад і залиште під кришкою на 1 годину. Подрібніть цибулю і часник, всипте в миску з ягнатиною і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати на стіл, посипте подрібненою петрушкою та коріандром.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-14 Курячі рулети з сиром	2 шт.	1 куряче філе, 40 г сухого білого хліба, 1 яйце, 50 г м'якого сиру (брї або камамбер), пера, 2 зелених цибулин, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Подрібніть цибулю, викладіть у миску з сиром, замішайте виделкою, додайте сіль і перець до смаку. Наріжте куряче філе по довжині тонкими шматочками, дещо відбийте ножом або молоточком. Викладіть суміш посередині м'яса і зробіть рулети. Наріжте хліб товстою соломкою. Трішки збийте яйце. Змочіть рулети в яйці, обкачайте у хлібних крохтах і закріпіть дерев'яними шпажками. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.	
3-15 Курка в томатному соусі	500–600 г	1 невелика курка, 6 печериць, 200 г помідорів у власному соці, 1 склянка бульйону, 1 цибулина, 100 г оливок без кісточок, ½ ч. л. порошку каррі, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і висушіть курку, наріжте на 8–10 шматків. Не викидайте обрізки і тонкі частинки крилець. Використайте їх для приготування бульйону. Наріжте цибулю невеликими кубиками. Грубо наріжте оливки, викладіть їх у миску і подрібніть їх виделкою разом із помідорами і спеціями. Влийте бульйон. Перекладіть курку у форму для смаження, доложите томатний соус, накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Під час приготування наріжте печериці тонкими скибочками. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і викладіть гриби поверх курки. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.	

Використання печі

## Використання печі

### 4. Особливі події

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-1 Фарширований болгарський перець	200–250 г	1 болгарський перець, 150 г мішаного м'ясного фаршу, 60 г напівготового рису, 1 склянка води, 1½ ст. л. томатної пасты, 1 ст. л. борошна, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	<p>Приготування начинки: змішайте фарш із пропареним рисом у мисці, приправте перцем і сіллю до смаку.</p> <p>Виріжте серцевину перців, очистьте від насіння і переділок. Нафаршируйте кожен перець і добре втрамбуйте фарш. Перекладіть перці у глибоку миску і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і додайте соус. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.</p> <p>Приготування соусу: змішайте борошно з томатною пастою, додайте воду, тоді сіль і чорний перець до смаку.</p>
4-2 Расстегай із рибою	4 шматки	180 г філе білої риби, 200 г бездріжджового листового тіста, 3 середі печериці, 100 г пропареного довгозернистого рису, 1 цибулина, 1 яєчний жовток, пера 2 зелених цибулин, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	<p>Почистьте цибулю і гриби, наріжте невеликими кубиками і викладіть у глибоку миску. Додайте пропарений рис, нарізану невеликими шматочками рибу, подрібнену зелену цибулю, сіль і перець. Розділіть тісто на рівні частини. З кожного шматка тіста сформуйте квадрат зі стороною 12 см і покладіть начинку. Сформуйте з тіста пиріжки у вигляді човника, міцно скріпивши краї і залишивши середину відкритою.</p> <p>Змастіть расстегай яєчним жовтком і влийте 1 ст. л. води у центр кожного пиріжка. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.</p>

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-3 Смажений сир	200–250 г	160 г сиру сулугуні, 60 г панірувальних сухарів, 1 яйце
	<b>Вказівки</b>	<p>Поріжте сир на маленькі кубики висотою 2–2,5 см. Злегка збийте яйце і обкачайте сирні кубики в отриманій суміші. Обкачайте сир у панірувальних сухарях і повторіть процедуру (обкачайте сирні кубики в яйці та панірувальних сухарях і приплесніть їх пальцями). Викладіть сир у сухарях на широку тарілку, поставте тарілку на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.</p>
4-4 Курячий шашлик	200–250 г	250 г курятини, 1 ст. л. майонезу, 1 лимон, 2 ч. л. сезаму, 2 щіпки меленого кориандру, 1 зубець часнику
	<b>Вказівки</b>	<p>Наріжте курятину на маленькі шматки довжиною 2 см.</p> <p>Приготування маринаду: змішайте майонез, подрібнений часник, лимонний сік і цедру у глибокій мисці.</p> <p>Змішайте м'ясо з маринадом і залиште на 1 годину у прохолодному місці. Населіть шматки м'яса на дерев'яні шпажки і приправте насінням сезаму. Поставте тарілку з шашликом на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.</p>
4-5 М'ясо по-болярськи	200–250 г	250 г свинини, 3 печериці, 2 ст. л. майонезу, 2 гілочки чебрецю, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	<p>Помийте, висушіть і почистьте печериці, наріжте їх тонькими скибочками. Помийте свинину, натріть сіллю і перцем і викладіть на тарілку. Приправте листочками чебрецю. Викладіть гриби поверх м'яса. Вилийте майонез на гриби, розмажте ложкою. Готуйте м'ясо під кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.</p>



Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-6 Кулебяка з лососем	450–500 г	230 г філе лосося, 200 г дріжджового листового тіста, 1 цибулина, 2 яйця, пера 3 зелених цибулин, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Почистьте цибулину і наріжте дрібними кубиками. Покришіть пера зеленої цибулі. Зваріть на твердо і подрібніть 1 яйце. Наріжте рибу невеликими кубиками. Перемішайте нарізану цибулю, рибу і яйце у місці, додайте сіль і перець до смаку. Розморозьте тісто і розкачайте у формі прямокутника. Викладіть готову начинку посередині. Підніміть краї тіста, щоб закрити начинку, тоді обережно скріпіть краї так, щоб під час приготування не просочувався сік. Покладіть кулебяку швом донизу і змастіть залишками яйця. Перекладіть на тарілку. Поставте страву на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.	
4-7 Лососевий шашлик	300–350 г	300 філе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. подрібненої петрушки, 1 ст. л. очищеної оливкової олії, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Поріжте рибу великими кубиками, викладіть у глибоку миску. Додайте петрушку і лимонний сік. Додайте сіль до смаку і перемішайте, залиште на 20 хвилин, щоб риба замаринувалася. Населіть по кілька шматків риби на дерев'яні шпажки і змастіть оливковою олією. Перекладіть рибний кебаб на широку тарілку. Покладіть на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. подавайте з лимоном.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-8 Форель, запечена з овочами	300–400 г	1 невелике філе форелі, ½ морквини (заздалегідь проваріть), 2 гілочки базиліку, 1 невелика цибулина, 1 невеликий помідор, ½ лимона, 1 ст. л. рослинної олії, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Наріжте моркву тонкими скибочками, а цибулю і помідор – кільцями. Відділіть листочки базиліку від гілочки. Викладіть філе форелі на тарілку, додайте сіль і перець. Згори викладіть приготовлені овочі (спершу всю моркву, тоді решту інгредієнтів, чергуючи шари). Збризніть рибу олією і посипте тертою лимонною цедрою. Поставте страву на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.	
4-9 Печиво	9 шт.	200 г борошна, 50 г цукру-пудри, 60 г половинок сушених абрикосів, ½ ч. л. шортенінгу, 2 ст. л. води, 70 г вершкового масла
	<b>Вказівки</b> Ретельно промийте абрикоси, замочіть їх у теплій воді упродовж 20 хвилин і наріжте тонкими скибочками. Просійте борошно з шортенінгом у велику миску, додайте масло і потріть суміш між пальцями, поки не утворяться крихти. Додайте цукор-пудру, 2 ст. л. холодної води у миску і замішайте тісто. Додайте абрикоси і знову перемішайте. Сформуйте кульки розміру невеликої сливи. Потисніть їх виделкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.	
4-10 Журавлиновий напій	250–300 г	Заморожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	<b>Вказівки</b> Викладіть усі інгредієнти у миску. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування охолодіть і сцідіть.	

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-11 Лимонний пиріг	450–550 г	200 г борошна, 60 г вершкового масла, 60 г цукру, 1 яйце, 2 яєчні жовтки, 180 мл згущеного молока, 1 лимон, 1 ч. л. шортенінгу
	<b>Вказівки</b>	Викладіть масло у глибоку миску, додайте цукор і розтопіть у мікрохвильовій печі упродовж 1 хвилини за потужності 600 Вт. Додайте просіяне борошно, одне яйце і шортенінг, замішайте тісто до однорідної маси і залиште під кришкою на 10 хвилин. Збийте згущене молоко з лимонним соком і цедрою, додайте два жовтки і змішайте. Викладіть тісто у форму і обережно викладіть поверх лимонний крем. Поставте страву на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перед подачею на стіл охолодіть у холодильнику і наріжте на шматки.
4-12 Профітролі	7 шт.	1 горнятко борошна, 125 г масла, 1 горнятко води, 4 яйця, 100 г чорного шоколаду, збиті вершки
	<b>Вказівки</b>	У горнятку змішайте масло з водою і поставте в піч на 3 хвилини за потужності 600 Вт. Зачекайте, поки охолоне, додайте борошно і ретельно перемішайте. Поки перемішуєте, додайте яйця по одному. Викладіть тісто в кондитерський мішок, зробіть із нього кола на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування розріжте профітролі і дайте їм охолонути на решітці. Начиніть збитими вершками. Подавайте на стіл із гарячим шоколадом.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-13 Яблучний пиріг	300–400 г	4 невеликі зелені яблука, 200 г борошна, 60 г вершкового масла, ½ ч. л. шортенінгу, 80 г цукру-пудри, 2–3 ст. л. води
	<b>Вказівки</b>	Помийте і вийміть серцевину з яблук, наріжте їх тонкими дольками. Просійте борошно разом із шортенінгом, додайте масло і потріть суміш між пальцями, поки не утворяться крихти. Додайте 2–3 ст. л. води, половину порції цукру-пудри і замішайте тісто до утворення однорідної маси. Накрийте харчовою плівкою і залиште в холодильнику на 1 годину. Вийміть тісто з холодильника, розкачайте тісто прямокутної форми товщиною 2 мм і викладіть у форму. Змішайте дольки яблука з рештою порції цукру-пудри і викладіть поверх тіста. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.
4-14 Пиріг із грецькими горіхами	700–800 г	300 г борошна, 100 г вершкового масла, 200 г грецьких горіхів, 100 г цукру, 125 г меду, 1 лимон, 2 яйця
	<b>Вказівки</b>	Приготування тіста: розітріть 250 борошна у мисці між пальцями до утворення крихт. Додайте 1 яйце і цукор і замішайте тісто. Накрийте рушником і залиште в холодильнику на 30 хвилин. Приготування начинки: Подрібніть горіхи. Змішайте мед із лимонним соком і цедрою в мисці, додайте яйце, борошно і горіхи. Викладіть тісто у форму для запікання, а поверх викладіть начинку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-15 Полуничний рулет	600–700 г	200–250 г полуниць, 240–260 г борошна, 50 г вершкового масла, 80 г цукру, 30 мл очищеної оливкової олії, 1 ч. л. сухих дріжджів, 120 мл молока, 2 ст. л. крохмалю
	<b>Вказівки</b>	<p>Просійте половину порції борошна у миску, додайте тепле молоко, 2 ст. л. цукру і дріжджі. Замішайте тісто і залиште його на 1 годину, щоб тісто зійшло. Додайте решту борошна, вершкове масло і половину порції олії. Замішайте однорідне тісто. Залиште на 1 годину під рушником. Ретельно помийте полуницю, вийміть плодоніжки і наріжте полуницю маленькими шматочками. Перекладіть полуницю і миску, додайте крохмаль і цукор та перемішайте. Розкачайте тісто товщиною 0,5 см і розкладіть поверх полуниці.</p> <p>Зробіть рулет, викладіть його на тарілку швом донизу і змастіть олією. Поставте тарілку на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.</p>

#### 5. Злаки/Макаронні вироби

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
5-1 Коричневий рис	150–200 г 200–250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 5–10 хвилин.
5-2 Кіноа	150–200 г 200–250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 1–3 хвилини.
5-3 Макарони	100–150 г 200–250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте киплячу воду – 1:4, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1–3 хвилини.

## Використання печі

### 6. Овочі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
6-1 Зелена квасоля	200–250 г 300–350 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 200–250 г і 45 мл (3 ст. л.) води для порції 300–450 г. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
6-2 Шпинат	100–150 г 200–250 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
6-3 Почищена картопля	300–350 г 400–450 г 500–550 г	Помийте і почистьте картоплю, розріжте її навпіл і покладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 15–30 мл (1–2 ст. л.) води. Після завершення перемішайте. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування. Залиште на 3–5 хвилин.
6-4 Баклажани-гриль	100–150 г 200–250 г	Помийте і наріжте баклажани. Змастіть олією та посипте спеціями. Покладіть шматки на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску (якщо не перевернути їжу, піч продовжить працювати). Залиште на 1–2 хвилини.
6-5 Помідори-гриль	400–450 г 600–650 г	Помийте та почистьте помідори. Розріжте їх навпіл і викладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на високу решітку. Залиште на 1–2 хвилини.

### 7. Птиця/Риба

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
7-1 Куряча грудинка	300–350 г 400–450 г	Сполосніть курячу грудинку і покладіть у глибоку скляну термостійку посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
7-2 Індича грудинка	300–350 г 400–450 г	Сполосніть індичу грудинку і покладіть у глибоку скляну термостійку посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
7-3 Філе риби на грилі	200–300 г 400–500 г	Рівномірно викладіть філе риби на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 1–2 хвилини.
7-4 Стейки з лосося на грилі	200–250 г 300–350 г	Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 2 хвилини.
7-5 Смажена риба	300–350 г 400–450 г	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 3 хвилини.

## 8. Розігрівання і приготування страв

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
8-1 Готова страва (Охолоджена)	300–350 г 400–450 г	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Залиште на 2–3 хвилини.
8-2 Заморожена піца	300–350 г 400–450 г	Поставте заморожену піцу на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.
8-3 Заморожена лазанья	400–450 г 600–650 г	Викладіть заморожену лазанью у відповідну посудину, придатну для мікрохвильової печі. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування залиште на 3–4 хвилини.
8-4 Кіш (Охолоджений)	600–650 г	Ця програма підходить для приготування охолодженого кіша. Вийміть пиріг з упаковки і покладіть на тарілку. Поставте тарілку на нижню решітку. Після приготування залиште на 1–2 хвилини.
8-5 Смажена курка	1100–1200 г 1200–1300 г	Змастіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою вниз посередині на низькій решітці. Переверніть курку, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку <b>пуску</b> . Залиште на 5 хвилин.

## 9. Тісто

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
9-1 Тісто для піци	300–500 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
9-2 Тісто для пирога	500–800 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
9-3 Тісто для хліба	600–900 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.

## 10. Йогурт

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
0-1 Невеличкі горнятка	500 г	Розподіліть 150 г натурального йогурту у 5 керамічних горняток чи малих скляних глеків (по 30 г кожен). Додайте 100 мл молока у кожне горня. Використовуйте молоко тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Накрийте кожне горня плівкою і поставте по колу на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.
0-2 Велика миска	500 г	Змішайте 150 г натурального йогурту з 500 мл молока тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Рівномірно вилийте у велику скляну ємність. Накрийте плівкою і поставте на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.

# Використання печі

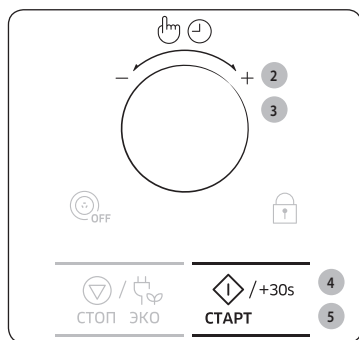
## Використання режиму швидке розмороження

Режим **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб, кондитерські вироби та фрукти. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

### ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)**.
2. За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.
3. Виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.  
**Результат:**
  - Почнеться процес розморожування.
  - Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
5. Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.  
**Результат:** Коли приготування завершиться
  - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
  - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
  - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

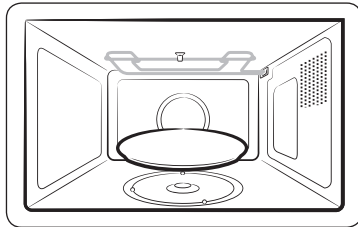
## Довідник зі швидкого розмороження

У поданій таблиці представлено різні програми режиму **Швидке розмороження**, вагу продуктів та відповідні інструкції. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб, кондитерські вироби та фрукти кладіть на кухонний папір.

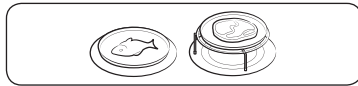
Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Залиште на 20–60 хвилин.
2 М'ясо птиці	200–1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Залиште на 20–60 хвилин.
3 Риба	200–1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Залиште на 20–50 хвилин.
4 Хліб/Випічка	125–1000 г	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Викладіть булочки по колу. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом. Залиште на 10–30 хвилин.
5 Фрукти	100–600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Залиште на 5–20 хвилин.

## Використання тарілки для приготування хрусткої скоринки

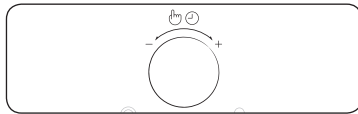
Ця тарілка для утворення скоринки дає змогу підрум'янювати їжу не тільки зверху за допомогою гриля, їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на наступній сторінці) подано продукти, які можна готувати в цій тарілці. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.



1. Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.
2. Якщо готуєте яєчно з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.
3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.



4. Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.



5. Виберіть необхідний час приготування та потужність (дивіться таблицю збоку).

### ⚠ УВАГА

- Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.
- Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд.
- Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.
- Пам'ятайте, що тарілку для утворення хрусткої скоринки не можна мити в посудомийній машині.

### 📖 ПРИМІТКА

- Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберегати від подряпин. Не нарізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.
- Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з м'яким засобом і сполосніть у чистій воді.
- Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

## Аерогриль

Режим «Аерогриль» нагадує приготування у традиційній печі. Режим мікрохвиль не використовується. Можна встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 200 °C. Максимальний час приготування – 60 хвилин.

- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

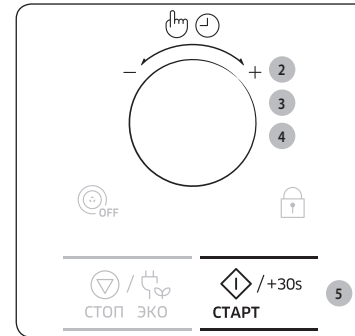
Відкрийте дверцята і розмістіть посудину на низькій решітці, розміщеній на скляній тарілці.



1. Натисніть кнопку **Аерогриль Hot Blast (Аерогриль)**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:

(Режим аерогриля)  
180 °C (Температура)



2. Встановіть температуру, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

(Температура: 40–200 °C, із кроком 10 °C)

- Якщо не встановити температуру за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.
3. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**.
  4. Встановіть час приготування, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.
- (Якщо піч потрібно спершу розігріти, виберіть « : 0 »)
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.

**Результат:** Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться

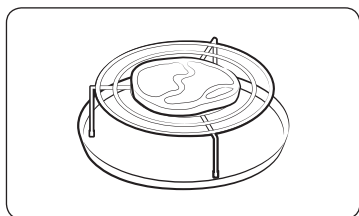
- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

# Використання печі

## Приготування в режимі гриля

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.



1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



2. Натисніть кнопку **Гриль**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:



(Режим гриля)

- Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування у режимі гриля, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

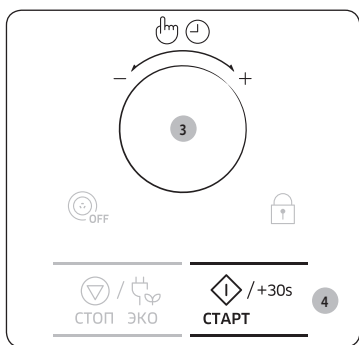
- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.

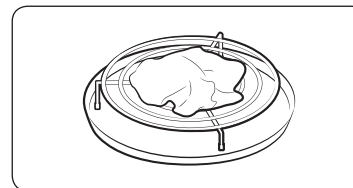
**Результат:** Почнеться приготування страви на грилі.

Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



## Вибір приладдя



Традиційне приготування в печі передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.

Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або аерогриль), використовуйте посуд, який є безпечним як для мікрохвильової печі, так і звичайної печі.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Докладнішу інформацію про придатний для використання посуд і приладдя шукайте в розділі «Посібник із вибору посуду» на стор. 46.



## Поєднання мікрохвиль та гриля

Щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

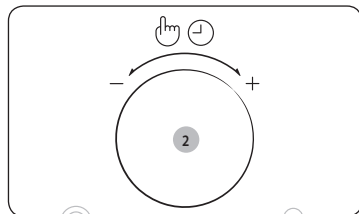
Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.  
Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.




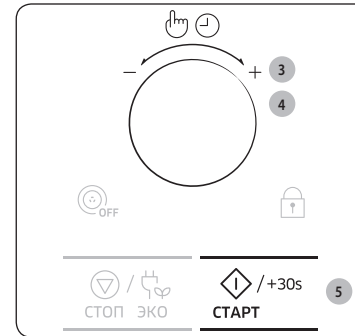
1. Натисніть кнопку **Комби (Комбінований режим)**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:  
Cb-1 (Мікрохвилі + гриль)



2. Виведіть на екран індикацію Cb-1, тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:  
 (Комбінований режим мікрохвиль і гриля)  
600 Вт (Вихідна потужність)



3. Виберіть рівень потужності, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**, доки на дисплеї не відобразиться потрібний рівень потужності (600, 450, 300 Вт).  
Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.
  - Температуру гриля встановити неможливо.
  - Якщо не встановити температуру за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.
4. Встановіть час приготування, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.
  - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.

**Результат:** Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

# Використання печі

## Комбінований режим мікрохвиль та аерогриля

Комбінований режим передбачає як використання енергії мікрохвиль, так і нагрівання аерогриля. Розігрівати піч не потрібно, оскільки енергія мікрохвиль починає діяти одразу.

У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:

- смажене м'ясо і птицю;
- пироги та кекси;
- страви зі сиру та яєць.

### 👉 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

### 👉 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

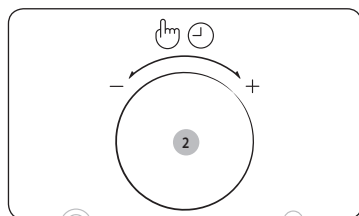
Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий. Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на низьку решітку і поставте її на скляну тарілку. Закрийте дверцята. Нагрівальний елемент має знаходитися у горизонтальному положенні.




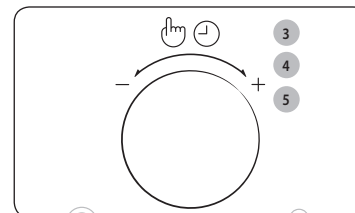
1. Натисніть кнопку **Комби (Комбінований режим)**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:  
Cb-1 (Мікрохвилі + гриль)



2. Виведіть на екран індикацію Cb-2 (мікрохвилі + аерогриль), повертаючи **Універсальний регулятор функцій**, після чого натисніть універсальний регулятор функцій.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:  
 (Комбінований режим мікрохвиль та аерогриля)  
600 Вт (Вихідна потужність)




3. Виберіть рівень потужності, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**, доки на дисплеї не відобразиться потрібний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.

- Якщо не встановити рівень потужності за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.

(За замовчуванням: 600 Вт)

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:

 (Комбінований режим мікрохвиль та аерогриля)  
180 °C (Температура)

4. Виберіть температуру, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**. (Температура: 200–40 °C).

Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.

- Якщо не встановити температуру за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.

(За замовчуванням: 180 °C)

5. Встановіть час приготування, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

- Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



6. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)**.

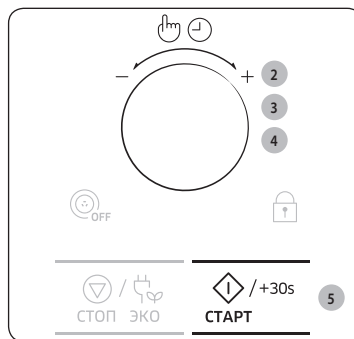
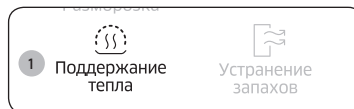
**Результат:** Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.

Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

## Використання функцій режим підігрівання

Режим **Поддержание тепла (Режим підігрівання)** пропонує програми для підтримання температури страви та розігрівання тарілок. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.



1. Натисніть кнопку **Поддержание тепла (Режим підігрівання)**.

2. За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть режим підігрівання страви і розігрівання тарілок.

3. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**.

4. За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть режим високої та помірної температури.

5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30s (ПУСК/+ 30 с)**.

**Результат:** Страву готуватиметься за вибраною програмою. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

### Рекомендовані меню для режиму підігрівання

Висока температура (1-1 / 2-1)	Лазанья, Суп, Гратен, Запiканка, Пiца, Стейк (Ретельно просмажений), Бекон, Рибні страви, Сухі пироги
Помiрна температура (1-2 / 2-2)	Пирiг, Хлiб, Страви з яєць, Стейк (3 кров'ю або середньо просмажений)



# Використання печі

## 1. Підтримання страви теплою

Цей режим дозволяє зберегти страву теплою, поки її не подадуть на стіл.

Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл.

За допомогою круглого регулятора можна вибрати високу або помірну температуру.

(Дивіться вказівки на попередній сторінці).

1-1. Висока температура

1-2. Помірна температура

Щоб користуватися функцією підтримання страви теплою, дотримуйтеся таких вказівок:

- Помістіть продукти посередині скляної тарілки.
- Увімкніть режим підтримання страви теплою.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не використовуйте цю функцію для підігрівання охололих страв. Ці програми призначено для зберігання у теплому стані страв, які було щойно приготовано.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Радимо зберігати страву теплою не надто довго (не довше, ніж 1 годину), оскільки вона продовжуватиме готуватися. Теплі страви швидше псуються.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не накривайте страву кришкою і не обгортайте плівкою.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

## 2. Розігрівання тарілок

Завдяки функції розігрівання тарілок ви маєте змогу подати страву теплою.

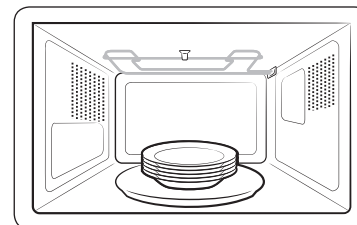
Використовуйте цю функцію для розігрівання тарілок до високої чи помірної температури.

Можна вибрати високу або помірну температуру, повертаючи **Круглий регулятор**.

(Дивіться вказівки на попередній сторінці).

2-1. Висока температура

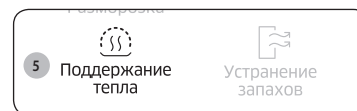
2-2. Помірна температура



1. Помістіть тарілки посередині скляної тарілки.

(Максимальна к-сть посудин: 5 шт.)

2. Влийте 200 мл води в тарілку.



3. Закрийте дверцята. Увімкніть функцію розігрівання тарілок.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише звичайну воду, в жодному разі не дистильовану.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не використовуйте цю функцію без води.

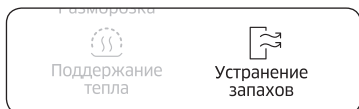
### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Виймаючи тарілки і ємність для розігрівання тарілок, використовуйте кухонні рукавиці.



## Використання функції усунення запахів

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі. Спершу почистьте піч всередині.



Натисніть кнопку **Устранение запахов (Усунення запахів)**, щоб увімкнути функцію.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

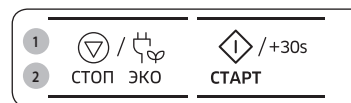
Тривалість процедури усунення запахів можна також регулювати за допомогою кнопки **START/+30s (ПУСК/+ 30 с)**.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

## Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



1. Натисніть одночасно кнопки **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)** та **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.

**Результат:** Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.

- На дисплеї з'являться такі символи:



2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТАРТ/+30s (ПУСК/+30 с)** та **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.

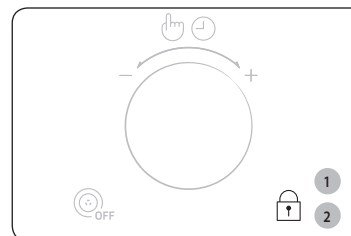
**Результат:** Піч знову працюватиме звичним чином.

- На дисплеї з'являться такі символи:



## Використання функції блокування від дітей

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою Блокування від дітей, яка дає змогу «закрити» піч, щоб її неможливо було увімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.



1. Натисніть та утримуйте кнопку **Блокування від дітей** впродовж 3 секунд.

**Результат:**

- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з'явиться індикація «L».



2. Щоб розблокувати піч, ще раз натисніть кнопку **Блокування від дітей** і утримуйте її 3 секунди.

**Результат:** Піч знову нормально працює.



## Використання функції увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки

Кнопка **Увімкнення/Вимкнення обертання скляної тарілки** зупиняє обертання скляної тарілки, даючи змогу використовувати великий посуд, що займає цілу піч (лише в ручному режимі приготування).

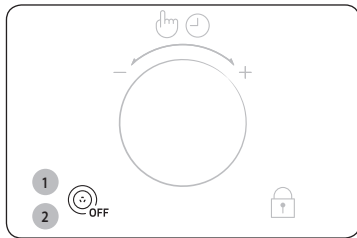
### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Якість приготування їжі знизиться, оскільки приготування відбуватиметься менш рівномірно. Рекомендуємо повернути тарілку вручну після закінчення половини часу приготування.

### ⚠️ ПОПЕРЕДЖЕННЯ


Ніколи не вмикайте обертання скляної тарілки без їжі в печі.

**Причина:** Це може спричинити займання або нанести шкоду печі.



1. Натисніть кнопку **Увімкнення/Вимкнення обертання скляної тарілки** під час налаштування режиму мікрохвиль, гриля, аерогриля, попереднього розігрівання чи комбінованого режиму.
  - Ця функція недоступна для попередньо встановлених програм або до натиснення кнопки режимів **Мікрохвиль, Гриля, Аерогриля, Попереднього розігрівання та Комбінований режим.**

**Результат:** На дисплеї з'явиться символ режиму **Увімкнення/Вимкнення обертання скляної тарілки**, і тарілка не буде обертатися під час приготування їжі.

 (Вимкнення обертання скляної тарілки)

2. Щоб знову увімкнути обертання тарілки, ще раз натисніть кнопку **Увімкнення/Вимкнення обертання скляної тарілки**.

**Результат:** На дисплеї з'явиться символ режиму **Увімкнення/Вимкнення обертання скляної тарілки**, і скляна тарілка знову обертатиметься під час приготування їжі.

### 📖 ПРИМІТКА

Кнопка **Увімкнення/Вимкнення обертання скляної тарілки** доступна лише під час приготування.

## Посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.

Тому слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.

У таблиці нижче перелічені різні види кухонного приладдя і вказано, чи можна його використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полістиролові горнята та контейнери</li> <li>• Паперові пакети чи газети</li> <li>• Папір вторинної переробки або металеві затискачі</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>X</li> <li>X</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можє спалахнути.</li> <li>Можє спричинити іскріння.</li> </ul>
Скляний посуд	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл</li> <li>• Тонкий скляний посуд</li> <li>• Скляні банки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.</li> <li>Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.</li> </ul>



Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Металевий посуд • Тарілки • Затискачі для пакетів для замороження	X X	Може спричинити іскріння або займання.
Папір • Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір • Папір вторинної переробки	✓ X	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи. Може спричинити іскріння.
Пластик • Ємності	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓X	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколить виделкою.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано

✓X : використовувати обережно

X : небезпечно

## Посібник із приготування їжі

### Мікрохвилі

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.

Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

### Приготування страв

#### Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

#### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

#### Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами, наприклад керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або плівкою для використання у мікрохвильовій печі.

#### Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

## Посібник із приготування їжі

### Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5–6
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Броколі	300 г	600 Вт	8–9
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Горошок	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Суміш овочів (Морква/Горох/ Кукурудза)	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Суміш овочів (По-китайськи)	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

### Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30–45 мл холодної води (2–3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води; дивіться табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і залиште страву на 3 хвилини.

**Порада.** Наріжьте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г	900 Вт	4–4½
	500 г		6–7
<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Брюссельська капуста	250 г	900 Вт	5½–6
	<b>Вказівки</b> Додайте 60–75 мл (5–6 ст. л.) води. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Морква	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Вказівки</b> Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Цвітна капуста	250 г	900 Вт	4–4½
	500 г		6½–7½
<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Цукіні	250 г	900 Вт	3½–4
	<b>Вказівки</b> Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		



Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	900 Вт	3–3½
	<b>Вказівки</b> Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 ст. л. лимонного соку. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Цибуля-порей	250 г	900 Вт	3½–4
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Гриби	125 г	900 Вт	1½–2
	250 г		2½–3
	<b>Вказівки</b> Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Цибуля	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Болгарський перець	250 г	900 Вт	4½–5
	<b>Вказівки</b> Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Картопля	250 г	900 Вт	4–5
	500 г		7–8
	<b>Вказівки</b> Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Бруква	250 г	900 Вт	5½–6
	<b>Вказівки</b> Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

### Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

#### Рис:

Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Нотатка: після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

#### Макаронні вироби:

Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте оріп, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (Пропарений)	250 г	450 Вт	15–16
	375 г		17½–18½
<b>Вказівки</b> Додайте подвійну кількість холодної води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.			
Коричневий рис (Пропарений)	250 г	450 Вт	18–19
	375 г		20–21
<b>Вказівки</b> Додайте подвійну кількість холодної води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.			
Змішаний рис (Рис + Дикий рис)	250 г	450 Вт	18–19
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.		

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Суміш зернових (Рис + Злаки)	250 г	450 Вт	20–21
	<b>Вказівки</b> Додайте 400 мл холодної води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.		
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	9½–11
	<b>Вказівки</b> Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.		
Локшина миттєвого приготування	1 невеликий пакет (80 г)	900 Вт	7–7½
	1 великий пакет (120 г)		9–9½
<b>Вказівки</b> Використовуйте посудину з термостійкого скла. Всыпте в посудину локшину і додайте 350 мл води кімнатної температури. Обгорніть посудину плівкою і проштрикніть плівку в кількох місцях; готуйте із плівкою. Після приготування злийте воду, додайте спеції і перемішайте.			

### Розігрівання страв

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у таблиці нижче. Час у таблиці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 – +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 – +7 °C.

#### Розміщення посудини і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

#### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Дивіться таблицю для довідки.

Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігриваються дуже швидко (пирого з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.

Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігриваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптового закипанню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

### Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2–4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

### Повторне розігрівання рідин

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому закипанню рідини і ризику опарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

### Розігрівання дитячого харчування

#### Дитяче харчування

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання становить 30–40 °С.

#### Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігривайте, не накриваючи. Ніколи не підігривайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрусіть пляшечку перед тим, як залишити її, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання становить прибіл. 37 °С.

### Примітка.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

#### Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у таблиці нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (Кава, Чай і вода)	150 ml (1 горнятка) 300 ml (2 горнятка) 450 ml (3 горнятка) 600 ml (4 горнятка)	900 Вт	1–1½ 2–2½ 3–3½ 3½–4
	<b>Вказівки</b> Налийте у горнятка і розігривайте без накриття. Ставте 1 горнятка посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште страву 1–2 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Суп (Охолоджений)	250 г	600 Вт	4–4½
	350 г		5½–6
	450 г		6½–7
	550 г		8–8½
<b>Вказівки</b> Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Рагу (Охоложене)	350 г	600 Вт	4½–5½
	<b>Вказівки</b> Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Макарони з соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	3½–4½
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Макарони з начинкою з соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	4–5
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Готова страва (Охолоджені)	350 г	600 Вт	5–6
	450 г		6–7
	550 г		7–8
<b>Вказівки</b> Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Готове до вживання сирне фондю (Охолоджене)	400 г	600 Вт	6–7
	<b>Вказівки</b> Готове до вживання сирне фондю налейте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште страву 1–2 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

### Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час
Дитяче харчування (Овочі + М'ясо)	190 г	600 Вт	30 с
	<b>Вказівки</b> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Дитяча каша (Злаки + Молоко + Фрукти)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Вказівки</b> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		1 хв.–1 хв. 10 с
	<b>Вказівки</b> Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

## Розмороження

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості. Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутроці, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розмороження дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження різниться залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

**Порада.** Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування продуктів меншої ваги потрібно менше часу, ніж для розмороження продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморозуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
<b>М'ясо</b>			
М'ясний фарш	250 г	180 Вт	6–7
	500 г		8–13
Стейки зі свинини	250 г	180 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b>		
	Покладіть м'ясо на скляну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште страву 15-30 хвилин, тоді подавайте на стіл.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
<b>М'ясо птиці</b>			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14–15
Ціла курка	1200 г	180 Вт	32–34
	<b>Вказівки</b>		
	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште страву 15-60 хвилин, тоді подавайте на стіл.		
<b>Риба</b>			
Філе риби	200 г	180 Вт	6–7
Ціла риба	400 г	180 Вт	11–13
	<b>Вказівки</b>		
	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште страву 10-25 хвилин, тоді подавайте на стіл.		
<b>Фрукти</b>			
Ягоди	300 г	180 Вт	6–7
	<b>Вказівки</b>		
	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Залиште страву 5-10 хвилин, тоді подавайте на стіл.		

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Хліб			
Булочки	2 шт.	180 Вт	1–1½
(По 50 г)	4 шт.		2½–3
Тости / Канапки	250 г	180 Вт	4–4½
Німецький хліб (Біла + Житня мука)	500 г	180 Вт	7–9
<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште страву 5-20 хвилин, тоді подавайте на стіл.			

### Гриль

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Попереднє розігрівання гриля впродовж 3–5 хвилин дозволить швидше підрум'янити страву.

#### Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

#### Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

#### Важлива примітка.

Пам'ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу решітку, якщо не рекомендовано інше.

### Мікрохвилі + гриль

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається.

Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно.

Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими. 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

#### Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

#### Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматків курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться у таблиці з відомостями про приготування у режимі гриля.

#### Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці.

Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

### Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2–3 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування, описані для режиму гриля в таблиці нижче.

Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль	3½–4	3–4
	<b>Вказівки</b> Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.			
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	4–6	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Канапки з сиром і помідором	4 скибки (300 г)	300 Вт + гриль	5–7	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Тости по-гавайськи (Шинка, Ананас, Шматки сиру)	4 скибки (500 г)	300 Вт + гриль	5–7	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Печена картопля	500 г	600 Вт + гриль	11–13	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.			
Овочева або картопляна запіканка (Охолоджена)	450 г	450 Вт + гриль	11–13	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.			

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7–8	-
	<b>Вказівки</b> Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10–12	7–9
	<b>Вказівки</b> Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування на грилі.			
Смажена курка	1200 г	1 крок: 450 Вт + аерогриль 200°C 2 крок: 450 Вт + гриль	20–22	20–22
	<b>Вказівки</b> Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.			
Смажена риба	400–500 г	300 Вт + гриль	6–8	6–7
	<b>Вказівки</b> Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування на грилі.			
Смажені овочі	300 г	Гриль	9–11	-
	Сполосніть і нарежте овочі на скибочки (наприклад, кабачки, баклажани, перець, гарбуз). Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Поставте тарілку для утворення хрусткої скоринки на високу решітку.			

## Посібник із приготування їжі

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Плантан	1 шт. (200 г)	1 крок 450 Вт + гриль 2 крок: гриль	6–7	4–5
	<b>Вказівки</b> Почистьте і наріжте плантан на шматочки товщиною 1 см і викладіть на тарілку для утворення хрусткої скоринки і поставте тарілку на решітку для гриля. Змастіть олією зі всіх боків. Якщо плантан розм'якне, зменште час на 1–2 хвилини. Залиште на 1–2 хвилини.			
Ямс	200 г	450 Вт + гриль	10–11	-
	<b>Вказівки</b> Почистьте ямс і наріжте соломкою товщиною 10x30 мм. Довжина соломки – прибіл. 10 см. Викладіть на тарілку для утворення хрусткої скоринки і змастіть олією з усіх боків. Поставте тарілку на високу решітку і готуйте. Залиште на 1–2 хвилини.			

### Аерогриль

Режим аерогриля – це потужне поєднання нагрівального елемента гриля та конвекції з вентилятором. Гаряче повітря дує згори камери крізь отвори в печі. Нагрівальний елемент вгорі в ззаду, а також вентилятор ззаду на бічній стінці рівномірно розподіляють гаряче повітря.

#### Посуд для приготування в режимі аерогриля

Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в печі.

#### Продукти для приготування в режимі аерогриля

Використовуйте цей режим для випікання печива, коржів, булочок, тістечок, пирогів із фруктами, заварного тіста і суфле.

### Мікрохвилі + аерогриль

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки.

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на задній стінці внутрішньої камери печі.

#### Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + аерогриль»

Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в печі (наприклад, скло, кераміка чи порцеляна без металевих обідків) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим «мікрохвилі + гриль».

#### Продукти для приготування в режимі «мікрохвилі + аерогриль»:

Всі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.

#### Вказівки з приготування свіжих та заморожених продуктів у режимі аерогриля

Розігрійте піч до потрібної температури у режимі аерогриля. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі аерогриля, подані у таблиці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Розмір порції (г)	Режим (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Заморожені міні-торти/ Міні-піци	250	200	9–11
	Викладіть міні-піци на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на нижню решітку.		
Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	300	200	22–25
	Розкладіть чіпси на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку.		
Заморожені шматки курки	300	200	8–11
	Покладіть заморожені шматки курки на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку.		
Заморожена піца	300–400	200	11–14
	Поставте заморожену піцу на низьку решітку.		



Страва	Розмір порції (г)	Режим (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Лазанья по-домашньому/макарони під сиром	500	170	15–20
	Викладіть макарони у посудину, придатну для використання в печі. Поставте посудину на низьку решітку.		
Заморожена лазанья	400	450 Вт + 180 °C	16–18
	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожену лазанью на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.		
Смажена яловичина/ягнятина (середні):	1000–1200	450 Вт + 160 °C	20–22 (3 одного боку) 14–16 (3 другого боку)
	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і залиште на 10–15 хвилин.		
Заморожені булочки	350 (6 шт.)	180 Вт + 160 °C	7–9
	Покладіть булочки на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте страву на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини.		
Мармуровий кекс	700	160	50–55
	Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте посудину на низьку решітку. Залиште на 5–10 хвилин.		
Невеличкі пироги	по 30	160	30–35
	Викладіть до 12 невеличких пирогів / пампушків у паперових формах на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на нижню решітку, після випікання залиште на 5 хвилин.		
Круасани/булочки (Сире тісто)	200–250	200	13–18
	Розкладіть охолоджені круасани або булочки на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.		
Заморожена випічка	1000	180 Вт + 160 °C	16–18
	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте залиште на 15–20 хвилин.		

Страва	Розмір порції (г)	Режим (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Картопляна запіканка по-домашньому	500	450 Вт + 180 °C	18–22
	Викладіть запіканку в посудину, придатну для використання в печі. Поставте посудину на низьку решітку.		
Кіш по-домашньому (Середнього розміру)	500–600	160	45–50
	Викладіть кіш у металеву посудину середнього розміру і поставте посудину на низьку решітку. Рецепт шукайте в довіднику для приготування в режимі автоматичного аерогриля.		

## Підказки і поради

### Топлення масла

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Підігрівайте упродовж 30–40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

### Топлення шоколаду

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 3–5 хвилин, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

### Топлення кристалізованого меду

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 20–30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.



## Усунення несправностей та інформаційні коди

### Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.

Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.

Підігрівайте впродовж 1 хвилини із рівнем потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

### Приготування глазури (для пирогів і печива)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

### Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте.

Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10–12 хвилин із рівнем потужності 900 Вт.

Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються.

Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

### Приготування пудингу

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½–7½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт.

Помішайте кілька разів під час готування страви.

### Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.

Підсмажуйте протягом 3½–4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.

Залиште страву на 2–3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

### Усунення несправностей

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Загальні дані</b>		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопилися сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію Блокування від дітей.	Вимкніть Блокування від дітей.
Не відображається час.	Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).	Вимкніть еко-режим.
Піч не працює.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, натисніть кнопку <b>Пуску</b> ще раз, щоб продовжити роботу.



Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потріскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потріскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібralися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Влийте горнятко води в посудину, придатну для використання в мікрохвильовій печі, увімкніть піч на 1–2 хвилини і перевірте, чи нагрівається вода. Зменште кількість їжі і ще раз увімкніть потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкніть потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку <b>Скасування</b> .
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши продукти, натисніть кнопку <b>Пуску</b> ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/ функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
<ol style="list-style-type: none"> <li>На печі є краплі води.</li> <li>Через зазор у дверцятах виходить пара.</li> <li>У печі залишається вода.</li> </ol>	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Скляна тарілка</b>		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібralися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Гриль</b>		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.
<b>Піч</b>		
Піч не нагрівається.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Піч не готує належним чином.</b>	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном.

#### ПРИМІТКА

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.

Слід мати наготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- умови гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

## Інформаційні коди

Код	Опис	Вирішення
C-20	Слід перевірити датчик температури.	Натисніть кнопку <b>Пуску/Скасування</b> і знову ввімкніть. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
C-21	Датчик температури виявив вищу температуру за встановлену.	Вимкніть мікрохвильову піч, щоб охолодити, тоді спробуйте виконати налаштування знову. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
C-d0	Кнопки керування натиснуто й утримуються понад 10 секунд.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

### ПРИМІТКА

Якщо вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

## Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без повідомлення.

Модель	МС32К7055**
Джерело живлення	230 В, 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2900 Вт
Мікрохвилі	1400 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1500 Вт
Аерогриль (нагрівальний елемент)	Макс. 2100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні розміри (з ручкою)	523 x 309 x 486 мм
Внутрішня камера	373 x 233 x 363 мм
Гучність	32 літри
Вага	
Нетто	близько 20,0 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

# Нотатки

---

**Виробник :** Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Електронікс Ко., Лтд

**Адреса виробника :**

(Маєтан-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 16677

**АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ :**

ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК,  
42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

**Країна виробництва :** Малайзія

**Імпортер в Україні :**

ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані" вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung HE поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DE68-04443A-02



# Микротолқынды пеш

---

Пайдаланушы нұсқаулығы

MC32K7055\*\*

---



**SAMSUNG**

## Мазмұны

### Қауіпсіздік нұсқаулары **3**

Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	3
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	8

### Орнату **8**

Керек-жарақтары	8
Орнатылатын орын	9
Бұрылмалы табақ	9

### Күтім көрсету **9**

Тазалау	9
Ауыстыру (жөндеу)	10
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	10

### Пештің функциялары **10**

Пеш	10
Басқару панелі	11

### Пешті іске пайдалану **11**

Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	11
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру	12
Уақытты орнату	12
Пісіру/Қыздыру	13
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері	13
Пісіру уақытын реттеу	14
Пісіруді тоқтату	14
Қуатты үнемдеу режимін орнату	14
Қарқынды қызу авт. функцияларын қолдану	15
Баппен қуыру функциялары	18
Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын қолдану	20
Жібiту функцияларын қолдану	38

Жұқа табақты пайдалану	39
Қарқынды қызу	39
Гриль жасау	40
Керек-жарақтарды таңдау	40
Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану	41
Микротолқын және қарқынды қызу функцияларын бірге қолдану	42
Жылыту режимі функцияларын пайдалану	43
Сигнал құралын өшіру	45
Бала қауіпсіздігі функцияларын пайдалану	45
Бұрылмалы табақты қосу/сөндіру функцияларын пайдалану	46

### Ыдысқа қатысты нұсқаулар **46**

### Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес **47**

### Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды **58**

Ақаулық себептерін анықтау	58
Ақпарат кодтары	62

### Техникалық параметрлері **62**

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

### МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ

**ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

**ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

**ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.

Бұл құрылғыны үйде ғана пайдалану керек және төмендегі жерлерде пайдалануға болмайды:

- дүкендердің ас бөлмелерінде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарында;

- ферма үйлерінде;
  - қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;
  - таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар.
- Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.

Микротолқынмен пісірген кезде тағам және сусындарға арналған темір сауыттарды пайдалануға болмайды.

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған.

Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

Егер түтін байқалса (шықса), құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абайлау керек.

Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне (жеке қойып) қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған.

Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Қорек сымына зақым келсе, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші, өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.

Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.

Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

## ПЕШ ФУНКЦИЯСЫ ҒАНА - ОПЦИЯ

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан, балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Бүмен тазалағышты пайдалануға болмайды.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп, оның шытынап кетуіне алып келеді.

**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп, оның шытынап кетуіне алып келеді.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады.

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын 8 жастан асқан балалар, басқаның қадағалауымен орындай алады.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

### Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс. Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз. Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.

Пешті қыздырғыштың тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығуы мүмкін жерге, тегіс емес жерге қоймаңыз.

Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек. Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз.

Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз. Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз. Қуат сымына қол тигізбеңіз. Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз. Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды. Саусақтарыңызды немесе бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз. Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз. Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, техникалық параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Ашаны қабырғадағы розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымдарды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз. Қуат сымын металл заттарға іліп қоймаңыз. Қуат сымының заттардың арасында немесе пештің артында болуын қамтамасыз етіңіз. Бүлінген қуат ашасын, қуат сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Зақым келген қуат ашалары немесе сымдары үшін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Пешке су құюға немесе суды тура бұрқуге болмайды. Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз. Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пешке шашпаңыз. Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында алкогольі бар тағамды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі алкоголь буы пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуі мүмкін. Балалар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын қыстырып алуы мүмкін. Есікті ашып/жапқанда, балаларды алыс ұстаңыз.

### Микротолқынға қатысты ескерту

Сусындарды микротолқынмен қыздырғанда кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты әрқашан абайлап ұстау керек. Сусындарды әрқашан 20 секунд қоя тұрғаннан кейін алыңыз. Қажет болса, қыздыру барысында араластырыңыз. Қыздырып болғаннан кейін әрқашан араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

1. Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға батырыңыз.
2. Таза, құрғақ дөкемен жабыңыз.
3. Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.

Науаға немесе торға зақым келтірмеу үшін тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз. Пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Нәтижесінде ыстық май тасып төгілуі мүмкін.

### Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Темір сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істікті т.б. ешқашан қолданбаңыз.

Темір бауларын алыңыз. Электр жарқылы шығуы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім келтіру үшін қолданбаңыз.

Аз тағам қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа уақытты қолданыңыз.

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

Жарылыс қаупін болдырмау үшін қабығы бар жұмыртқаларды немесе бітеу пісірілген жұмыртқаларды қыздырмаңыз. Тұмшаланып жабылған немесе вакуум сауыттарды, жаңғақтарды, қызанақтарды т.б. қыздырмаңыз.

Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Өрт шығу қаупі бар. Пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.

Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе бұға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.

Бос тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік мақсатында пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді.

Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.

Пешті осы нұсқаулықта берілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз).

Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын қосқан кезде абай болыңыз.

### Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Есігі ашық тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік бекітпелеріне тиіменіз (есіктің бекітпелері). Қауіпсіздік бекітпесінің саңылауларына ешқашан ешнәрсе сұқпаңыз.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қоймаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болған сайын дымқыл, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

- Зақым келген пешті іске қоспаңыз. Білікті техник жөндегеннен кейін ғана іске қосыңыз.

**Маңызды:** пештің есігін дұрыс жабу керек. Есік майыспаған болуы керек; есіктің топсалары сынған немесе босап тұрмаған болуы керек; есіктің тығыздағыштарына және тығыздағыш беттеріне нұқсан келмеген болуы керек.

- Барлық түзету және жөндеу жұмыстарын білікті техник іске асыруы керек.

### Шектеулі кепілдік

Керек-жарақтарды ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, егер осы зақымдарды пайдаланушы келтірсе Samsung ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

- Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
- Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

Бұл пешті тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Пешті абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.

Себебі бұл іске пайдалану нұсқауларында әр түрлі үлгілер қамтылғандықтан, микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген пештерден сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселеніз немесе сұрағыңыз болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе [www.samsung.com](http://www.samsung.com) арқылы онлайн ақпарат және көмек алыңыз.

Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған.

Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Пеш бетінің бүлінуіне және қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін пешті әрқашан таза және жақсы күтіп ұстаңыз.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Құрылғы тобының сипаттамасы

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

### Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)



#### (Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

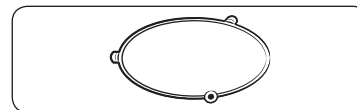
Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз. Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

## Орнату

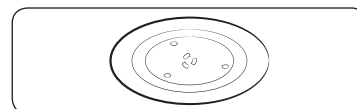
### Керек-жарақтары

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.



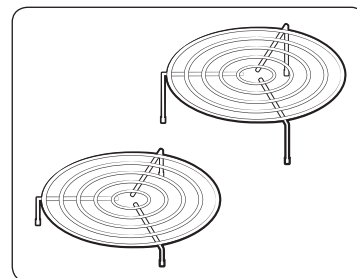
**01 Айналмалы шығырық**, пештің ортасына қойылады.

**Максаты:** Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



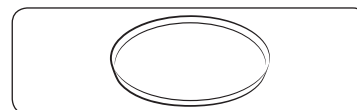
**02 Бұрылмалы табақ**, ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады.

**Максаты:** Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



**03 Үстіңгі тор, Астыңғы тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

**Максаты:** Темір торларды екі тағамды бір уақытта пісіру үшін қолдануға болады. Кішкене тағамды бұрылмалы табаққа, екінші тағамды торға қоюға болады. **Темір торды гриль, конвекция және аралас режимдері арқылы пісіру үшін қолдануға болады.**



**04 Жұқа табақ**, 39-бетті қараңыз.

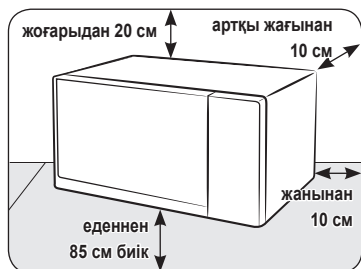
**Максаты:** Жұқа табақ тағамды микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерімен пісіргенде жақсылап қызарту үшін пайдаланылады. Кондитер өнімдері мен пиццаны қытырлық етіп пісіруге көмектеседі.

### ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

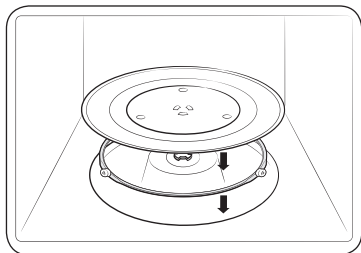


## Орнатылатын орын



- Тегіс, деңгейленген және еденнен кемінде 85 см жоғары орын таңдаңыз. Беткі жағы пештің салмағын көтере алатындай болуы керек.
- Желдету үшін кемінде артқы қабырғадан және қос бүйір жағынан 10 см және үстіңгі жағынан 20 см орын қалдырыңыз.
- Пешті басқа микротолқынды пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз.
- Бұл пештің қуатпен жабдықтау параметрлеріне сай екеніне көз жеткізіңіз. Міндетті түрде қолдану керек болса, тек рұқсат етілген ұзартқыштарды ғана пайдаланыңыз.
- Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында, ішкі беттері мен есіктің тығыздағыштарын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

## Бұрылмалы табақ



Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.

## Күтім көрсету

### Тазалау

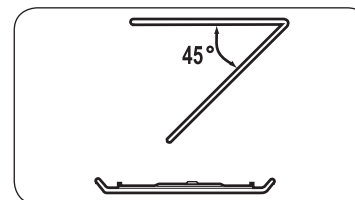
Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.

Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

### Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

1. Пеш бос тұрған кезде, бұрылмалы табақтың ортасына кесеге ерітілген лимон шырынын қойыңыз.
2. Пешті ең жоғары қуат деңгейіне қойып 10 минут қыздырыңыз.
3. Цикл аяқталғаннан кейін пеш салқындағанша күтіңіз. Содан кейін, есікті ашып, тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

### Ішкі тербелмелі қыздырғышы бар үлгілерді тазалау үшін



Пісіру бөлігінің үстіңгі тұсын тазалау үшін үстіңгі қыздырғыш элементті көрсетілгендей 45° градусқа төмендетіңіз. Бұл үстіңгі жақты тазалауға көмектеседі. Болған кезде, үстіңгі қыздырғыш элементті орнына қойыңыз.

### ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

- Есік пен есіктің тығыздағыштарын таза ұстаңыз және есіктің оңай ашылып жабылатынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, пештің қолданыс мерзімі қысқаруы мүмкін.
- Пештің саңылауларына су шашыратпау үшін абай болыңыз.
- Тазалау үшін жеміргіш немесе химиялық заттарды пайдаланбаңыз.
- Пешті әр қолданып болған сайын пеш салқындағанша күтіп, жұмсақ жуғыш затты пайдаланып тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

## Күтім көрсету

### Ауыстыру (жөндеу)

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл пештің ішінде пайдаланушы ағытып алуға болатын ешбір бөлшек жоқ. Пешті өзіңіз жөндеуге немесе бөлшектерін ауыстыруға әрекеттенбеңіз.

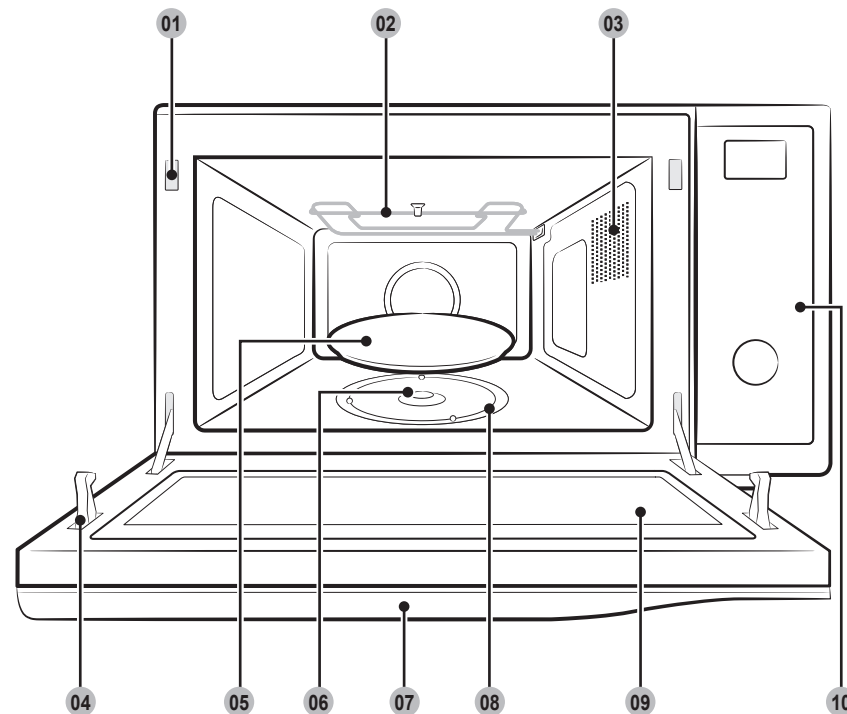
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- Егер пештің сыртқы корпусына қатысты мәселе туындаса, әуелі қуат сымын қуат көзінен ағытып, содан кейін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

Егер пешті ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, қуат сымын ағытып, пешті құрғақ, шаңы жоқ жерге қойыңыз. Пештің ішіне жиналып қалатын ылғал және шаң пештің жұмысына әсер етуі мүмкін.

## Пештің функциялары

### Пеш



- |   |                      |                         |
|---|----------------------|-------------------------|
| 01 Қауіпсіздік бекітпесінің саңылаулары | 02 Қыздырғыш элемент | 03 Желдеткіш саңылаулар |
| 04 Есік бекітпелері                     | 05 Бұрылмалы табақ   | 06 Жалғастырғыш         |
| 07 Есіктің тұтқасы                      | 08 Айналмалы шығырық | 09 Есік                 |
| 10 Басқару панелі                       |                      |                         |

## Басқару панелі



- 01 Аэрогриль Hot Blast Авто (Қарқынды қызу авт.) түймесі
- 02 Здоровое поджаривание (Баппен қуыру) түймесі
- 03 Ускоренная Разморозка (Қарқынды жібіту) түймесі
- 04 Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру) түймесі
- 05 Поддержание тепла (Жылыту режимі) түймесі
- 06 Устранение запахов (Иіс кетіру) түймесі
- 07 Аэрогриль Hot Blast (Қарқынды қызу) түймесі
- 08 Гриль түймесі
- 09 СВЧ (Микротолқын) түймесі
- 10 Комби (Аралас режим) түймесі
- 11 Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру түймесі
- 12 Көп функция тандайтын диск түйме
- 13 Бала қауіпсіздігінің құралы түймесі
- 14 СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймесі
- 15 СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с) түймесі

## Пешті іске пайдалану

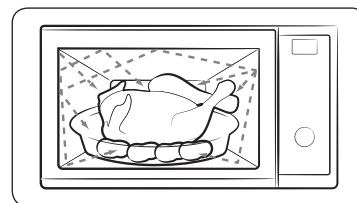
### Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі.



1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.
  - Мөлшері және тығыздығы
  - Судың мөлшері
  - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

### МАҢЫЗДЫ

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептінде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі.
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей.

## Пешті іске пайдалану

### Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

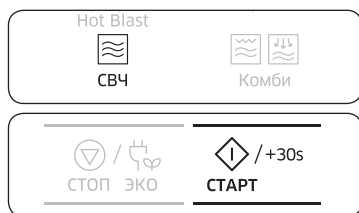
Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Күмәндансаңыз, “**Ақаулықты түзету**” тарауын 58-61-бетінен қараңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 900 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін есіктің үстіңгі жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз.

Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.



Микротолқын режимі түймесін басыңыз және

**СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с)** түймесін басып, уақытты 4 немесе 5 минутқа қойыңыз.

**Нәтижесі:** Пеш суды 4 немесе 5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

### Уақытты орнату

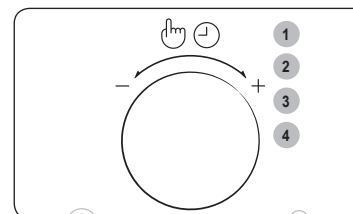
Қуат берілген кезде, дисплейде “88:88”, содан кейін “12:00” автоматты түрде көрінеді.

Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24-сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

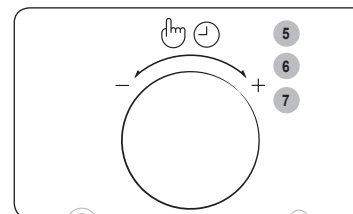
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

#### ЕСКЕРТПЕ

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.



1. **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.
2. Уақыт көрсетілетін режимді орнату үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұраңыз. (12 С немесе 24 С)
3. Параметр орнатуды аяқтау үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.
4. Сағатты орнату үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұраңыз.



5. **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.
6. Минутты орнату үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұраңыз.
7. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

## Пісіру/Қыздыру

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

### МАҢЫЗДЫ

Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

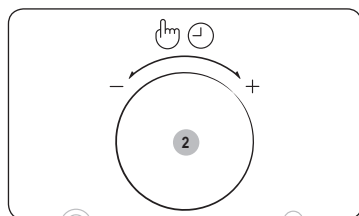
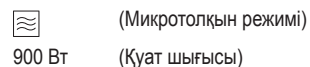
Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.



1. **СВЧ (Микротолқын)** түймесін басыңыз.

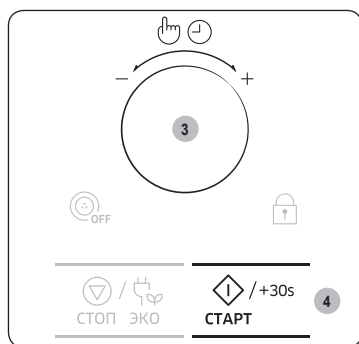
**Нәтижесі:** Келесі индикаторлар көрінеді:



2. **Көп функция таңдайтын диск** тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз.

Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

- Қуат деңгейін 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды.



3. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

**Нәтижесі:** Пісіру уақыты көрсетіледі.

- Макс. уақыт 99 минутқа тең.

4. **СТАРТ/+30c (БАСТАУ/+30c)** түймесін басыңыз.

**Нәтижесі:** Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

## Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді.

Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
<b>ЖОҒАРЫ</b>	100 %	900 Вт
<b>ОРТАША ЖОҒАРЫ</b>	67 %	600 Вт
<b>ОРТАША</b>	50 %	450 Вт
<b>ОРТАШАДАН ТӨМЕН</b>	33 %	300 Вт
<b>ЖІБІТУ</b>	20 %	180 Вт
<b>ТӨМЕН</b>	11 %	100 Вт

Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

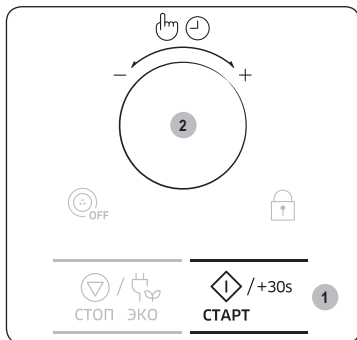
Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
<b>Жоғарырақ қуат деңгейі</b>	Азайтылған
<b>Төменірек қуат деңгейі</b>	Көбейтілген

## Пешті іске пайдалану

### Пісіру уақытын реттеу

Пісіру уақытын, әр қосқыңыз келген 30 секунд үшін **СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30c)** түймесін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз



#### 1-ші тәсіл

Тағам пісіру барысында пісіру уақытын көбейту үшін **СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30c)** түймесін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.

- Мысалы: Үш минут қосу үшін **СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30c)** түймесін алты рет басыңыз.

#### 2-ші тәсіл

Пісіру уақытын реттеу үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұраңыз.

- Пісіру уақытын көбейту үшін тетікті оңға бұраңыз, пісіру уақытын азайту үшін тетікті солға бұраңыз.

### Пісіруді тоқтату

Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	Есікті ашыңыз немесе <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймесін бір рет басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Пісіру тоқтайды.  Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, <b>СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30c)</b> түймесін басыңыз.
Толық	<b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймесін бір рет басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Пісіру тоқтайды.  Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймесін қайта басыңыз.

### Қуатты үнемдеу режимін орнату

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар.



- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басыңыз.  
**Нәтижесі:** Дисплей сөнеді.
- Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басыңыз, сонда дисплейде ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

### ЕСКЕРТПЕ

#### Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін сағат көрсетіледі. Есік ашық тұрса, пеш шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

## Қарқынды қызу авт. функцияларын қолдану

10 **Аэрогриль Hot Blast Авто (Қарқынды қызу авт.)** функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап реттей аласыз.

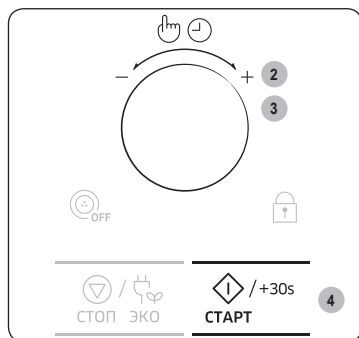
### МАҢЫЗДЫ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.



1. **Аэрогриль Hot Blast Авто (Қарқынды қызу авт.)** түймесін басыңыз.



2. **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап, пісіретін тағамның түрін таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

3. Тағам тарту мөлшерін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

4. **СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.

**Нәтижесі:** Тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі. Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

## Қарқынды қызу функциясына қатысты нұсқаулар

Келесі кестеде 10 **Аэрогриль Hot Blast Авто (Қарқынды қызу авт.)** бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Бұл бағдарламалар микротолқын, гриль және конвекция қыздырғышын қолданып жұмыс істейді.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
H1 Мұздатылған таба пиццасы	400-450 г	Пиццаның орамын алып, астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
H2 Үй пиццасы	500-550 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Құраластар</li> <li>Пицца наны (200-250 г)</li> <li>150 г ақ ұн, 3 г құрғақ ашытқы, 0,5 ас қасық зәйтүн майы, 100 мл жылы су, 0,5 ас қасық қант және тұз</li> <li>Толтырмасы</li> <li>100 г туралған көкөністер, 100 г қызанақ езбесі, 80-100 г үккіштен өткізілген моцарелла ірімшігі</li> <li>• Тәсіл</li> <li>Ұнды, ашытқыны, майды, тұзды, қантты және жылы суды шараға құйып, ылғалдау қамыр илеңіз. Миксермен немесе қолмен шамамен 5-10 минут илеңіз. Қақпақ жауып, 30 мин. тындырып қойыңыз.</li> <li>Пицца нанын жұқа етіп жайыңыз. Нанның үстіне қызанақ езбесін жайып, үстіне көкөністерден салыңыз. Үстіне біркелкі етіп ірімшіктен себіңіз. Үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ul>

## Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>Н3</b> Қолдан жасалған лазанья	500-600 г 1000-1100 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Құраластары (1000-1100 г) 2 ас қасық зәйтүн майы, 300 г тартылған сиыр еті, 200 мл қызанақ тұздығы, 100 мл сиыр етінің сорпасы, 150 г кептірілген лазанья жаймалары (8 жайма), 1 пияз (туралған), әрқайсысынан 1 шай қасық кептірілген балдыркөктің ұлпалары, орегано, базилик, 200 г үккіштен өткізілген моцарелла ірімшігі - 500-600 г үшін, құраластардың жартысын пайдаланыңыз.</li> <li>Тәсіл Тұздық: Майды табаға құйып қыздырып, содан кейін тартылған ет пен пиязды шамамен 10 минут әбден қызарғанша пісіріңіз. Үстіне қызанақ тұздығын және сиыр етінің сорпасын құйып, кептірілген шөптерден салыңыз. Бұрқ еткізіп қайнатыңыз, содан кейін 30 минут баяу қайнатыңыз. Лазанья жаймаларын орамындағы нұсқауларға сай пісіріңіз. Жайманы, ет тұздығын және ірімшік қабатын салып, содан кейін қайталаңыз. Содан кейін қалған моцарелла ірімшігін жайманың үстіне біркелкі етіп сеуіп, тағамды астыңғы сөреге қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ul>

Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>Н4</b> Үйде жасалған гратин тағамы	500-600 г 900-1000 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Құраластары (900-1000 г) 640 г картоп, 80 мл сүт, 80 мл қаймақ, 40 г көпіршітілген бүтін жұмыртқа, әрқайсысынан 1 шай қасық тұз, бұрыш, мускат жаңғағы, 120 г үккіштен өткізілген моцарелла ірімшігі, сары май, тимьян - 500-600 г үшін, құраластардың жартысын пайдаланыңыз.</li> <li>Тәсіл Картоптардың қабығын аршып 3 мм қалың етіп тураңыз. Сары майды гратин ыдысына түгел жағыңыз. Тілімдерді таза сүлгіге таратып салып, оларды қалған құраластарды әзірлеу барысында сүлгімен жапқан қалпы ұстаңыз. Құраластардың үгілген ірімшіктен басқасын мұқият үлкен шараға салып араластырыңыз. Картоптың тілімдерін ыдысқа сәл өзара қабаттастырып салып, қоспаны картоптың үстіне құйыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшікті таратып салып, тағамды астыңғы сөреге қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін бірнеше жас тимьян жапырақтарын салып үстелге тартыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ul>
<b>Н5</b> Мұздатылған француз фриі	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған фриді пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға орналастырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
<b>Н6</b> Мұздатылған баффало қанаттары	400-450 г 500-550 г	Мұздатылған баффало қанаттарын (алдын ала пісірілген және туралған) жұқа табақтың шетіне қойыңыз. Табақты үстіңгі торға орналастырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.



Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>H7</b> Қуырылған тауықтың кесек еттері	500-600 г 900-1000 г	Тауық қанаттарының салмағын өлшеп, май және дәмдеуіштерден жағыңыз. Үстіңгі торға біркелкі таратып салыңыз. Сигнал естілген кезде, тауық етін аударып, жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
<b>H8</b> Қуырылған тауық	1100-1200 г 1200-1300 г	Тауыққа май мен дәмдеуіштерді түгел жағып шығыңыз. Төсін төмен қаратып, астыңғы тордың ортасына қойыңыз. Сигнал естілгенде тауықты қысқыштарды пайдаланып аударып, жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>H9</b> Сиыр стейгі	500-600 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Құраластар</li> </ul> <p>200 г сиыр еті, текше тәрізді туралған, 1 ас қасық зәйтүн майы, 1/2 пияз (туралған), 80 г саңырауқұлақ (туралған), туралған балдыркөк, тминнің әрқайсысынан 1 қасық, 1 ас қасық Worcestershire тұздығы, тұз және бұрыш, 2 ас қасық ұн, 100 мл сиыр етінен жасалған ыстық сорпа, 120 г дайын қамыр, 1 жұмыртқаның сарыуызы, көпіршітілген</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тәсіл</li> </ul> <p>Сиыр етіне ұннан, тұз бен бұрыштан себіңіз. Табаға май құйып, еттің түрі қоңыр тартқанша араластыра отырып қуырыңыз. Пияз, саңырауқұлақ, балдыркөк, тминь, Worcestershire тұздығын және сиырдың сорпасын қосыңыз да, қуырыңыз. Қуырып болғаннан кейін, отты бәсеңдетіп, бір сағат баяу бұқтырыңыз. Толтырма қоспасын пештің ыдысына салып, бәлішке арналған қағазбен жауып, шеттерін басып тұмшалаңыз. Пышақпен және шанышқымен бәлішті безендіріңіз. Үстіңгі жағын айқыш етіп тіліп, көпіршітілген жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>H10</b> Үйде жасалған шағын киш	400-500 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Құраластар</li> </ul> <p>Бәлішін дайындау үшін 200 г ақ ұн, 80 г сары май, 1 жұмыртқа, 30 г бэкон, төртбұрыштап туралған, 60 г қаймақ, 60 г балғын қаймақ, 2 жұмыртқа, 40 г үккіштен өткізілген ірімшік, тұз және бұрыш</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тәсіл</li> </ul> <p>Бәліш жасау үшін шараға ұн, сары май және жұмыртқаларды салып, жұмсарғанша илеп, 30 мин. тоңазытқышқа қоя тұрыңыз. Бәліш жасап, сары май жағылған темір қалбырларға салыңыз (мысалы, 6 шағын киштерге арналған маффин қалбырлары). Қаймақты, туралған беконды, балғын қаймақты, жұмыртқаны, ірімшікті, тұз, бұрышты қосып араластырып, қоспаны қалбырларға құйыңыз. Астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болған соң 5 минут қоя тұрыңыз.</p>

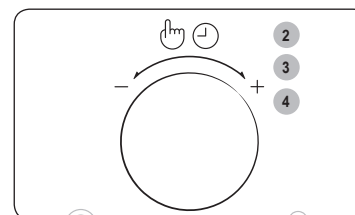
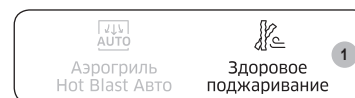
## Баппен қуыру функциялары

11 **Здоровое поджаривание (Баппен қуыру)** функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мөнін орнатудың қажеті жоқ. Баппен қуыру санатын **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап реттеуге болады.

### МАҢЫЗДЫ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.



### 1. Здоровое поджаривание (Баппен қуыру)

түймесін басыңыз.

### 2. Пісіру санатын таңдау үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұраңыз. Осы уақытта тағам санатын таңдау үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

- 1 - Картоптар/Көкөністер
- 2 - Теңіз тағамы
- 3 - Тауық

### 3. **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде, тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

### 4. Тағам тарту мөлшерін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз.



- 5. СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.  
**Нәтижесі:** Тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі. Бұл цикл аяқталған кезде.
- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
  - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
  - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

#### Баппен қуыру нұсқаулары

Келесі кестеде тағам қуыруға арналған 11 **Здоровое поджаривание (Баппен қуыру)** автоматты бағдарламалары көрсетілген.

Бұның өз тиісті мөлшерлері және нұсқаулары бар. Май қуырғышымен салыстырғанда май аз жұмсалады, тағам дәмді болып піседі.

Бағдарламалар конвекция, үстіңгі қыздырғыш және микротолқын қуаты аралас режиммен жұмыс істейді.

#### 1. Картоптар/Көкөністер

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-1 Мұздатылған картоп кроккеттері	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған картоп кроккеттерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-2 Қолдан жасалған француз фриі	300-350 г 400-450 г	Орташа қатты картоптарды алып жуыңыз. Картоптардың қабығын аршып, 10x10 мм етіп, ұзыншалап тураңыз. Суық суға жібітіп қойыңыз (30 мин.). Сүлгімен кептіріп, салмағын өлшеп, 5 г зәйтүн майын жағыңыз. Үйде жасалған фрилерді жұқа табаққа таратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-3 Картоп таяқшалары	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Үлкендігі қалыпты картоптарды жуып, жұқалап тураңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Кесілген жағын жұқа табаққа қаратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
1-4 Мұздатылған пияз шығыршықтары	100-150 г 200-250 г	Мұздатылған, нан қоқымы себілген пияз шығыршықтарын немесе кальмар шығыршықтарын жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-5 Туралған кәділер	100-150 г 200-250 г	Кәдіні шайып, тураңыз. 5г зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Жұқа табаққа біркелкі таратып салып, табақты үстіңгі торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді). 1-2 минут қоя тұрыңыз.

## Пешті іске пайдалану

### 2. Теңіз тағамы

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
2-1 Мұздатылған креветкалар	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған, нан қоқымы себілген креветкаларды жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-2 Мұздатылған балық котлеттері	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған, нан қоқымы себілген балық котлеттерін жұқа табаққа біркелкі таратып қойыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-3 Мұздатылған және қуырылған кальмар шығырықтары	100-150 г 200-250 г	Мұздатылған, нан қоқымы себілген кальмар шығырықтарын жұқа табаққа біркелкі таратыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

### 3. Тауық

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
3-1 Мұздатылған тауық нагетстері	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған тауық нагетстерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3-2 Тауық сирақтары	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Сирақтарды өлшеп, зәйтүн майын және дәмдеуіштерден жағыңыз. Үстіңгі торға біркелкі таратып салыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз, пештің жұмысы тоқтайды. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
3-3 Тауықтың қанаттары	200-250 г 300-350 г	Қанаттарды өлшеп, зәйтүн майын және дәмдеуіштерден жағыңыз. Үстіңгі торға біркелкі таратып салыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз, пештің жұмысы тоқтайды. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

### Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын қолдану

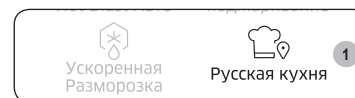
83 **Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)** функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар.

Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

#### МАҢЫЗДЫ

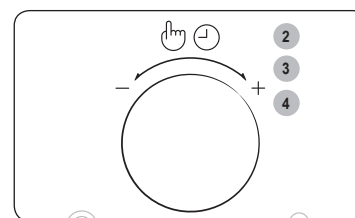
Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.



#### 1. Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)

түймесін басыңыз.



#### 2. Тағам санатын Көп функция таңдайтын диск тетігін бұрап және Көп функция таңдайтын диск тетігін басып таңдаңыз.

- 1 - Таңғы ас
- 2 - Түскі ас
- 3 - Кешкі ас
- 4 - Арнайы жағдайлар
- 5 - Дәнді-дақыл/Макарон
- 6 - Көкөністер
- 7 - Құс/Балық еті
- 8 - Қыздыру және пісіру
- 9 - Қамыр ашыту
- 0 - Йогурт

#### 3. Көп функция таңдайтын диск тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін Көп функция таңдайтын диск тетігін басыңыз.

#### 4. 5-8 санатын таңдасаңыз, тағамның үстелге тартылатын мөлшерін Көп функция таңдайтын диск тетігін бұрап орнатыңыз.



**5. СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.

**Нәтижесі:** Тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі. Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

**Орыс дәстүрімен пісіру нұсқаулары**

Келесі кестеде 83 **Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)** бағдарламаларына арналған тағам мөлшерлері мен тиісті нұсқаулар берілген.

**1. Таңғы ас**

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1 Сұлы жармасынан жасалған ботқа	250 г	40 г сұлы жармасы, 180 мл сүт, 40 г сары май, 2 ас қасық қант, 2 қопсыма бисквит, қарақат немесе таңқурай
	<b>Нұсқаулар</b> Бидай ұлпаларын шұңғыл шараға салып, қант қосыңыз. Суық сүт қосыңыз және араластырыңыз. Қақпағын жауып, микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Қопсыма бисквитті ірі-ірі етіп үгітіңіз. Пісіріп болғаннан кейін ботқаға сары май салыңыз. Ботқаны бисквит қоқымдарын салып, жидектермен безендіріп үстелге тартыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-2 Қарақұмық ботқасы	250 г	100 г қарақұмық дәндері, 220 мл су, ақжелкеннің бірнеше талы, дөміне қарай тұз
	<b>Нұсқаулар</b> Дәндерді шұңғыл шараға салыңыз. Тұз бен судан қосыңыз. Қақпағын жауып, микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілгенде шығарыңыз және араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз. Ақжелкенді тураңыз. Пісіріп болғаннан кейін туралған шөптерді және көкөністерді қосып араластырыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.	
1-3 Ірімшік қосылған тост	2 тілім	Тост наны – 2 тілім (26-28 г / тілім), ірімшік – 2 жапырақ (20 г / тілім)
	<b>Нұсқаулар</b> Екі нан тілімін үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, тост тілімдерін аударыңыз және оларға ірімшік тілімін қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз.	
1-4 "Пашот" жұмыртқасы	1 жұмыртқа	1 жұмыртқа, 300 мл су, 10-15 мл 9 % сіркесу
	<b>Нұсқаулар</b> Су мен сіркесуды шараға қосып араластырып, микротолқынды пешке қойыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, шараны алыңыз. Суды шанышқымен араластырып, ортасына иірім пайда болдырыңыз да, оған жұмыртқаны құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.	

Пешті іске пайдалану

## Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5 Ақсерке және майонез қосылған сэндвич	2 тілім	Тост нанының 2 тілімі, 100 г қалбырдағы ақсерке немесе бүкір ақсерке, 1 ас қасық майонез, орта пияздың ¼, үстіне 1 жасыл пияз, дәміне қарай қара бұрыш
	<b>Нұсқаулар</b> Нанды астыңғы торға қойып, микротолқынды пешке салып, бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Пияз бен жасыл пиязды ұсақтап турап, балықты шанышқымен жаншып, пиязға араластырып, дәміне қарай бұрыш қосыңыз. Толтырмаға майонез қосып араластырыңыз. Толтырманы нан тілімінің үстіне қойып, үстіне басқа нан тілімін қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз.	
1-6 Жасыл бұршақ қосылған шұжық	2 дана	2 шұжық, 150 г қалбырдағы жасыл бұршақ, 20 г сары май, 1 түйір сарымсақ, 1 жасыл пияздың басы
	<b>Нұсқаулар</b> Жасыл пияздар мен сарымсақты ұсақтап тураңыз. Қалбырдағы бұршақтарды, пияздарды және сарымсақты қалбырға салып араластырыңыз. Шұжықтарды пісіріп жатқанда жарылып кетпеу үшін шанышқымен бірнеше жерінен тесіңіз. Шұжықтарды, пияздары мен сарымсақтары бар бұршақтарды жалпақ табаққа салып, үстіне сары май түйірін қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.	
1-7 Омлет	250 г	3 жұмыртқа, 45 мл қаймақ, 40 г ірімшік, укроп жапырақтары, тұз
	<b>Нұсқаулар</b> Ірімшікті ірі үккішпен үгіп, укроп жапырақтарын ұсақтап тураңыз. Шараға жұмыртқаны қаймақпен бірге көпіршітіп араластырып, дәмін келтіріп тұз қосыңыз. Жұмыртқа массасын сорпа табағына құйып, үстіне үккіштен өткізілген ірімшік пен туралған укроп жапырақтарын себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-8 Чизкейк тілімдері	2 дана	90-100 г үй ірімшігі, 10 г ваниль қанты, 0,5 г тұз, ¼ жұмыртқа, 5-10 г сары май (жағу үшін), 30 г ұн
	<b>Нұсқаулар</b> Сары майдан басқа барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Екі бөліш жасаңыз. Май жағыңыз. Пергамент қағазға және содан кейін үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал берілген кезде, тілімдерді аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз.	
1-9 Торт	2 дана	150-170 г ұн, 50 г қант, 70-75 мл қаймақ, 20 г сары май, 1 жұмыртқа, ½ шай қасық ашытқы, 100 г кептірілген кинкан немесе мандарин, сезам тұқымдары
	<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға ұн мен ашытқыны елеп, қаймақ, қант және жұмсартылған сары майдан қосыңыз. Бір жұмыртқаны жарып салып, 1-2 минут қатты араластырыңыз. Егер кинкандар тым қатты болса, оларды жұмсартқанша ыстық суда жібітіңіз және кішкентай бөлшектерге кесіңіз. Қамырға кесілген кинкандарды қосып, қайтадан араластырыңыз. Кішкене қалбырлардың үштен екісіне дейін қамырмен толтырып, үстіне сезам дәндерін себіңіз. Қалыптарды астыңғы торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-10 Лимон қосылған булочкалар	9-10 булочка	150 г ұн, 45 г сары май, 60 г қант, 1 жұмыртқа, 1 лимон, 2 ас қасық ұнтақ қант, 2 ас қасық су
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Ұнды үлкен шыныға елеңіз, сары майды қосыңыз және және қоқым пішіміне келгенше саусақтарыңызбен қоспаны ысқылаңыз. Қант, су, жұмыртқаның ақуызын, лимон қабығын және 1 шай қасық лимон шырынын қосыңыз және қамырды араластырыңыз. Кішкентай булочкаларды алхоры мөлшеріндей етіп жасаңыз және оларды ұнтақ қантқа аунатыңыз. Булочкаларды пергамент қағазға және оны содан кейін үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, булочкаларды шығарыңыз. Жұмыртқаның сарысын жағып, оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін қайтадан басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
1-11 Тауық бауырының паштеті	300-350 г	150 г тауықтың бауыры, ½ пияз, сарымсақтың 1 түйірі, 50 г сары май, 2 ас қасық зәйтүн майы, 100 мл қою қаймақ, дәміне қарай тұз және қара бұрыш, жасыл дәмдеуіш шөптермен үстелге тартылады
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Тауықтың бауырын жуып, сіңірлері мен шандырларын алып тазалап, үлкен кесектерге бөліп тураңыз. Пиязды аршып, жарты шығырқтарға бөліп тураңыз. Бауырмен бірге шараға салып, зәйтүн майын құйыңыз. Қақпақ жауып, микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде бауырды аударыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, дайын болған бауырды блендерге салып езіп, сары май, сарымсақ, тұз және қаймақ қосып, тағы да бір рет араластырыңыз. Тауық бауырынан жасалған котлетті қалбырға салып, бұрыш пен туралған жасыл шөптерден қосып, әбден біртекті болғанша тоңазытқышқа 2-3 сағат қойыңыз. Тост нанымен бірге үстелге тартыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-12 Фриттата көкөнісі	800-900 г	1 шағын кәді, 1 қызыл болгар бұрышы, 1 кішкене пияз, 2 орташа картоп, 4 жұмыртқа, 100 г майлылығы жоғары қаймақ, 50 г қатты ірімшік, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Кәді мен картопты жұқалап турап, бұрышты ұзыншалап турап, пиязды жарты шығырлық тәрізді етіп кесіңіз. Жұмыртқаларды көпіршітіп, тұз және бұрыш қосыңыз. Барлық көкөністерді микротолқынға төзімді шараға салыңыз. Жұмыртқа және қаймақ қоспасын құйып, үгітілген ірімшік қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
1-13 Сезам ірімшігі қосылған бисквит	12 булочка	180 г ұн, 75 г сары май, 60 г көгерген ірімшік, 1 ас қасық қыша, 1 жасыл пияздың басы, 1 ас қасық суық су, 1½ ас қасық қуырылған сезам
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Ұнды шараға елеп, жұмсартылған сары майды және кішкене етіп туралған ірімшіктерді қосыңыз. Шанышқымен илеңіз. 1 ас қасық суық су, қыша қосып, қамыр илеңіз. Жасыл пияздарды турап, қамыр тұрған шараға қосып, қайта араластырып, үстіне сүлгі жауып, 30 минут тоңазытқышқа қойыңыз.</p> <p>Қамырды 12 бірдей домалақ жасаңыз. Печеньелерді сезам дәндеріне аунатып, кең табаққа салып, саусақтарыңызбен сәл басыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

## Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-14 Шоколад печеньеелер	12 булочка	200 г ұн, 100 г қара шоколад, 50 г сары май, 70 г грек жаңғағы, 70 г қант, 1 жұмыртқа
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Шоколадтарды үлкен кесектерге бөліп, шұңғыл шараға салып, үстіне сары майды қосыңыз. Микротолқынды пеште 600 ваттпен 2-2,5 минут ерітіңіз де, араластырыңыз. Шоколадты сәл салқындатып қоя тұрыңыз да, содан кейін жұмыртқа қосып, қатты араластырыңыз. Грек жаңғақтарын пышақпен ірі етіп кесіңіз де (бірнеше грек жаңғағын безендіру үшін алып қойыңыз), еленген ұн мен қантпен бірге шараға салыңыз.</p> <p>Қаныққанша қамыр етіп илеп, тағамға арналған пластик қалтаға орап, 30 минут тоңазытқышқа қойыңыз. 12 кішкене домалақ жасап, әр домалақтың үстіне кішкене грек жаңғағын итеріп кіргізіңіз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
1-15 Крупеник	400-500 г	100 г қарақұмық жармасы, 100 үй ірімшігі, 60 г қышқыл қаймақ, 70 г қант, 1 жұмыртқа, 2 қопсыма бисквит, 100 мл су
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Қарақұмықты шараға салып, су қосып, микротолқынды пеште 5 минут 600 ватт қуатпен пісіріңіз. Қопсыма бисквитті қолмен үгітіңіз. Қоқымдардың бір жартысын пісіру қалбырының табанына төсеңіз. Піскен қарақұмықты, жұмыртқаны, қантты және үй ірімшігін шұңғыл шараға араластырыңыз. Қамырды қалбырға салып, үстіне қалған қоқымдарды себіңіз.</p> <p>Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Үстелге қышқыл қаймақ қосып тартыңыз.</p>	

## 2. Түскі ас

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1 Борщ	700-750 г	275 мл ет сорпасы, 150 г ақ орамжапырақ, ½ орташа пияз, ½ орташа қызылша, ½ орташа сәбіз, 2-3 сарымсақ түйірі, 2 шай қасық қызанақ езбесі, 2-3 ас қасық туралған жасыл пияз, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай қара бұрыш және тұз, үстелге қышқыл қаймақ қосып тарту керек
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Орамжапырақты, сәбізді және пиязды жуып, қабығын аршыңыз. Жұқа таяқша тәрізді кесіңіз. Барлық көкөністерді үлкен шыны шараға салып, қайнап тұрған сорпаға қосыңыз. Тұз, бұрыш, лавр жапырағы және қызанақ езбесін сорпаға қосып, араластырыңыз. Қақпақ немесе тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Туралған жасыл шөптерді және сарымсақты дайын сорпаға қосып, бірнеше минут қақпағын жауып бұқтыра тұрыңыз.</p>	
2-2 Щи	1400-1500 г	150 г ақ орамжапырақ, ½ сәбіз, 1 пияз, 3 кішкене картоп, 1½ ас қасық қызанақ езбесі, 500 мл сиыр не тауық етінің сорпасы, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай тұз және қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Көкөністерді жуып, тураңыз: орамжапырақты және сәбіздерді таяқша түрінде, картоптарды жұқа тілімдеп тураңыз. Көкөністерді шұңғыл шараға салып, сорпаға қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде шығарып алып, сорпаға қызанақ езбесін, лавр жапырағын қосыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	



Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
<b>2-3</b> <b>Солянка</b>	500-600 г	150 г қақталған ет, 1 кішкене шұжық, 1 кішкене тұздық көкөнісі, 1 орташа пияз, 50 г зәйтүндер, 1–1½ ас қасық каперстерді тұздығымен қоса, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 250–300 мл кез келген сорпа
	<p><b>Нұсқаулар</b> Қақталған етті кішкене тілімдерге кесіп, шұжықтарды жұқа шығырық тәрізді, пияздарды жарты шығырық тәрізді кесіңіз. Сорпаны керамика немесе шыны шараға құйып, қызанақ езбесі мен туралған пияздарды қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде алыңыз да, шұжықтарды және қақталған етті салыңыз. Жінішкелеп туралған тұздықты көкөністі, зәйтүндерді және каперстерді қосып, бәрін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
<b>2-4</b> <b>Көкөніс сорпасы</b>	650-700 г	150 г мұздатылған көкөніс қоспасы, 500 мл көкөніс немесе тауық сорпасы, 1 түйір сарымсақ, ½ орташа қызылша, 2 жасыл пияздың басы, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді шұңғыл шараға салып, туралған сарымсақты қосып, сорпаға қосыңыз. Тұз бен бұрыштан қосыңыз, жасыл дәмдеуіш шөптерді себіңіз. Қақпақ жауып пісіріңіз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Қара нан сухариктерімен үстелге тартыңыз.</p>	
<b>2-5</b> <b>Тауық өтінен жасалған көже</b>	700-800 г	1 тауық филесі, ½ сәбіз, ½ пияз, 40 г макарон, 4 ақжелкен өскіні, 500 мл тауық сорпасы, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Тауық филесін жуып кептіріп, кішкене етіп тураңыз. Тауық еттерін шұңғыл шараға салып, сорпаға қосыңыз. Сорпаға макарон қосып араластырыңыз. Сәбіздің қабығын аршып, жұқа тілімдерге бөліп тураңыз. Сорпасы бар шараға салып, тұз, туралған жасыл шөптерден қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
<b>2-6</b> <b>Ет котлетасы</b>	2 дана	250 г тартылған сиыр еті, 100 мл сүт, 2 тілім құрғақ ақ нан, 40 г ірі нан қоқымдары, тұз, дәміне қарай қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Кепкен нанның қабығын алып, сорпа тәрелкесіне салыңыз, сүтке батырыңыз және жібіту үшін 5-6 қалдырыңыз. Содан соң наннан кез келген артық сұйықтықты сығыңыз. Тартылған сиыр етін сіңген нанмен бірқалыпты консистенцияға дейін араластырыңыз. Тартылған сиыр етін дәміне қарай бұрыш және тұзбен дәмдеңіз. Тартылған сиыр етін мұқият араластырыңыз және 2 минутқа оны тәрелке түбіне жайыңыз. Екі бірдей ұзартылған котлеталарды жасаңыз, әрқайсысын нан қоқымдарына аунатыңыз және қолыңызбен нан қоқымдарын етке батырыңыз. Котлеталарды тәрелкеге қойып, үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде шығарыңыз да, ет котлеттерін аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
<b>2-7</b> <b>Арқан балықтан гриль жасау</b>	1 дана	200-220 г арқан балығының 1 бөлігі, 1 лимон, 1½ ас қасық зәйтүн майы, 1 розмарин өскіні, 2 шөкім ақ бұрыш, 1 шөкім мускат жаңғағы, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Лимон қабықтарын кішкене ыдысқа үгіп, кішкене лимон қышқылын сығып, майға құйыңыз, дәмдеуіштерді қосып, бәрін аларастырыңыз. Алынған тұздыққа балықты жақсылап батырыңыз да, табаққа қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Дайын балықты дәміне қарай лимон шырынына батырыңыз және кішкене тұз қосыңыз.</p>	

## Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-8 Қыша қосылған шошқаның төсі	500-600 г	250 г шошқаның төс еті, 1 сәбіз, 1 пияз, 1 ас қасық ұн, 2 ас қасық дәнді қыша, 100 г қою қышқыл қаймақ, 150 мл аралас сорпа, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Шошқа етін жуып, құрғатыңыз және оны гуляшқа арналған тәрізді етіп кішкене бөлшектерге тураңыз. Пияз бен сәбізді тазалаңыз, оларды қалың таяқшаларға кесіп, оларды бірге етпен шыныаяққа салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Етке тұздықтан құйып, барлығын араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p> <p>Тұздық дайындаңыз: қышқыл қаймақты қыша, ұн, сорпамен бөлек араластырып алыңыз, дәміне қарай тұз бен бұрышты қосыңыз.</p>	
2-9 Тұшпара	300-400 г	220 г дайын тұшпара, 1 шыны сорпа, 1 түйір сарымсақ, 1 лавр жапырағы, 2 ұкроп өскіні, 2 жасыл пияздың бастары, бүтін қалампыр, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Сорпаны шұңғыл шараға құйыңыз. Лавтр жапырақтарын, бірнеше қалампыр дәндерін, тұз бен туралған сарымсақты қосыңыз. Тұшпараларды салып, қақпағын жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Жасыл шөптерді тураңыз. Үстелге тарту алдында тұшпараға туралған жасыл шөптерді себіңіз.</p>	
2-10 Құрғақ жеміс компоты	700-750 г	500 мл су, 30 г өрік, 30 г кептірілген, жарты сарыөріктер, 30 г кептірілген алма, ½ лимон, 70 г қант, 1 дәмқабық талы
	<p><b>Нұсқаулар</b> Барлық кепкен жемістерді жуып, шұңғыл шараға салып, суын төгіңіз. Дәмқабық пен қант қосып араластырыңыз. Майда үккішпен лимон қабығын үгіп, компотқа қосыңыз. Шамалы лимон шырынын қосып, дәмін келтіруге де болады. Оларды микротолқынды пешке салып, Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында біраз қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-11 Қытай дәстүрімен дайындалған тауық қанаттары	6 дана	250 г тауық қанаттары, 2 см зімбір тамыры, 1 түйір сарымсақ, 1 кішкене кепкен чили бұрышы, 1 ас қасық көкөніс майы, 1 ас қасық сезам дәндері, 1 ас қасық соя тұздығы, 1 ас қасық сұйық бал, 60 мл құрғақ шарап немесе портвейн
	<p><b>Нұсқаулар</b> Тауықтың қанаттарын жуып, буын тұстарынан кесіңіз. Өте жұқа тұстарын тастаңыз. Бал, шарап, соя тұздығы мен сары майды сорпа табағына салып араластырыңыз. Бал, үгітілген зімбір, ұнтақталған бұрыш және сезам дәндерінің жартысын қосыңыз. Қанаттарға тұздықтан жағып, 1 сағат тоңазытқышқа қойыңыз. Қанаттарды кең табаққа таратып салып, қалған сезам дәндерін себіңіз. Астыңғы торға қойып, микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, қанаттардың тұздығын шағын шараға құйып, микротолқынды пеште 3 минут 600 ватпен пісіріңіз. Алынған тұздықты қанаттармен бірге үстелге тартыңыз.</p>	
2-12 Үстінде қытырлақ ірімшігі бар балық	350-400 г	200 г ақ балықтың филесі, 1 домалақ моцарелла, 40 г грек жаңғағы, 2 таспа қақталған бекон, 2 уыс ұсақталған картоп чипстары, 1 ас қасық көкөніс майы, дәміне қарай қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Балық филесін үстелге тартылатын мөлшерде кесіп, кең табаққа салып, шамалы бұрыш қосыңыз. Моцарелланы дөңгелектеп кесіп, балықтың үстіне қойыңыз. Беконды кішкене бөліктерге бөліп турап, грек жаңғағын пышақпен ұсақтаңыз. Бекон, чипсы және грек жаңғағын жеке шараға араластырыңыз. Дайын қоспаны балықтың үстіне салып, үстіне шамалы май себезгілеңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-13 Брокколи және бадам жаңғағы қосылған балық	550-600 г	180 г пангасиус немесе тилапия филесі, 150 г брокколи, 1 апельсин, 50 г қуырылған бадам жаңғағы, 30 г сары май, 1 шай қасық ұн, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Апельсин қабығын үккіштен өткізу үшін майда үккішті пайдаланып, апельсин шырынын осы шараға сығыңыз. Балықты жуып, сорпа табағына салыңыз. Брокколидің гүл шоқтарын ажыратып, балықтың айналасына қойыңыз. Шараға сары май және шамалы ұн салып, апельсин қабықтарын қосып, шырынын құйыңыз. Араластырыңыз да, тұз бен бұрыш қосыңыз. Микротолқынды пеште 600 ваттпен 2 минут қыздырыңыз. Балық пен орамжапырақты дайын тұздыққа батырыңыз. Бадам жаңғақтарын ірі етіп турап, балық пен орамжапыраққа бадам жаңғақтарынан сеуіп, дәміне қарай бұрыш қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
2-14 Песто қосылған кальмар	250-300 г	1 тазартылған кальмар, 70 мл құрғақ ақ шарап, ½ лимон, 4 базилик өскіні, 40 г кедр жаңғағы, 1 түйір сарымсақ, 40 мл зәйтүн майы, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Сарымсақты, жаңғақтарды және базилик жапырақтарын шараға салып, зәйтүн майын құйып, ¼ лимонның шырынын сығып, тұз қосыңыз. Қоспаны біртекті етіп араластыру үшін батырма блендерді пайдаланыңыз. Кальмарды шығырық тәрізді етіп кесіп, жеке шараға салып, дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Шарап құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін кальмарды өз сорпасында тұрған күйі салқындатып, содан кейін алыңыз да, құрғатыңыз. Песто тұздығымен араластырып, тұздықтау үшін 10 минут қоя тұрыңыз. Үстелге тарту алдында лимон шырынын себезгілеңіз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-15 Бефстроганов	200-250 г	250 г сиыр еті, 2 пияз, 1 ас қасық сиыр етінің сорпасы, 2 ас қасық қышқыл қаймақ немесе қою қаймақ, 1 ас қасық ұн, 1 ас қасық қызанақ езбесі, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Етті жуып, құрғатып, әуелі 5 мм етіп турап, содан кейін ұзын таспа түрінде кесіңіз. Ұнға тұз және бұрыш араластырып, еттің таспаларын осы қоспаға аунатыңыз. Артық ұнды қағып тастаңыз. Пияздарды жарты шығырық түрінде турап, шараға етпен бірге салып, сорпа құйып, қызанақ езбесін қосып араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде, алыңыз да, қышқыл қаймақты бефстрогановқа қосыңыз. Қажет болса, тұзы бар дәмдеуіштерден қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

## Пешті іске пайдалану

### 3. Көшкі ас

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1 Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті	600-650 г	500 г тартылған сиыр еті, 3 бітеу пісірілген жұмыртқа, 2 шөкім ұнтақталған паприка, 1 шөкім ақ бұрыш, 2 шөкім ұнтақталған кориандр, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Тартылған етті терең шыныаяққа салыңыз, барлық дәмдеуіштер мен тұзды қосып, жақсылап араластырыңыз. Тартылған етті қалған кесекті алып шыныаяқ түбіне жайыңыз және түбіне қарай күшпен жайыңыз. Бұл тартылған етті барынша тарату үшін қажет. Тартылған еттен бірдей жіңішке, 15 см диаметрлі бөліш жасаңыз. Өр бөліштің ортасына қатты қайнатылған жұмыртқаны салыңыз. Шеттерлі қырлы ет котлеталарын жасаңыз және оларға паприка себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Етті аударыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-2 Орамжапырақ орамасы	700-800 г	300 г тауықтың бауыры, 140 г орамжапырақ, 1 пияз, 50 г пісірілген күріш, 1 шыны сорпа, 1 шыны су, 60 г қышқыл қаймақ, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 1 ас қасық ұн, тұз, дәміне қарай қара бұрыш, үстелге тарту үшін жасыл шөптер
		<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Орамжапырақ пен аршылған пияздарды кішкентай текшелерге тураңыз. Тартылған етке туралған көкөністер мен пиязды қосыңыз, тұз бен бұрышты қосып, араластырыңыз. Тартылған еттен кішкене ұзартылған котлеталарды жасаңыз, оларды қалыпқа салып, сорпа құйып, астыңғы торға салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз.</p> <p>Орамжапырақ орамаларын қышқыл қаймаққа батырып, микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, үстелге тарту алдында туралған жасыл шөптерді себіңіз.</p> <p>Тұздық дайындаңыз: Бөлек шараға қышқыл қаймақты су және қызанақ езбесімен араластырып, ұн қосып, дәміне қарай тұз және бұрышпен дәмдеңіз.</p>

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-3 Қызанақ езбесі қосылған котлета	300-350 г	220 г аралас тартылған ет, 2 ақ нанның тілімі, 1 жұмыртқа, 100 мл сүт, 1 орташа сәбіз, ½ пияз, 1 ас қасық қызанақ езбесі, 1 шыны кез келген сорпа, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Қыртысы жоқ нанды сүтке батырып, шамалы сығыңыз. Сәбіз пен пияздың қабығын аршып, таяқша тәрізді етіп кесіп, шұңғыл шараға салыңыз, Тартылған ет пен жібіген нанды, жұмыртқаны араластырыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Кішкене домалақ котлета жасаңыз. Қызанақ езбесін сорпаға араластырып, шамалы тұз қосыңыз. Котлеталарды көкөністер қосылған шараға салып, үстіне тұздық құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Етті аударыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
3-4 Қара өрік қосылған тауық сирақтары	300-350 г	2 тауық сирағы, 1 кішкене сәбіз, ½ пияз, 80–90 г сүйексіз қара өрік, 1 шыны сорпа немесе су, 2 жасыл пияздың бастары, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Пияз бен сәбізді жуып тазалаңыз, оларды жіңішке таяқшаларға кесіңіз. Оларды сорпа тәрелкесіне салыңыз. Тауық сирақтарына тұзды сеуіп, оларды кесілген көкөністердің үстіне қойыңыз. Үстіне қара өріктерді қойып, сорпаға салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Тауық сирақтарын аударыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз. Пісіргеннен кейін, тамаққа туралған жасыл пияздарды себіңіз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-5 Көкөніс қосылып пісірілген күркетауық	400-450 г	200 г күркетауық қоң еті, ½ сәбіз, ½ кішкене кәді, ½ пияз, 250 мл сорпа, дәміне қарай бұрыш, тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Көкөністерді жуып, кәдіні дөңгелек етіп турап, сәбіз бен пиязды орташа көлемде тураңыз. Көкөністерді шұңғыл шараға салып, үстіне туралған күркетауық еттерін салып, сорпаны құйыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	
3-6 Картоп пісірмесі	2 дана	Үлкен картоптар (160-200 г) 1-2 дана
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Аршылған картопты су қоспай тайпақ тәрелкеге салыңыз және оны пластик тамақ орауышпен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында, сары май, қышқыл қаймақ, ірімшік немесе басқа дәмдеуішті қосыңыз.</p>	
3-7 Рататуй	300-350 г	2 кішкене сәбіз, ½ кәді, 1 болғар бұрышы, 1 орташа пияз, 1 түйір сарымсақ, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 150 мл көкөніс сорпасы, 2 шөкім құрғақ орегано, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Көкөністерді жуып, аршыңыз оларды шетінен шамамен 1 см кішкентай текшелерге тураңыз. Сорпаны қызанақ езбесімен араластырып, тұз бен үгілген сарымсақ түйірін қосыңыз. Барлық құраластарды араластырыңыз. Көкөністерді керамика немесе шыны ыдысқа салыңыз. Қызанақ соусына қойыңыз және оны қақпақпен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Пісіргеннен кейін, дайын рататуйды құрғақ ореганомен дәмдеңіз.</p>	

## Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-8 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	500-600 г	200 г көксерке немесе нәлім, ½ қызылша, 1 пияз, ½ сәбіз, 100 г қышқыл қаймақ, 1 ас қасық қызанақ езбесі, 1 ас қасық ұн, 180 мл су, дәміне қарай тұз бен қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Пияз, сәбіз бен қызанақты жуып тазалаңыз, оларды орташа мөлшердегі таяқшаларға кесіңіз және араластырыңыз. Дайын көкөністерді шыныаяққа салып, су қосыңыз, тұз және қара бұрыш себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Балықтың сүйегін алып, кішкене порцияларға кесіңіз. Тұздықты шыныаяққа салып, көкөніспен араластырыңыз үстіне балықты салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз.</p> <p>Тұздық дайындаңыз: Бөлек шыныаяқта, қышқыл қаймақ, қызанақ езбесі мен ұнды араластырыңыз, кішкене тұз бен бұрыш қосыңыз.</p>	
3-9 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	500-600 г	250 ақ балық филесі (көксерке немесе нәлім), 2 қайнаған картоп, 4 қозықұйрық саңырауқұлақтары, 1 ас қасық көкөніс майы, 60 г ірімшік, 100 г қою қаймақ, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Қозықұйрықтарды мұқият жуып, кептіріп, тазалаңыз. Саңырауқұлақтарды кішкене бөліктерге бөліңіз. Балықты кішкентай порцияларға бөліп, оларды тәрелкеге қойыңыз. Тұз және бұрышты себіңіз, саңырауқұлақ тілімдерін қойып, оның үстіне лавр жапырағын салып, көкөніс майын қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Пісірген кезде, ірімшікті ірі үккішпен үгіңіз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Балыққа қышқыл қаймақты қосып, оның айналасына пісірілген картоп сақиналарын қойып ірімшіктен себіңіз, бұрышпен дәмдеңіз және пешке салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-10 Мұздатылған пицца	350 г	Мұздатылған пицца – 350 г
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Мұздатылған пиццаны пергамент төселген астыңғы торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
3-11 Шпинат және жаңғақ қосылған шошқаның жамбас еті	3 дана	250 г шошқаның сүйегі жоқ төс еті, 60 г балғын шпинат, 1 пияз, 40 г кедр жаңғақтары, 2 ас қасық көкөніс майы, кебекті ұннан жасалған нанның 1 тілімі, 1 түйір сарымсақ, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Пиязды аршып, кішкене текшелерге бөліп тураңыз. Шпинатты жуып, ірі бөліктерге бөліп тураңыз. Сарымсақты төртбұрыштап тураңыз. Көкөністерді шараға салып араластырып, 1 ас қасық көкөніс майын, тұз және бұрыш қосыңыз. Микротолқынды пешке 1 минут 900 Вт-қа қойыңыз. Нанды кішкене бөліктерге бөліп турап, шараға көкөністермен, кедр жаңғақтарымен бірге салып араластырыңыз. Пышақтың жалпақ жағын пайдаланып, етті жұқа бөліктерге айналдырып, жұмсартыңыз. Толтырманы еттің үстіне таратып салып, орама жасап, ағаш істіктермен бекітіңіз. Орамаларды табаққа салып, үстіне қалған майды жағыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Оларды аударыңыз және микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-12 Күріш қосылған котлета	8 еа	200 г тартылған сиыр еті, 80-90 г жартылай піскенше қайнатылған күріш, 1 орташа пияз, 1 қызанақ езбесі, 1 жұмыртқа, 1 түйір сарымсақ, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Қызанақ пен пиязды кішкене текшелерге бөліп турап, сарымсақты ұсақтаңыз.</p> <p>Дайын көкөністерді тартылған етпен бірге шараға салып, бір жұмыртқа қосыңыз. Тұз, бұрыш және күріш қосыңыз. Мұқият араластырыңыз. Тартылған сиыр етінен өріктің мөлшеріндей домалақ жасап, кең табаққа салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Оларды аударыңыз және микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз.</p>	
3-13 Бал қосылып қуырылған қой еті	450-500 г	500 г қойдың қоң еті, 2 ас қасық бал, 1 ас қасық қыша, 3 кориандр өскіндері, 2 балдыркөк өскіндері, 1 пияз, 2 түйір сарымсақ, 2 ас қасық көкөніс майы
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Қой етінің сіңірлері мен жылбырақтарын алып тазалап, кішкене бөліктерге бөліп тураңыз. Үлкен шараға бал мен қыша, сары май қосып араластырыңыз. Қой етінің бөліктерін тұздыққа салып, қақпақ жауып, 1 сағат қоя тұрыңыз. Пияз пен сарымсақты ұсатып турап, қой еті салынған шараға салып, қақпақты жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында ұсақ туралған балдыркөк пен кориандрдан себіңіз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-14 Ірімшік қосылған тауық рулеті	2 дана	1 терісі алынған тауықтың филесі, 40 г кепкен ақ нан, 1 жұмыртқа, 50 г жұмсақ ірімшік (Вге немесе Samembert), 2 жасып пияздың бастары, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Пияздарды ұсатып турап, ірімшікпен бірге шараға салып, қасықпен араластырып, дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Тауық филесін ұзына бойымен жұқа тілімдерге бөліп турап, пышақты немесе балғаны қолданып шамалы жұмсартыңыз. Еттің ортасына толтырманы салып, орама жасаңыз. Нанды жұқа таяқша тәрізді кесіңіз. Жұмыртқаны шамалы көпіршітіңіз. Орамаларды жұмыртқаға батырып, нан қоқымдарына аунатып, ағаш істіктермен түйреп бекітіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	
3-15 Қызанақ тұздығы қосылып пісірілген тауық еті	500-600 г	1 кішкене тауық, 6 қозықұйрық, 200 г қызанақтар, өз шырындарымен бірге, 1 стакан сорпа, 1 пияз, 100 г дөңдері алынған зәйтүндер, ½ шай қасық карри ұнтағы, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Тауық филесін жуып кептіріп, 8-10 порцияға жететін етіп тураңыз. Шеттерін, қанаттарының жұқа тұстарын лақтырмаңыз. Бұларды тауық сорпасын жасау үшін қолдануға болады. Пиязды кішкене текшелерге бөліңіз. Зәйтүндерді ірі етіп турап, шараға салып, шанышқыны пайдаланып, қызанақ пен дәмдеуіштермен бірге араластырыңыз. Сорпаны құйыңыз. Тауықты қуырма табаға салып, қызанақ езбесін қосып, қақпақ жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Пісіру барысында қозықұйрық саңырауқұлақтарын жұқа тілімдерге бөліңіз. Сигнал естілгенде шығарыңыз да, тауық еттерінің үстіне қозықұйрықтарды салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз.</p>	

## Пешті іске пайдалану

### 4. Арнайы жағдайлар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-1 Ет толтырылған болгар бұрышы	200-250 г	1 болгар бұрышы, 150 г аралас тартылған ет, 60 г жартылай піскенше қайнатылған күріш, 1 шыны су, 1½ ас қасық қызанақ езбесі, 1 ас қасық ұн, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Толтырма дайындау: тартылған етті шараға салып, күрішке араластырып, дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.</p> <p>Болгар бұрышының өзектерін кесіп, дәндерін, қабыршықтарын алыңыз. Әр бұрышқа тартылған еттен салып, тиісінше нығыздаңыз. Бұрыштарды шұңғыл шараға салып, қақпағын жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және бұрыштың үстіне тұздықты құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз.</p> <p>Тұздық дайындаңыз: Ұнды қызанақ езбесіне және суға араластырып, дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз.</p>	
4-2 Расстегай	4 дана	180 г ақ балық филесі, 200 г ашытқысыз қамыр, 3 орташа қозықұйырық, 100 г қайнатылған ұзын күріш, 1 пияз, 1 жұмыртқаның сарысы, 2 жасыл пияздың бастары, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Пияз бен қозықұйырықтардың қабығын аршып, текшелеп турап, шұңғыл шараға салыңыз, Қайнаған күрішті, кішкене бөліктерге бөлініп туралған балықтарды, жасыл ұсақ туралған пияздарды және дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Қамырды біркелкі бөліктерге бөліңіз. Әр жағы 12 см текше жасап, үстіне толтырманы салыңыз. Қамырдың шеттерін түйістіріп, қайық пішінді етіңіз де, ортаңғы жағын ашық қалдырыңыз.</p> <p>Расстегайға жұмыртқаның сарысын жағып, әрқайсысының ортасына 1 шай қасық су құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, шығарыңыз және аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-3 Қуырылған ірімшіктер	200-250 г	160 г сулугуни ірімшігі, 60 г нан қоқымдары, 1 жұмыртқа
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Ірімшікті шетінен 2-2,5 см кішкентай текшелерге кесіңіз. Жұмыртқаны сәл көпіртіп, ірімшік текшелерін осы қоспаға қосыңыз. Ірімшікті нан қоқымдарына аунатып, сол қадамдарды қайталаңыз (ірімшік текшелерін қайтадан жұмыртқа мен нан қоқымдарына аунатыңыз және оларды саусақтарыңызбен тегістеңіз.) Нан қоқымдарына аунатылған ірімшіктерді кең табаққа салып, астыңғы торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	
4-4 Тауық көуабы	200-250 г	250 г тауық еті, 1 ас қасық майонез, 1 лимон, 2 ас қасық сезам, 2 шөкім үгілген кориандр, 1 түйір сарымсақ
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Етті шетінен 2 см кішкене текшелерге кесіңіз.</p> <p>Тұздық дайындаңыз: майонезді, үгітілген сарымсақты, лимон шырынын және қабығын сорпа төрелкесіне араластырыңыз.</p> <p>Етті тұздыққа салып, 1 сағат салқын жерге қойыңыз. Ет кесектерін ағаш істікке шаншып, үстіне сезам дәндерін себіңіз. Көуаптар қойылған табақты үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	
4-5 Боярлар дәстүрімен дайындалған ет	200-250 г	250 г шошқаның төс еті, 3 қозықұйырық саңырауқұлақтар, 2 ас қасық майонез, 2 тминь өскіні, тұз, дәміне қарай қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Қозықұйырық саңырауқұлақтарын жуып, қабықтарын аршып, жұқа тілімдерге бөліп тураңыз. Шошқа етін жуып, тұз бен бұрышпен ысқылап, табаққа салыңыз. Тминь жапырақтарын себіңіз. Саңырауқұлақтарды еттің үстіне себіңіз. Майонезді саңырауқұлақтардың үстіне сеуіп, қасықпен жаймалаңыз. Етті қақпақ жаба отырып пісіріңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, шығарыңыз және аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз.</p>	



Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-6 Арқан балық қосылған кулебяка	450-500 г	230 г ақсерке қоң еті, 200 г ашытқы қосылған қопсыма қамыр, 1 пияз, 2 жұмыртқа, 3 жасыл пияз бастары, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Пияздың басын аршып, кішкене текшелерге бөліп тураңыз. Жасыл пиязды текшелеп тураңыз. 1 жұмыртқаны бітеу пісіріңіз және текшелеп тураңыз. Балықты кішкене текшелерге бөліңіз. Шараға туралған пияздарды, балықты және туралған жұмыртқаны салып, дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Қамырды жібітіп, кең тіктөртбұрыш түрінде жайыңыз. Ортасына дайын тұрған толтырманы салыңыз. Толтырманы жабу үшін қамырдың шеттерін көтеріп, содан кейін пісіріп жатқанда сәлі ағып кетпеу үшін өзара түйістіріп жабыңыз. Қамыр жиектерін түйістірген тұсын астына қаратып қойып, үстіне жұмыртқаның қалғанын себіңіз. Табаққа салыңыз. Бұларды астыңғы торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	
4-7 Арқан балық кәуабы	300-350 г	300 г ақсерке балығының қоң еті, ½ лимон, 2 ас қасық туралған ақжелкен, 1 ас қасық тазартылған зәйтүн майы, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Балықты үлкен текшелерге кесіп, шұңғыл шараға салыңыз. Ақжелкенді және лимон шырынын қосыңыз. Дәміне қарай тұзы қосып, араластырыңыз да, 20 минут тұздықтап қойыңыз. Бірнеше балық тілімдерін ағаш істіктерге сұғып, зәйтүн майын жағыңыз. Кәуапты кең табаққа салыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p> <p>Үстелге лимон қосып тартыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-8 Көкөніс қосылған бақтақ	300-400 г	1 кішкене бақтақ филесі, ½ сәбіз (алдын ала пісірілген), 2 базилик өскіні, 1 кішкене пияз, 1 кішкене қызанақ, ½ лимон, 1 ) ас қасық көкөніс майы, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Сәбізді жіңішке тілімдерге және пияз бен картопты сақиналап тураңыз. Базилик жапырақтарын бөліп алыңыз. Бақтақ етін төрелкеге салып, тұз бен бұрыш қосыңыз. Үстіне дайын көкөністерді салыңыз (алдымен барлық сәбіздерді, содан кейін қалған құраластарды кезекпен қабаттап). Майға балықты батырыңыз және оған үккіштен өткізілген лимон қабығын салыңыз. Бұларды астыңғы торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	
4-9 Печенье	9 ea	200 г ұн, 50 г ұнтақ қант, 60 кепкен жарты сары өріктер, ½ шай қасық ашытқы, 2 ас қасық су, 70 г сары май
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Кепкен, жарты сары өріктерді мұқият жуып, жылы суға шамамен 20 минут жібітіп қойыңыз, жұқа тілімдерге бөліп кесіңіз. Ұн мен ашытқыны үлкен шыныға елеңіз, сары май қосыңыз және қоспаны қоқымға айналғанша саусақтарыңызбен ысықлаңыз. Шараға ұнтақ қант, 2 ас қасық суық су қосып, қамырды біркелкі болғанша араластырыңыз. Кепкен жарты сары өріктерді қосып, қайта араластырыңыз. Кішкене өрік тәрізді домалақ жасаңыз. Шанышқымен басыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	
4-10 Мүкжидек сусыны	250-300 г	Мұздатылған мүкжидек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Қайнатқаннан кейін, салқындатыңыз және сүзіңіз.</p>	

## Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-11 Лимон бөліші	450-550 г	200 г ұн, 60 г сары май, 60 г қант, 1 жұмыртқа, 2 жұмыртқаның сарыуызы, 180 мл қойылтылған сүт, 1 лимон, 1 шай қасық ашытқы
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Сары майды шұңғыл шараға қантпен бірге салып, микротолқынды пеште 1 минут 600 ватт қуатпен ерітіңіз. Еленген ұнды, бір жұмыртқаны және ашытқыны қосып, біртекті болғанша қамыр илеп, қақпақ жабыңыз да, 10 минут қоя тұрыңыз. Қойылтылған сүтке лимон шырынын, қабығын, екі жұмыртқаның сарыуызын қосып көпіршітіп араластырыңыз. Қамырды қалыпқа салып, лимон қаймағын үстіне абайлап жаймалап салыңыз. Бұларды астыңғы торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында тоңазытқышта салқындатып, порцияларға бөліңіз.</p>	
4-12 Профитроль	7 дана	1 кесе ұн, 125 г сары май, 1 кесе су, 4 жұмыртқа, 100 г қара шоколад, көпіршітілген қаймақ
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Шараға сары май мен суды араластырып, 3 минут 600 ваттқа қойыңыз. Салқындағанша күте тұрыңыз да, ұн қосып, мұқият араластырыңыз. Араластыру барысында, жұмыртқаларды бір-бірден салыңыз. Кондитер қалтасына салып, жұқа табақтағы нанды ажырату үшін шығырық жасап қысыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін профитрольды ашып, салқын сөреге қойып, салқындатыңыз. Көпіршітілген қаймақпен толтырыңыз. Ыстық шоколадпен бірге үстелге тартыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-13 Алма бөліші	300-400 г	4 кішкене жасыл алма, 200 г ұн, 60 г сары май, ½ шай қасық ашытқы, 80 г ұнтақ қант, 2-3 ас қасық су
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Алмаларды жуып, өзектерін алып, тілімдерге бөліңіз. Ұнды ашытқымен бірге елеңіз, сары майды қосыңыз және және қоспаны қоқымға айналғанша саусақтарыңызбен ысқылаңыз. 2-3 ас қасық су қосыңыз, бір жарым ас қасық ұнтақ қант қосып біркелкі етіп қамыр илеп, содан кейін пластик қалтаға орап, 1 сағат тоңазытқышқа қойыңыз. Қамырды тоңазытқыштан алып, 2 мм тік төртбұрыш етіп жазып, қалыпқа салыңыз. Алма тілімдерін қалған ұнтақ қантқа араластырып, қамырдың үстіне қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	
4-14 Грек жаңғағы қосылған бөліш	700-800 г	300 г ұн, 100 г сары май, 200 г грек жаңғағы, 100 г қант, 125 г қант, 1 лимон, 2 жұмыртқа
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Қамыр дайындаңыз: 250 г ұнды саусақтарыңызбен шараға қоқымға айналғанша ысқылаңыз. 1 жұмыртқа қосып, қант қосып, қамыр илеңіз. Сүлгі жауып, 30 минут тоңазытқышқа қойыңыз. Толтырма дайындаңыз: Грек жаңғақтарын ұсатыңыз. Шараға бал, лимон шырынын және қабығын араластырыңыз, қалған жұмыртқаны, ұнды және грек жаңғақтарын қосыңыз. Қамырды қалыпқа салып, үстіне толтырманы жаймалаңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-15 Бүлдірген орамасы	600-700 г	200–250 г бүлдірген, 240–260 г ұн, 50 г сары май, 80 г қант, 30 мл тазартылған зәйтүн майы, 1 шай қасық құрғақ ашытқы, 120 мл сүт, 2 ас қасық крахмал
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Ұнның жартысын шараға елеп, жылы сүт, 2 ас қасық қант және ашытқы қосыңыз. Араластырып, қамырды 1 сағат ашығанша қоя тұрыңыз. Ұнның қалғанын, сары май мен өсімдік майының жартысын қосыңыз. Біркелкі қамыр илеңіз. Сүлгі жауып, 1 сағат қоя тұрыңыз. Бүлдіргендерді мұқият жуып, сабақтарын алып, кішкене бөліктерге бөліңіз. Бүлдіргендерді шараға салып, крахмал және қант қосып араластырыңыз. Қамырды 0,5 см етіп жайып, үстіне бүлдіргендерді таратып салыңыз.</p> <p>Орама жасап, оны табақтың үстіне қойып, жабылған тұсын төмен қаратып, үстіне көкөніс майын жағыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін басыңыз.</p>	

#### 5. Дәнді-дақыл/Макарон

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-1 Қоңыр күріш	150-200 г 200-250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық суды есе көп құйыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
5-2 Квиноа	150-200 г 200-250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық суды есе көп құйыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
5-3 Макарон	100-150 г 200-250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 4 есе құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын өбден сорғытыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.

## Пешті іске пайдалану

### 6. Көкөністер

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>6-1</b> Жасыл бұршақ	200-250 г 300-350 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Келесі үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз: 200-250 г үшін; 300-450 г үшін 45 мл (3 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
<b>6-2</b> Шпинат	100-150 г 200-250 г	Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
<b>6-3</b> Қабығы аршылған картоп	300-350 г 400-450 г 500-550 г	Картоптарды жуып, қабығын аршып, жартыға бөліңіз де, қақпағы бар шыны ыдысқа салыңыз. 15-30 мл (1-2 ас қасық) су қосыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұдан көп мөлшердегі тағамды пісіріп жатқанда арасында бір рет араластырыңыз. 3-5 минут қоя тұрыңыз.
<b>6-4</b> Грильденген баклажан	100-150 г 200-250 г	Баклажанды шайып, тураңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Туралған тілімдерді үстіңгі торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді). 1-2 минут қоя тұрыңыз.
<b>6-5</b> Гриль қызанақтары	400-450 г 600-650 г	Қызанақтарды шайып, тазалаңыз. Жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты үстіңгі торға қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

### 7. Құс/Балық еті

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>7-1</b> Тауықтың төс еттері	300-350 г 400-450 г	Тауықтың төс етін шайып, шұңғыл шыны пеш ыдысына салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақ үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
<b>7-2</b> Күркетауықтың төс еттері	300-350 г 400-450 г	Күркетауықтың төс етін шайып, шұңғыл пеш ыдысына салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақ үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
<b>7-3</b> Балық етінен жасалған гриль	200-300 г 400-500 г	Балықтың қоң еттерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
<b>7-4</b> Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	200-250 г 300-350 г	Балық стейктерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
<b>7-5</b> Қуырылған балық	300-350 г 400-450 г	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.

## 8. Қыздыру және пісіру

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
8-1 Дайын тағамдар (Тоңазытылған)	300-350 г 400-450 г	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, тұздығы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
8-2 Мұздатылған пицца	300-350 г 400-450 г	Мұздатылған пиццаны астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
8-3 Мұздатылған лазанья	400-450 г 600-650 г	Мұздатылған лазаньяны өлшемі сай келетін пешке төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты бұрылмалы табақ үстіне қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 3-4 минут қоя тұрыңыз.
8-4 Киш (тоңазытылған)	600-650 г	Бұл бағдарлама тоңазытылған киш тағамын дайындауға жарамды. Орамын алып, табаққа қойыңыз. Астыңғы торға орналастырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 1-2 минут қоя тұрыңыз.
8-5 Қуырылған тауық	1100-1200 г 1200-1300 г	Тоңазытылған тауық етіне зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын төмен қаратып, астыңғы тордың ортасына қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін <b>Бастау</b> түймесін басыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.

## 9. Қамыр ашыту

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
9-1 Пицца наны	300-500 г	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
9-2 Торт қамыры	500-800 г	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
9-3 Нанның қамыры	600-900 г	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.

## 10. Йогурт

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
0-1 Кішкене кеселер	500 г	150 г табиғи йогуртты 5 керамика кесеге немесе кішкене шыны банкаға (әрқайсысы 30 г) біркелкі мөлшерде салыңыз. Әр кесеге 100 мл сүт қосыңыз. Ұзақ сақталатын сүтті пайдаланыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5 %). Әрқайсысын таспамен жауып, бұрылмалы табаққа шеңбер бойымен қойыңыз. Болғаннан кейін 6 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Алғаш рет дайындаған кезде, кептірілген йогурт бактериясының ферментін пайдалануды ұсынамыз.
0-2 Үлкен кесе	500 г	150 г табиғи йогуртты 500 мл тез ірімейтін сүтке араластырыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5 %). Үлкен кесеге біркелкі таратып құйыңыз. Таспамен жауып, бұрылмалы табаққа қойыңыз. Болғаннан кейін 6 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Алғаш рет дайындаған кезде, кептірілген йогурт бактериясының ферментін пайдалануды ұсынамыз.

## Пешті іске пайдалану

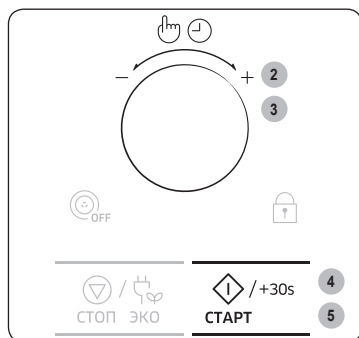
### Жібіту функцияларын қолдану

**Ускоренная Разморозка (Қарқынды жібіту)** функциялары етті, құс етін, балықты, нанды, торт және жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

#### ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.



**1. Ускоренная Разморозка (Қарқынды жібіту)** түймесін басыңыз.

**2. Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап, пісіретін тағамның түрін таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

**3. Тағам тарту мөлшерін Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

**4. СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.

#### Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.

**5. Жібітуді аяқтау үшін СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с)** түймесін қайта басыңыз.

#### Нәтижесі:

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

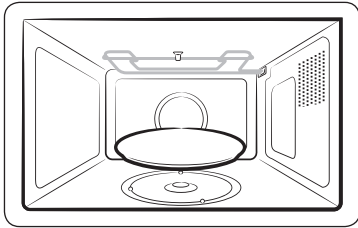
### Қарқынды жібіту нұсқаулары

Келесі кестеде әр түрлі **Ускоренная Разморозка (Қарқынды жібіту)** бағдарламалары, тағамның мөлшері мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін және балықты жалпақ шыны табаққа не керамика табаққа салыңыз да, нан мен тортты, жемісті ас үй қағазына салыңыз.

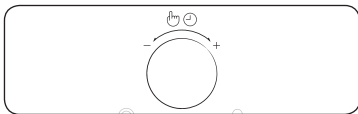
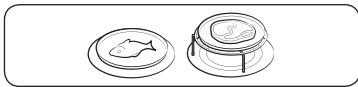
Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>1</b> Ет	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
<b>2</b> Құс еті	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
<b>3</b> Балық	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-50 минут қоя тұрыңыз.
<b>4</b> Нан/Торт	125-1000 г	Нанды ас үй қағазына көлденеңінен қойыңыз да, пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремді бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді. 10-30 минут қоя тұрыңыз.
<b>5</b> Жеміс	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. 5-20 минут қоя тұрыңыз.

## Жұқа табақты пайдалану

Бұл жұқа табақты қолданғанда тағамның тек үстіңгі жағы ғана гриль көмегімен қызарып піспейді, сонымен қатар жұқа табақ температурасының жоғарылығына байланысты, тағамның астыңғы жағы да қызарып, қытырлақ болып піседі. Кестеден жұқа табақты қолданып пісіруге болатын бірнеше тағам түрлерін көресіз (келесі бетті қараңыз). Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.



1. Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, микротолқын-гриль-аралас [600 Вт + Гриль] режимін ең жоғары қуат мәніне қойып, кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындай отырып алдын ала қыздырыңыз.
2. Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.
3. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.
4. Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.
5. Тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз)



### ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

- Жұқа табақты пештен әрқашан қолғап киіп алыңыз, себебі ол қатты ысып кетеді.
- Қызуға төзбейтін заттарды ешқашан жұқа табақтың үстіне қоймаңыз.
- Жұқа табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.
- Жұқа табақтың ыдыс жуғыш машинаға төзімді емес екенін ескеріңіз.

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

- Жұқа табақтың сызат түсуден қорғай алмайтын тефлонмен қапталғанын ескеріңіз. Пышақ тәрізді өткір затты тағамды жұқа табақ үстінде кесу үшін қолданбаңыз.
- Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.
- Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді.

## Қарқынды қызу

Қарқынды қызу режимі дәстүрлі пештерге ұқсас. Микротолқын режимі қолданылмайды. Температураны қажетіне қарай, 40 °C градустан 200 °C градусқа дейін орнатуға болады. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

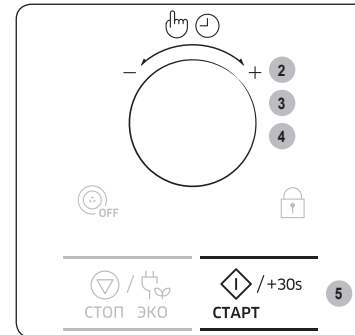
Есікті ашып, ыдысты астыңғы торға қойыңыз да, бұрылмалы табаққа орнатыңыз.



1. **Аэрогриль Hot Blast (Қарқынды қызу)** түймесін басыңыз.

**Нәтижесі:** Келесі индикаторлар көрінеді:

(Қарқынды қызу режимі)  
180 °C (Температура)



2. Температураны **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз. (Температура : 40-200 °C, 10 °C аралығы)
  - Температураны 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды.
3. **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.
4. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз. (Пешті алдын ала қыздырғыңыз келсе, таңдаңыз: "0")
5. **СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.

**Нәтижесі:** Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.

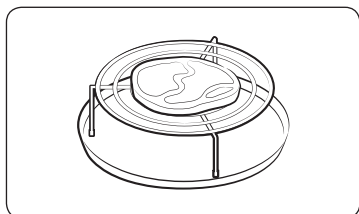
- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

## Пешті іске пайдалану

### Гриль жасау

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.



1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



2. Гриль түймесін басыңыз.

**Нәтижесі:** Келесі индикаторлар көрінеді:



(Гриль режимі)

- Гриль температурасын орната алмайсыз.

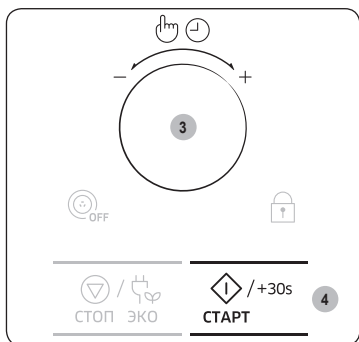
3. Гриль жасау уақытын **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

- Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.

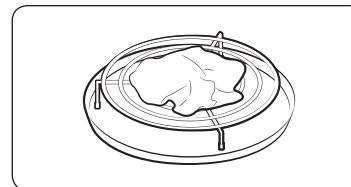
4. **СТАРТ/+30с (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.

**Нәтижесі:** Гриль жасала бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



### Керек-жарақтарды таңдау



Дәстүрлі жолмен тағам пісіргенде, ыдыс қажет. Дегенмен, әдепкі пештерде қолданатын ыдыстарыңызды ғана қолданыңыз.

Әдетте микротолқынға төзімді ыдыстар конвекциямен пісіруге жарамсыз; пластик сауыттарды, табақтарды, қағаз кеселерді, сүлгілерді т.б. қолданбаңыз.

Аралас пісіру режимін (микротолқын және гриль немесе қарқынды қызу) қолданғыңыз келсе, микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

#### МАҢЫЗДЫ

Жарамды ыдыс-аяқ, керек-жарақ туралы қосымша ақпаратты, 46-беттегі ыдысқа қатысты нұсқаудан қараңыз.



## Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

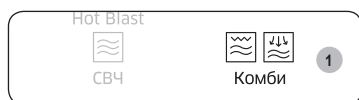
### МАҢЫЗДЫ

ӨРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

### МАҢЫЗДЫ

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӨРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсартуға болады.

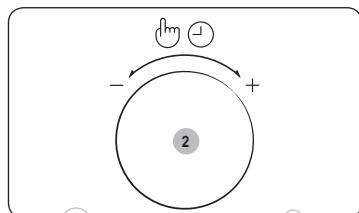
Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз. Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



1. **Комби (Аралас режим)** түймесін басыңыз.


**Нәтижесі:** Келесі индикаторлар көрінеді:

Сb-1 (Микротолқын + Гриль)

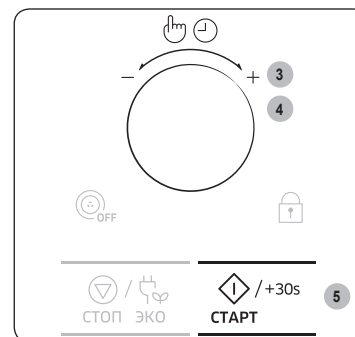


2. Дисплейде Сb - 1 индикаторының көрсетілгенін тексеріңіз, содан кейін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Келесі индикаторлар көрінеді:

 (Микротолқын және гриль аралас режим)

600 Вт (Қуат шығысы)



3. Тиісті қуат деңгейін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін тиісті қуат деңгейі (600, 450, 300 Вт) көрсетілгенше бұрап таңдаңыз.

Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

- Гриль температурасын орната алмайсыз.
- Температураны 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды.

4. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

- Ең көп пісіру уақыты 60 минут.

5. **СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.

**Нәтижесі:** Аралас режиммен пісіру басталады.

Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



## Пешті іске пайдалану

### Микротолқын және қарқынды қызу функцияларын бірге қолдану

Аралас режимде микротолқын қуаты мен қарқынды қызу режимі қатар қолданылады.

Микротолқын қуаты дереу бөлінетіндіктен, алдын ала қыздыру қажет емес.

Көп тағамдарды, әсіресе келесі тағамдарды аралас режим бойынша дайындауға болады:

- Ет мен тауықты қуыру
- Бәліштер мен торттар
- Жұмыртқа мен ірімшік тағамдары

#### МАҢЫЗДЫ

ӨРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

#### МАҢЫЗДЫ

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӨРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

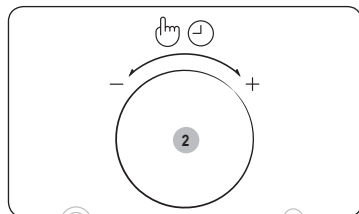
Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табаққа немесе бұрылмалы табаққа қойылатын астыңғы торға қойыңыз. Есікті жабыңыз. Қыздырғыш элемент көлденең қалыпта тұруға тиіс.



1. **Комби (Аралас режим)** түймесін басыңыз.


**Нәтижесі:** Келесі индикаторлар көрінеді:

Сб-1 (Микротолқын + Гриль)

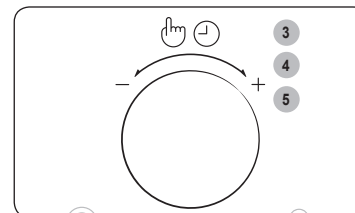


2. Дисплейге Сб-2 (Микротолқын + Қарқынды қызу) индикаторын **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап, содан кейін Көп функция таңдайтын диск тетігін басып шығарыңыз.

**Нәтижесі:** Келесі индикаторлар көрінеді:

 (Микротолқын және қарқынды қызу аралас режим)

600 Вт (Қуат шығысы)




3. Тиісті қуат деңгейін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін тиісті қуат деңгейі (600, 450, 300, 180, 100 Вт) көрсетілгенше бұрап таңдаңыз.

Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

- Қуат деңгейін 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды.

(Әдепкі мәні: 600 Вт)

**Нәтижесі:** Келесі индикаторлар көрінеді:

 (Микротолқын және қарқынды қызу аралас режим)

180 °C (Температура)

4. Тиісті температураны **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

(Температура: 200-40 °C).

Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функция таңдайтын диск** тетігін басыңыз.

- Температураны 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнайды.

(Әдепкі мәні: 180 °C)

5. Пісіру уақытын **Көп функция таңдайтын диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

- Ең көп пісіру уақыты 60 минут.





#### 6. СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с) түймесін басыңыз.

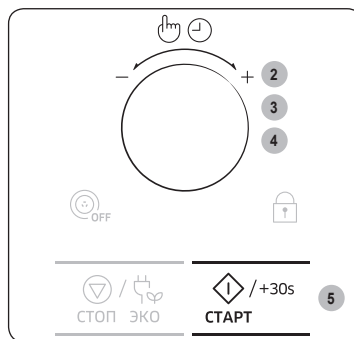
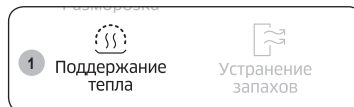
**Нәтижесі:** Аралас режиммен пісіру басталады.

Пеш қажетті температураға дейін қызады да, содан кейін микротолқынмен тағам піскенше пісіреді. Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

### Жылыту режимі функцияларын пайдалану

**Поддержание тепла (Жылыту режимі)** функцияларының алдын ала бағдарламаланған тағам және табақ жылыту мүмкіндіктері бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.



#### 1. Поддержание тепла (Жылыту режимі) түймесін басыңыз.

2. Көп функция таңдайтын диск тетігін бұрап, Тағам және табақ жылыту функциясын таңдаңыз.
3. Көп функция таңдайтын диск тетігін басыңыз.
4. Тағам және табақ жылыту режимін Көп функция таңдайтын диск тетігін бұрап орнатыңыз.
5. СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с) түймесін басыңыз.

**Нәтижесі:** Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі. Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

#### Ұсынылатын жылыту режимінің мәзірі

<b>Ыстық (1-1 / 2-1)</b>	Лазанья, Сорпа, Гратин, Бұқтырма, Пицца, Стейк (Жақсы піскен), Бэкон, Балық тағамдары, Кебір торттар
<b>Орташа (1-2 / 2-2)</b>	Бәліш, Нан, Жұмыртқа тағамдары, Стейк (Шала немесе Орташа піскен)



## Пешті іске пайдалану

### 1. Жылы ұстау

Жылы ұстау функциялары тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды.

Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

Ыстық немесе жылы температураларын Dial Knob (Диск) тетігін басып таңдауға болады.

(Нұсқауларды алдыңғы беттерден қараңыз.)

1-1. Ыстық

1-2. Орташа

Жылы ұстау функциясын қолдану үшін келесіні орындаңыз:

- Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз.
- Жылы ұстау функциясын қосыңыз.

#### ☛ МАҢЫЗДЫ

Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұл бағдарламалар жаңа ғана пісірілген тағамдарды жылы ұстауға арналған.

#### ☛ МАҢЫЗДЫ

Тағамды ұзақ уақыт (1 сағаттан астам) жылы ұстауға болмайды, себебі тағам үздіксіз пісе береді.

Жылы тағам тез бұзылады.

#### ☛ МАҢЫЗДЫ

Қақпақтармен немесе пластик таспамен жаппаңыз.

#### ☛ МАҢЫЗДЫ

Тағамды алған кезде тұшпапеш қолғабын киіңіз.

### 2. Табақты жылыту

Табақ жылыту функциясымен тағамдарды тамаша жылытып, үстелге тартуға болады.

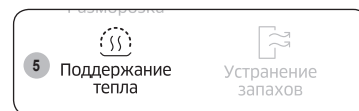
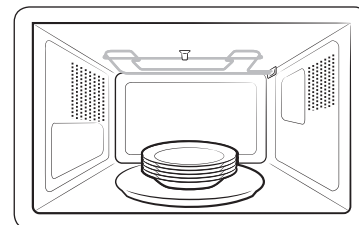
Бұл функцияны табақтарды ыстық немесе ыңғайлы температураға дейін жылыту үшін пайдаланыңыз.

Ыстық немесе жылы температураларын **Диск** тетігін басып таңдауға болады.

(Нұсқауларды алдыңғы беттерден қараңыз.)

2-1. Ыстық

2-2. Орташа



1. Табақтарды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз.

(Макс. табақ саны: 5 дана)

2. Табақты 200мл суға толтырыңыз.

3. Есікті жабыңыз. Содан кейін табақ жылыту функциясын қосыңыз.

#### ☛ МАҢЫЗДЫ

Кәдімгі суды ғана қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.

#### ☛ МАҢЫЗДЫ

Микротолқынға төзімді табақтарды ғана пайдаланыңыз.

#### ☛ МАҢЫЗДЫ

Бұл функцияны сусыз қолданбаңыз.

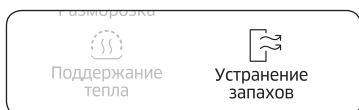
#### ☛ МАҢЫЗДЫ

Табақтарды және табақ жылыту шарасын алғанда, пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.



## Иіс кетіру функциясын пайдалану

Бұл функцияны иісі шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз. Алдымен пештің ішін тазалаңыз.



**Устранение запахов (Иіс кетіру)** түймесін басыңыз, сонда ол автоматты түрде іске қосылады.

### МАҢЫЗДЫ

Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген.

### МАҢЫЗДЫ

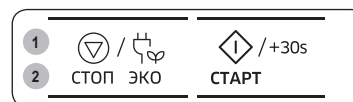
Иіс кетіру уақытын сонымен қатар **СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с)** түймесін басып реттеуге де болады.

### МАҢЫЗДЫ

Иіс кетіру уақыты ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

## Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.



**1. СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с) және СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін қатар басыңыз.

**Нәтижесі:** Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.

• Келесі индикаторлар көрінеді:



**2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін СТАРТ/+30s (БАСТАУ/+30с) және СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймелерін қайта бір уақытта басу керек.

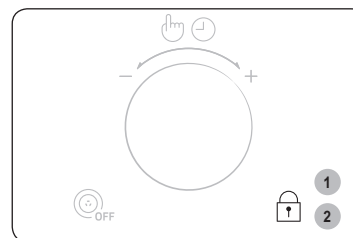
**Нәтижесі:** Пеш қалыпты жұмыс істейді.

• Келесі индикаторлар көрінеді:



## Бала қауіпсіздігі функцияларын пайдалану

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, арнайы бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.



**1. Бала қауіпсіздігінің құралы** түймесін 3 секунд басыңыз.

**Нәтижесі:**

- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Дисплейде “L” көрсетіледі.



**2. Пештің бұғатын ағыту үшін Бала қауіпсіздігінің құралы** түймесін 3 секунд басыңыз.

**Нәтижесі:** Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.



## Бұрылмалы табақты қосу/сөндіру функцияларын пайдалану

**Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру** түймесі бұрылмалы табақты айналдырмай тоқтатып, пештің ішін толығымен алатын үлкен табақтарды пайдалануға мүмкіндік береді (тек ғана қолмен пісіру режимінде).

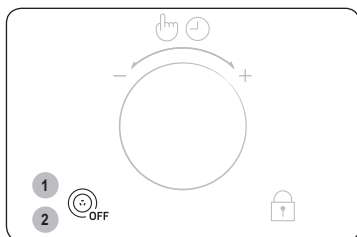
### МАҢЫЗДЫ

Бұндай жағдайда пісіру нәтижелері соншалықты қанағаттанарлық емес, себебі пісіру нәтижесі біркелкі емес. Пісіру үдерісінің ортасына келгенде ыдысты қолыңызбен айналдыруды ұсынамыз.

### ЕСКЕРТУ

Бұрылмалы табақты пеш ішінде ешқашан тағамсыз пайдаланбаңыз.

**Себебі** : Өрт шығуы немесе құрылғыға зақым келуі мүмкін.



1. Микротолқын, Гриль, Қарқынды қызу, Алдын ала қыздыру және Аралас режимдерді орнату кезінде **Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру** түймесін басыңыз.

- Бұған алдын ала бағдарламаланған функцияларда немесе **СВЧ (Микротолқын), Гриль, Аэрогриль Hot Blast (Қарқынды қызу), Preheat (Алдын ала қыздыру)** және **Комби (Аралас режим)** түймелерін басу алдында қолжетімсіз.

**Нәтижесі:** Дисплейде **Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру** белгісі пайда болады, пісіру барысында бұрылмалы табақ жұмыс істемейді.

 (Бұрылмалы табақ сөндірулі режимі)

2. Бұрылмалы табақты қайта қосу үшін **Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру** түймесін қайта басыңыз.

**Нәтижесі:** Дисплейден **Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру** белгісі көрінбей кетеді, бұрылмалы табақ айналады.

### ЕСКЕРТПЕ

Бұл **Бұрылмалы табақты Қосу/Сөндіру** түймесі тағам пісіру кезінде ғана жұмыс істейді.

## Ыдысқа қатысты нұсқаулар

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.

Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.

Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓/X	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Полистирол кеселер мен сауыттар	X	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	X	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	X	
Шыны ыдыс	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Пештен үстел ыдыстарына	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Осал шыны ыдыс	✓	
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		



Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ыдыстар</li> <li>• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗</li> <li>✗</li> </ul>	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
Қағаз <ul style="list-style-type: none"> <li>• Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы</li> <li>• Өңделген қағаз</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✗</li> </ul>	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сауыттар</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> </ul>	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жылтыр қағаз</li> <li>• Тоңазытқыш қалталар</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✗</li> </ul>	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> </ul>	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> </ul>	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : Ұсынылады

✓✗ : Сақтықпен пайдаланыңыз

✗ : Қауіпсіз емес

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Микротолқындар

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.

Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады.

Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

### Пісіру

#### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

#### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

#### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамның бетін әр түрлі жолмен жабуға болады, мысалы: керамика табақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқын үшін жарамды таспамен.

#### Қоя тұру уақыты

Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.

Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Нұсқаулар</b> 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Бұршақ	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері)	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

### Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әр 250 г-ға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық) – кестеге қараңыз. Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

**Ақыл-кеңес:** Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Брокколи	250 г	900 Вт	4-4½
	500 г		6-7
<b>Нұсқаулар</b> Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			
Брюссель орамжалырағы	250 г	900 Вт	5½-6
	<b>Нұсқаулар</b> 60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Сәбіз	250 г	900 Вт	4-4½
	<b>Нұсқаулар</b> Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Түрлі-түсті орамжалырақ	250 г	900 Вт	4-4½
	500 г		6½-7½
<b>Нұсқаулар</b> Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			



Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Кәдіш	250 г	900 Вт	3½-4
	<b>Нұсқаулар</b> Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Баклажан	250 г	900 Вт	3-3½
	<b>Нұсқаулар</b> Баклажанды кішкене леп турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Порей пиязы	250 г	900 Вт	3½-4
	<b>Нұсқаулар</b> Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Саңырауқұлақ	125 г	900 Вт	1½-2
	250 г		2½-3
	<b>Нұсқаулар</b> Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Пияз	250 г	900 Вт	4-4½
	<b>Нұсқаулар</b> Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Бұрыш	250 г	900 Вт	4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Бұрышты кішкене леп бөліңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Картоп	250 г	900 Вт	4-5
	500 г		7-8
<b>Нұсқаулар</b> Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене леп екіге немесе төртке бөліңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			
Кольраби орамжапырағы	250 г	900 Вт	5½-6
	<b>Нұсқаулар</b> Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

#### Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

**Күріш:** Қақағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз. Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

**Паста:** Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Ақ күріш (Суға пісірілген)	250 г	450 Вт	15-16
	375 г		17½-18½
<b>Нұсқаулар</b> Суық суды есе көп құйыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			
Қоңыр күріш (Суға пісірілген)	250 г	450 Вт	18-19
	375 г		20-21
<b>Нұсқаулар</b> Суық суды есе көп құйыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Аралас күріш (Күріш + Жабайы өскен күріш)	250 г	450 Вт	18-19
	<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Аралас жүгері (Күріш + Дәнді дақыл)	250 г	450 Вт	20-21
	<b>Нұсқаулар</b> 400 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Паста	250 г	900 Вт	9½-11
	<b>Нұсқаулар</b> 1000 мл ыстық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Жылдам кеспе	1 кішкене қалта (80 г)	900 Вт	7-7½
	1 үлкен қалта (120 г)		9-9½
<b>Нұсқаулар</b> Шыны пирекс шарасын қолданыңыз. Кеспені шараға салып, бөлме температурасындағы 350 мл су қосыңыз. Таспа жауып пісіріп, бірнеше рет тесіңіз. Пісіріп болғаннан кейін суын төгіп, жылдам еритін кеспе дәмдеуіштерін қосыңыз.			

## Қыздыру

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.

Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

### Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырмауға тырысыңыз, олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірісіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

### Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 900 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.

Кестедегі ұсыныстарды қараңыз.

Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бөліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

### Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

Тағамды қыздырып болғаннан кейін, тағам бойындағы температура біркелкі таралу үшін біраз уақыт қоя тұрыңыз.

Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

### Сұйықтарды қыздыру

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

### Бала тағамын қыздыру

#### Баланың тағамы:

Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Үстелге тартар кезде температурасы 30-40 °C болуын ұсынамыз.

#### Балаға берілетін сүт:

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі ықтимал. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Ұсынылатын қолдану температурасы 37 °C градус.

### Ескерім:

Өсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

### Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
<b>Сусындар (Кофе, Шәй және су)</b>	150 мл (1 кесе)	900 Вт	1-1½
	300 мл (2 кесе)		2-2½
450 мл (3 кесе)	3-3½		
600 мл (4 кесе)	3½-4		
<b>Нұсқаулар</b> Кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені қарама-қарсы, 3 кесені айналдыра қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			
<b>Көже (Салқындатылған)</b>	250 г	600 Вт	4-4½
	350 г		5½-6
	450 г		6½-7
	550 г		8-8½
<b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			
<b>Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)</b>	350 г	600 Вт	4½-5½
<b>Нұсқаулар</b> Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Тұздығы бар паста (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	3½-4½
	<b>Нұсқаулар</b> Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Тұздығы бар макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5
	<b>Нұсқаулар</b> Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Табақтағы тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6
	450 г		6-7
	550 г		7-8
<b>Нұсқаулар</b> 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			
Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігі (Салқындатылған)	400 г	600 Вт	6-7
	<b>Нұсқаулар</b> Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігін сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысқа салыңыз. Қыздырып жатқанда, қыздырып болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Үстелге тартар алдында жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт
Баланың тағамы (Көкөністер + Ет)	190 г	600 Вт	30 сек
	<b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Баланың ботқасы (Дән + Сүт + Жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек
	<b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Балаға берілетін сүт	100 мл	300 Вт	30-40 сек
	200 мл		1 мин бастап, 1 мин 10 сек дейін
	<b>Нұсқаулар</b> Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

## Жібіту

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

**Ақыл-кеңес:** Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)	
Ет	Тартылған ет	250 г	180 Вт	6-7
		500 г		8-13
Шошқа стейгі		250 г	180 Вт	7-8
	<b>Нұсқаулар</b> Етті бұрылмалы табаққа қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-30 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)	
Құс еті	Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	180 Вт	14-15
	Бүтін тауық	1200 г	180 Вт	32-34
<b>Нұсқаулар</b> Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-60 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.				
Балық	Балық филесі	200 г	180 Вт	6-7
	Бүтін балық	400 г	180 Вт	11-13
<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке ұштарын немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 10-25 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.				
Жеміс	Жидек	300 г	180 Вт	6-7
	<b>Нұсқаулар</b> Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз. 5-10 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
<b>Нан</b>			
Булочка	2 дана	180 Вт	1-1½
(Әрбірі шамамен 50 г)	4 дана		2½-3
Тост наны/Сэндвич	250 г	180 Вт	4-4½
Неміс наны (Бидай + Қарабидай ұны)	500 г	180 Вт	7-9
<b>Нұсқаулар</b> Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-20 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			

### Гриль

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда, тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-5 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

#### Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

#### Гриль жасауға болатын тағам:

Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

#### Маңызды ескерім:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

### Микротолқын + Гриль

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді.

Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады.

Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

#### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс.

Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

#### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

#### Маңызды ескерім:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

### Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 2-3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Тост наны тіліктері	4 дана (әрқайсысы 25 г)	Тек гриль	3½-4	3-4
	<b>Нұсқаулар</b> Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	400 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	4-6	-
	<b>Нұсқаулар</b> Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Ірімшік, қызанақ қосылған тост	4 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Гавай тост наны (Ветчина, Ананас, ірімшік тілімдері)	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Картоп пісірмесі	500 г	600 Вт + Гриль	11-13	-
	<b>Нұсқаулар</b> Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.			

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Картоп гратині/ көкөністер (Салқындатылған)	450 г	450 Вт + Гриль	11-13	-
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған жаңа гратин тағамын кішкене шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Тағамды үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Пісірілген алма	2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-
	<b>Нұсқаулар</b> Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.			
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	7-9
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Қуырылған тауық	1200 г	1-ші 450Вт+ Қарқынды қызу 200 °С 2-ші 450Вт + Гриль	20-22	20-22
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май жағыңыз, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауық етін астыңғы торға қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	6-7
	<b>Нұсқаулар</b> Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты үстіңгі торға (құйрықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
<b>Қуырылған көкөніс</b>	300 г	Гриль	9-11	-
	Көкөністерді шайып, тураңыз (мысалы, кәді, баклажан, бұрыш, асқабақ). Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Үстіңгі торға қойылған жұқа табаққа қойыңыз.			
<b>Банан</b>	1 (200 г)	1 қадам 450 Вт + Гриль 2-ші қадам Гриль	6-7	4-5
	<b>Нұсқаулар</b> бананның қабығын аршып, 1 см қалың етіп турап, гриль торындағы жұқа табаққа салыңыз. Барлық жақтарына май жағыңыз. Жұмсақ банандар үшін уақытты 1-2 минутқа дейін азайтыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
<b>Батат</b>	200 г	450 Вт + Гриль	10-11	-
	<b>Нұсқаулар</b> Бананның қабығын аршып, 10x30 мм қалың етіп тураңыз. Ұзындығы шамамен 10 см. Жұқа табаққа салып, жан-жағына май жағыңыз. Үстіңгі торға қойып пісіріңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			

### Қарқынды қызу

Қарқынды қызумен пісіргенде, қарқынды гриль қыздырғышы мен желдеткіші бар конвекция қыздырғышы қатар қолданылады. Корпустың үстіңгі жағындағы саңылаулардан ыстық ауа пештің ішіне қарай үрленеді. Үстіңгі және артқы жағындағы қыздырғыш элемент және артқы бүйір қабырғадағы желдеткіш ыстық ауаны біркелкі үрлеп тұрады.

### Қарқынды қызу үшін қолданылатын ыдыстар

Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын кез келген затты түгел қолдануға болады.

### Қарқынды қызу функциясымен пісіруге болатын тағам

Бұл режимді печеньелер, жекелеген шеппектер, булочка және торт пісіру, сонымен қатар, жеміс торттарын, кондитер өнімдерін және суфле пісіру үшін қолданыңыз.

### Микротолқын + Қарқынды қызу

Бұл режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды.

Конвекциямен пісіру - дәстүрлі пісіру режимі ретінде танымал және бұл режимде тағам пештің артқы қабырғасында орналасқан желдеткіш арқылы таратылатын ыстық ауамен пісіріледі.

### Микротолқын + қарқынды қызу функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

Микротолқындар өте алатын болуға тиіс. Пешке төзімді (шыны, керамика не фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген) болуға тиіс; Микротолқын + Гриль тармағында көрсетілген ыдыстарға ұқсас.

### Микротолқын + Қарқынды қызу функциясымен пісіруге болатын тағам:

Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қолсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шеппектер және нандар.

### Жаңа және мұздатылған тағамды қарқынды қызу функциясымен дайындау бойынша нұсқаулық

Қарқынды қызу функциясын қарқынды қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін қыздырыңыз. Мына кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қарқынды қызу функциясымен пісіру барысында ұсыныс ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Режим (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
<b>Мұздатылған кішкене тарталетка/ Пицца тісбасарлары</b>	250	200	9-11
	Пицца тісбасарын жұқа табаққа қойыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.		
<b>Мұздатылған чипс</b>	300	200	22-25
	Мұздатылған чипсы тағамын жұқа табаққа таратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.		
<b>Мұздатылған тауық нагетстері</b>	300	200	8-11
	Мұздатылған нагетстерді жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.		



Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Режим (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Мұздатылған пицца	300-400	200	11-14
	Мұздатылған пиццаны астыңғы торға салыңыз.		
Үйде жасалған лазанья/Макарон гратині	500	170	15-20
	Пастаны пешке төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз.		
Мұздатылған лазанья	400	450 Вт + 180 °C	16-18
	Өлшемсіз сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған лазаньяны астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Ростбиф/Қой еті (Орташа)	1000-1200	450 Вт + 160 °C	20-22 (бірінші жағы) 14-16 (екінші жағы)
	Сырын/қойдың етіне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмдеңіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.		
Мұздатылған булочка	350 (6 дана)	180 Вт + 160 °C	7-9
	Мұздатылған булочкаларды жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Үгілме торт	700	160	50-55
	Жаңа иленген қамырды кішкене, тік төртбұрышты, қара темірден жасалған пісірме табаққа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5-10 минут қоя тұрыңыз.		
Кішкене кекстер	әрқайсысы 30	160	30-35
	Қағаз тостақтардағы 12-ге дейін шағын кекстерді / маффиндерді жұқа табаққа қойыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Режим (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Круассандар/ Булочкалар (Жаңа иленген қамыр)	200-250	200	13-18
	Тоңазытылған круассандарды немесе булочкаларды астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз.		
Мұздатылған кекс	1000	180 Вт + 160 °C	16-18
	Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.		
Үйде жасалған картоп гратині	500	450 Вт + 180 °C	18-22
	Гратинді пешке төзімді ыдысқа салыңыз. Астыңғы торға қойыңыз.		
Үйде жасалған киш (Орташа көлемді)	500-600	160	45-50
	Кишті орташа көлемді темір табаны және астыңғы торды пайдаланып дайындаңыз. Қарқынды қызумен автоматты пісіруге қатысты нұсқауларды қараңыз.		

## Ақыл-кеңес

### Сарымайды еріту

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

### Шоколадты еріту

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

### Қатқан балды еріту

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.



## Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

### Желатинді еріту

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.  
Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.  
300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

### Безендіргіш қоспа даярлау/Өрлеу (торттарға арналған)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз.  
Қақпақ жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½-4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

### Тосап қайнату

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемсіз сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз.  
300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз.  
Бетін жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз.  
Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

### Пуддинг пісіру

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз.  
Бетін жауып 6½-7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз.  
Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

### Бадам жаңғағын қызарту

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз.  
3½-4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.  
Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

### Ақаулық себептерін анықтау

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Жалпылама ақпарат</b>		
Түймелер дұрыс басылмайды.	Түймелердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	Тач үлгілері үшін: Сыртқы бетіне ылғал тұрған.	Сыртқы бетіндегі ылғалды сүртіңіз.
	Бала қауіпсіздігінің құралы қосұлы.	Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған.	Эко функциясын сөндіріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
	Есіктің қауіпсіздік механизмдеріне бөгде зат тұрып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	Пайдаланушы тағамды аудару үшін есікті ашқан.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты бастау үшін <b>Бастау</b> түймесін қайта басыңыз.



Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	Пеш ұзақ уақыт бойы тағам пісіріп тұрған.	Ұзақ уақыт тағам пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.
	Желдеткіш жұмыс істемей тұр.	Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	Пешті тағам салмай қолдануға әрекет еттіңіз.	Пешке тағам салыңыз.
	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Бір розеткаға бірнеше аша қосылған.	Пешке бір розетканы арнаңыз.
Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін пеш жұмыс істемейді.	Тұмшаланған тағам пісіргенде немесе қақпағы бар сауытты пайдаланғанда тырс-тырс еткен дыбыс шығуы мүмкін.	Тұмшаланған сауыттарды пайдаланбаңыз, себебі ішіндегілер үлкейіп пісіру барысында жарылып кетуі мүмкін.
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Пештің үстінде заттар бар.	Пештің үстінде заттарды алыңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	Есік пен пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.	Пешті мұқият тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Қыздыру, соның ішінде Жылы ұстау функциясы дұрыс жұмыс істемейді.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Жібіту функциясы жұмыс істемей тұр.	Өте көп тағам пісірілген.	Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз.
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	Есік ұзақ уақыт ашық қалған.	Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуі мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе <b>Болдырмау</b> түймесін басыңыз.
	Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.	Пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз.
Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.	Автоматты пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін <b>Бастау</b> түймесін қайта басыңыз.
Пеш дұрыс деңгейленген жоқ.	Пеш тегіс жерге орнатылмаған.	Пештің тегіс, орнықты жерге орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Пісіру барысында жарқыл пайда болады.	Пеш/жібіту функциялары кезінде темір сауыттар пайдаланылған.	Темір сауыттарды қолданбаңыз.
Тоқ қосылған кезде пеш дереу жұмыс істей бастайды.	Есік дұрыс жабылмаған.	Есікті жауып, қайта тексеріңіз.
Пештен тоқ соғады.	Қуат немесе қуат розеткасы жерге дұрыс қосылмаған.	Қуат немесе қуат розеткасының жерге дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

## Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<ol style="list-style-type: none"> <li>Су тамшылайды.</li> <li>Есіктің саңылауынан бу шығады.</li> <li>Пеште су қалады.</li> </ol>	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	Функция түріне қарай, қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	Тағам пісіру барысында қуат шығысы өзгерсе ақаулық болып табылмайды. Бұл пештің ақауы емес.
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	Пешті желдету үшін тағам пісіріп болғаннан кейін желдеткіш шамамен 3 минут жұмыс істеп тұрады.	Бұл пештің ақауы емес.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Бұрылмалы табақ</b>		
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айнамай тоқтап қалады.	Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған.	Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз.
Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады.	Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді.	Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз.
Бұрылмалы табақ айнағанда тарсылдайды және шуыл шығарады.	Пештің табанына тағам қалдығы тұрып қалған.	Пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.
<b>Гриль</b>		
Жұмыс кезінде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
	Тағам грильге өте жақын тұр.	Тағам пісіріп жатқанда қажетінше алыс қойыңыз.
	Тағам дұрыс дайындалмаған және/немесе қойылмаған.	Тағамның дұрыс дайындалғанына және қойылғанына көз жеткізіңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Пеш</b>		
Пеш қызбайды.	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
Қыздырған кезде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.	Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.
Пештің ішінен жағымсыз иіс шығады.	Тағам қалдығы немесе пластик еріген және пештің ішіне жабысқан.	Бу функциясын пайдаланып, содан кейін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Иісті тезірек кетіру үшін пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш дұрыс пісірмейді.	Тағам пісіру барысында пештің есігі жиі ашылған.	Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.
	Гриль және басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.	Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Ақпарат кодтары

Код	Сипаттамасы	Әрекет
C-20	Температура сенсорын тексеру керек.	<b>Тоқтату/Болдырмау</b> түймесін басып, қайта жалғастырыңыз. Бұл жағдай қайта орын алса, микротолқынды пешті 30 секунд сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
C-21	Температура орнатылған температурадан жоғары температураны анықтайды.	Микротолқынды пешті салқындату үшін сөндіріңіз де, содан кейін параметрді қайта орнатыңыз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
C-d0	Басқару түймелері 10 секундтан астам басылған.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Бұл жағдай қайта орын алса, микротолқынды пешті 30 секунд сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.



### ЕСКЕРТПЕ

Егер жоғарыда көрсетілген тізімдегі ақау кодын басқа кодтар көрсетілсе немесе ұсынылған шешім мәселеңізді шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Техникалық параметрлері

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	MC32K7055**
<b>Қуат көзі</b>	230 В ~ 50 Гц АТ
<b>Тұтынылатын қуат</b>	
Максимум қуат	2900 Вт
Микротолқын	1400 Вт
Гриль (қыздырғыш элемент)	1500 Вт
Қарқынды қызу (қыздыру элементі)	Макс. 2100 Вт
<b>Қуат шығысы</b>	100 Вт / 900 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
<b>Жұмыс жиілігі</b>	2450 МГц
<b>Өлшемдері (Е x Б x Т)</b>	
Сыртқы (Тұтқасын қосқанда)	523 x 309 x 486 мм
Пештің іші	373 x 233 x 363 мм
<b>Сыйымдылығы</b>	32 литр
<b>Салмағы</b>	
Нетто	Шамамен 20,0 кг

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

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

# Жадынама

---



**SAMSUNG**

**Өндіруші :** Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Электроникс Ко., Лтд

**Өндірушінің мекенжайы :**  
(Маetan-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонги-до, Корея, 16677

**Зауыттың мекенжайы :**  
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК,  
42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Өнімнің өндірілген жердің атауы :** Малайзия

**Импорттаушы :**  
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)  
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат  
“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)  
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Samsung келiлдiгiне құрылғының жұмысын түсiндiру үшiн шалынған қоңыраулар, терiс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтiм көрсету жұмыстары кiрмейдi.

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)



DE68-04443A-02



# Mikroto'lqinli pech

---

Foydalanuvchi qo'llanmasi

MC32K7055\*\*

---



## Mundarija

<b>Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar</b>	<b>3</b>	Tovadan foydalanish	39
Xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar	3	Qaynoq havo	39
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	8	Gril rejimida tayyorlash	40
<b>O'rnatish</b>	<b>8</b>	Anjom tanlash	40
Anjomlar	8	Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda ishlatish	41
O'rnatiladigan joy	9	Mikroto'lqin va qaynoq havoni birga ishlatish	42
Aylanuvchi patnis	9	Isitish rejimi funksiyalaridan foydalanish	43
<b>Xizmat ko'rsatish</b>	<b>9</b>	Tovushli signalni o'chirib qo'yish	45
Tozalash	9	Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish	45
Almashtirish (ta'mirlash)	10	Aylanuvchi patnis yoq/o'ch funksiyalaridan foydalanish	46
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	10	<b>Idish tanlash bo'yicha yo'riqnoma</b>	<b>46</b>
<b>Pech xususiyatlari</b>	<b>10</b>	<b>Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma</b>	<b>47</b>
Pech	10	<b>Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi</b>	<b>58</b>
Boshqaruv paneli	11	Nosozliklarni bartaraf etish	58
<b>Pechdan foydalanish</b>	<b>11</b>	Axborot kodlari	62
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili	11	<b>Texnik xususiyatlar</b>	<b>62</b>
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish	12	Mahsulot haqida ma'lumot	62
Vaqtini belgilash	12		
Taom tayyorlash/Isitish	13		
Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o'lchash	13		
Tayyorlash vaqtini o'zgartirish	14		
Taom tayyorlashni to'xtatish	14		
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish	14		
Qaynoq havo avtomatik funksiyalaridan foydalanish	15		
Nozik qovurish dasturlaridan foydalanish	18		
Rus taomlari funksiyasidan foydalanish	20		
Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish	38		

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

### FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI

**OGOHLANTIRISH:** Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.

**OGOHLANTIRISH:** Suyuqlik va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishi mumkin.

**OGOHLANTIRISH:** Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.

Bu qurilma faqat ro'zg'orda ishlatishga mo'ljallangan, uni quyidagi joylarda ishlatmang:

- do'kon, idora yoki boshqa ishxonalarda xodimlar oshxonasida;
- og'ilxonalarda;
- mehmonxona va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;

- to'shak va nonushta turidagi mehmonxonalarda.

Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.

Mikroto'lqin yordamida pishirishda taom va ichimliklarni metall idishlarga solish mumkin emas.

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

Tutun chiqsa, qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlab ehtiyot bo'lish lozim.

Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishi mumkin.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.

Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

Mikroto'lqinli pech pechtaxta ustida yoki alohida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.

Bu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.

Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

Agar ishlaganda bu pech g'alati shovqin, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

## FAQAT PECH FUNKSIYASI - IXTIYORIY

**OGOHLANTIRISH:** Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

**OGOHLANTIRISH:** Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

**OGOHLANTIRISH:** Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi.

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

8 yoshdan kichikroq bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin. Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Bu qurilmalar tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoshdan katta va nazorat ostida bo'lmasalar, ular qurilmani tozalashi va unga texnik xizmat ko'rsatishi mumkin emas.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### Umumiy xavfsizlik

Har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlashni malakali mutaxassis amalga oshirishi kerak.

Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto'lqin funksiyasida isitmang.

Pechni tozalash uchun benzol, suyultirgich, spirt, bug' yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.

Pechni bunday joylarga o'rnatmang: issiqlik manbalari yoki yonuvchan materiallar yaqinida, nam, yog'li, chang yoki to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar; gaz sizib chiqishi mumkin bo'lgan joylar; notekis sirt.

Pechni mahalliy va davlat qoidalariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.

Elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylaridan yot jismlarni ketkazish uchun muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.

Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang yoki ustiga og'ir buyum qo'ymang.

Gaz sizib chiqayotgan bo'lsa (propan, siqilgan gaz va hokazo), darhol xonani shamollating. Elektr shnuriga tegmang.

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

Pech ishlab turganida uning elektr manbaiga ulash vilkasini sug'urib olmang.

Barmog'ingizni yoki yot jismlarni tiqmang. Pechga yot jismlar kirib qolsa, tokdan sug'uring va mahalliy Samsung

xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pechga nisbatan kuch ishlatmang yoki ta'sir o'tkazmang.

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.

Vilkani rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkali adapter, uzaytirgich yoki transformatorlardan foydalanmang.

Elektr shnurini metal buyumlarga ilib qo'ymang. Shnur buyumlarning orasidan yoki pechning orqasidan o'tsin.

Shikastlangan vilka, elektr shnuri yoki bo'shab qolgan rozetkadan foydalanmang. Vilka yoki shnur shikastlangan bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.

Pech ustiga, ichiga va eshigiga hech qanday buyum qo'ymang.

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.

Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Spirt bug'lari pechning qaynoq qismlariga tegishi mumkin, shu sababli tarkibida spirt bo'lgan taom yoki ichimliklarni isitayotganda ehtiyot bo'ling.

Bolalar pech eshigiga urilib ketishi yoki barmog'ini qisib olishi mumkin. Eshigini ochib-yopayotganda bolalarni yaqinlashtirmang.

### Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shu sababli idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim. Ichimliklarni olishdan oldin kamida 20 soniyaga qo'yib qo'ying. Kerak bo'lsa, isitish paytida aralashtirib turing. Isitilganidan so'ng doim aralashtiring.

Kuyib qolganda birinchi yordam ko'rsatish bo'yicha quyidagi amallarni bajaring:

1. Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.
2. Unga toza quruq lattani bog'lang.
3. Hech qanday krem, moy yoki losyon surtmang.

Patnis yoki ilgak shikastlanmasligi uchun, taom tayyorlagandan so'ng darhol suvga solmang.

Pechda yog'ni dog'lamang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Natijada yog' toshib ketishi mumkin.

## Mikroto'qinli pechga oid ehtiyot choralari

Faqat mikroto'qinda ishlatish mumkin bo'lgan idish-tovoq ishlatilg. Metall idishlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar kabilardan foydalanmang.

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib yoki kuyib ketmasligi uchun vaqtni qisqartiring.

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.

Yorilmasligi uchun xom tuxum yoki qaynatilgan tuxumlarni isitmang. Zich yopilgan yoki vakuumdagi idishlar, yong'oq, pomidor va hokazolarni isitmang.

Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Yong'in chiqish xavfi vujudga keladi.

Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik tarzda o'chishi mumkin va u yetarli darajada sovginicha o'chiq holda qoladi.

Idishlarni olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.

Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.

Bo'sh pechni yoqming. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'qinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suv qo'yib qo'yish tavsiya qilinadi.

Pechni o'rnatishda bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga rioya eting. ("Mikroto'qinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)

Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalariga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

## Mikroto'qinga oid ehtiyot choralari

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'qinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzming. Blokirovkalash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmang.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday buyum qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan har gal foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech shikastlangan bo'lsa, uni ishlatmang. Malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanganidan so'nggina ishlatilg. **Muhim:** pech eshigi to'g'ri yopilishi kerak. Eshik egilmasligi kerak; eshik ilgaklari singan yoki bo'shab qolgan bo'lmasligi kerak; eshik zichlagichlari va zichlovchi yuzalari shikastlanmasligi kerak.
- Barcha sozlash va ta'mirlash ishlari malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.

## Cheklangan kafolat

Agar moslamani va/yoki anjomning shikastlanishi mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung anjomni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- O'yilgan, qirilgan yoki singan eshik, tutqichlar, old panel yoki boshqaruv paneli.
- Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshlyotka.

Pechdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.

Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'qinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki [www.samsung.com](http://www.samsung.com) saytidan ma'lumot oling.

Bu pechni faqat ovqat isitishda ishlatilg. Faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Ichi to'ldirilgan mato va yostiqlarni isitmang. Ishlab chiqaruvchi pechdan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida yetgan zarar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

Pech yuzasining buzilishi va xatarli holatlarning yuzaga kelmasligi uchun pechni doim toza va yaxshi ahvolda saqlang.



## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### Mahsulot guruhi bayoni

Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yo'qli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

### Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)



(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

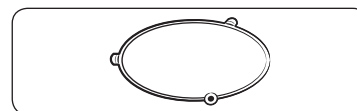
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

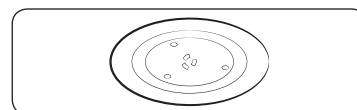
## O'rnatish

### Anjomlar

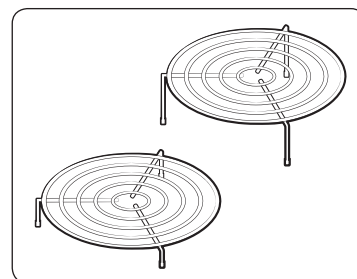
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta anjom kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.



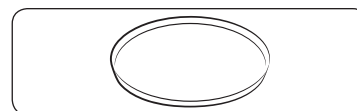
- 01 Rolikli halqa**, pechning markaziga o'rnatiladi.  
**Vazifasi:** Rolikli halqa aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



- 02 Aylanuvchi patnis**, rolikli halqaga markazi muftaga o'rnashadigan tarzda joylashtiriladi.  
**Vazifasi:** Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



- 03 Yuqori tokcha, Pastki tokcha**, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.  
**Vazifasi:** Metall tokchalardan bir vaqtda ikki xil taomni tayyorlash uchun foydalanish mumkin. Kichkina idish aylanuvchi patnisga va ikkinchi idish tokchaga joylashtirilishi mumkin. **Metall tokchalardan gril, qaynoq havo rejimlarida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.**



- 04 Tova**, 39-betga qarang.  
**Vazifasi:** Tovadan mikro'lqin yoki birgalikda tayyorlash rejimlarida taomni yaxshiroq qizartirish uchun foydalaniladi. U qandolatchilik mahsulotlari va pitsada qisirdoqlarning hosil bo'lishiga yordam beradi.

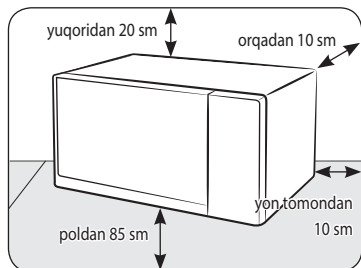
### ⚠️ DIQQAT

Mikro'lqinli pechdan rolikli halqa va aylanuvchi patnissiz **FOYDALANMANG**.



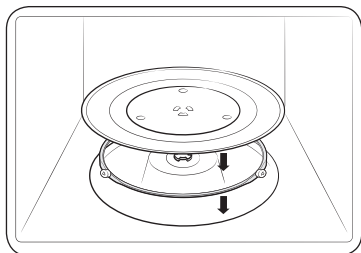


## O'rnatiladigan joy



- Poldan taxminan 85 sm balandlikdagi yassi, tekis yuzani tanlang. Yuza pechning og'irligini ko'tara olishi kerak.
- Havо aylanishi uchun orqa devori va ikkala tomonidan kamida 10 sm, tepasidan kamida 20 sm joy qoldiring.
- Pechni issiq yoki nam joyga, masalan, boshqa mikroto'lqinli pechlar yoki radiatorlar yoniga o'rnatmang.
- Pechning elektr ta'minotiga oid xarakteristikalariga rioya eting. Uzaytirgich ishlatish zarur bo'lsa, faqat tasdiqdan o'tganini ishlatting.
- Pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshik zichlagichini nam latta bilan arting.

## Aylanuvchi patnis



Pechning ichidagi barcha o'rama materialarni chiqarib oling. Rolikli halqa va aylanuvchi patnisni o'rning. Aylanuvchi patnis bema'lol aylanishini tekshiring.

## Xizmat ko'rsatish

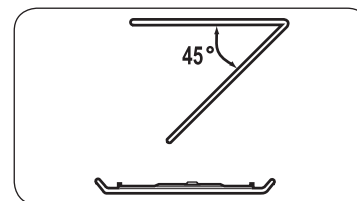
### Tozalash

Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli halqaga (mavjud modellardagina) e'tibor bering. Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kir yig'ilib qolishini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovunli suv bilan ishlatting. Chaying va yaxshilab quritring.

### Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

1. Pechni bo'shatib, limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying.
2. Pechni 10 daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida qizdiring.
3. Sikl tugagach, pech sovishini kuting. Keyin eshigini ochib, pishirish bo'lmasini tozalang.

### Chayqaluvchi isitgichli modellar ichini tozalash



Pishirish kamerasining yuqori qismini tozalash uchun yuqoridagi isitish elementini ko'rsatilganidek qilib 45° pasaytiring. Shunda tepani tozalash oson bo'ladi. Tozalab bo'lgach, isitish elementini joyiga qaytaring.

### ⚠️ DIQQAT

- Eshik va uning zichlagichlarini toza tuting hamda eshik oson ochilib-yopilishiga amin bo'ling. Aks holda pechning ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pechning ventilyatsiya tirgishlariga suv tushishidan ehtiyot bo'ling.
- Tozalashda dag'al yoki kimyoviy moddalardan foydalanmang.
- Har bir foydalangandan keyin pechni sovitib, pishirish bo'lmasini yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan tozalang.

## Xizmat ko'rsatish

### Almashtirish (ta'mirlash)

#### ⚠ OGOHLANTIRISH

Bu pech ichida foydalanuvchi olib qo'yadigan qismlari yo'q. Pechni o'zingiz ko'chirish yoki ta'mirlashga urinmang.

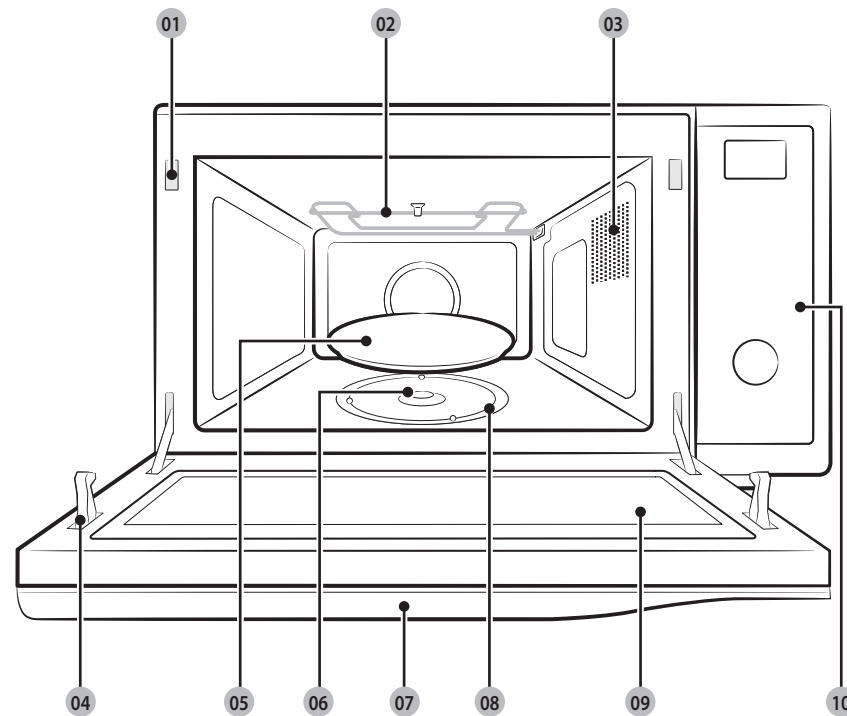
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
- Agar pechning tashqi korpusi bilan muammo yuzaga kelsa, avval tokdan uzing, keyin mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

### Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

Pechni uzoq vaqt ishlatmasangiz, tokdan uzing va pechni quruq, changsiz joyga ko'chiring. Pech ichida yig'iladigan chang va namlik uning ishlashiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

## Pech xususiyatlari

### Pech



- |   |                      |                             |
|---|----------------------|-----------------------------|
| 01 Blokirovkalanish kontaktlari tirqishlari | 02 Isitish elementi  | 03 Ventilyatsion tirqishlar |
| 04 Eshik qulfi                              | 05 Aylanuvchi patnis | 06 Mufta                    |
| 07 Eshik tutqichi                           | 08 Rolikli halqa     | 09 Eshik                    |
| 10 Boshqaruv paneli                         |                      |                             |

## Boshqaruv paneli



- 01 Аэрогриль Hot Blast Авто (Qaynoq havo avtomatik) tugmasi
- 02 Здоровое поджаривание (Nozik qovurish) tugmasi
- 03 Ускоренная Разморозка (Tez muzdan tushirish) tugmasi
- 04 Русская кухня (Rus taomlari) tugmasi
- 05 Поддержание тепла (Isitish rejimi) tugmasi
- 06 Устранение запахов (Hidlarni yo'q qilish) tugmasi
- 07 Аэрогриль Hot Blast (Qaynoq havo) tugmasi
- 08 Гриль (Gril) tugmasi
- 09 СВЧ (Mikroto'lqin) tugmasi
- 10 Комби (Birgalikda ishlatish) tugmasi
- 11 Aylanuvchi patnis yoq/o'ch tugmasi
- 12 Funksiyalarni tanlagich tugmasi
- 13 Bolalardan qulflash tugmasi
- 14 СТОП/ЭКО (ТО'ХТАТИШ/ЕКО) tugmasi
- 15 СТАРТ/+30s (START/+30S) tugmasi

## Pechdan foydalanish

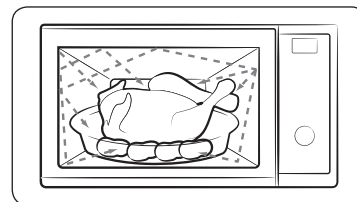
### Микрото'лqinli pechning ishlash tamoyili

Микрото'лqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'лqinlardir; mikroto'лqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.

Микрото'лqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.



1. Магнетрон tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'лqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'лqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga pishirish davom ettiriladi.
3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'ladi:
  - Miqdori va zichligi
  - Tarkibidagi suv miqdori
  - Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)

### МУНИМ

Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:

- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash.
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

# Pechdan foydalanish

## Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish

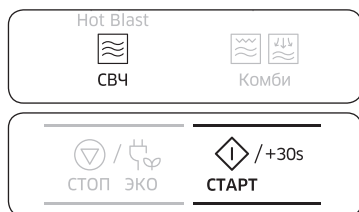
Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Amin bo'lmasangiz, 58 – 61-betlardagi "Nosozliklarni bartaraf etish" bo'limiga qarang.

### IZOH

Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan (100 % - 900 Vt) foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.

Pech eshigini tepa tomonidagi tutqichini tortib oching.

Aylanuvchi patnisa suv quyilgan stakanni joylashtiring. Eshikchani yoping.



Mikroto'lqin rejimini bosing va vaqtni 4 yoki 5 daqiqaga qo'yish uchun **СТАРТ/+30s (START/+30S)** tugmasini bosing.

**Natija:** Pechdagi suv 4 yoki 5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.

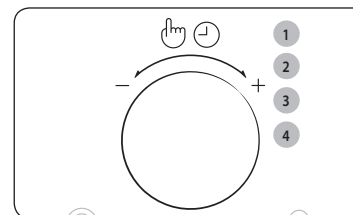
## Vaqtni belgilash

Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning "88:88" va keyin "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi. Joriy vaqtni o'rninging. Vaqt 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda bo'lishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

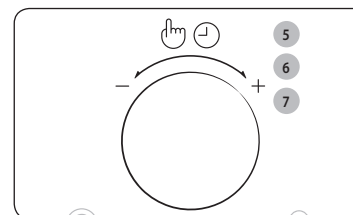
- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

### IZOH

Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.



1. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
2. Vaqtni ko'rsatish turini belgilash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang. (12s yoki 24s)
3. O'rnatishni tugallash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
4. Soatni o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang.



5. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
6. Daqiqani o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang.
7. Displeyda to'g'ri vaqt ko'rsatilgach, soat ishlay boshlashi uchun yana **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

**Natija:** Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.

## Taom tayyorlash/Isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

### MUHIM

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.

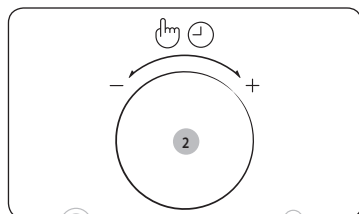
Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping. Hech qachon mikroto'qinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmang.



1. **CB4 (Mikroto'qin)** tugmasini bosing.

**Natija:** Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi:

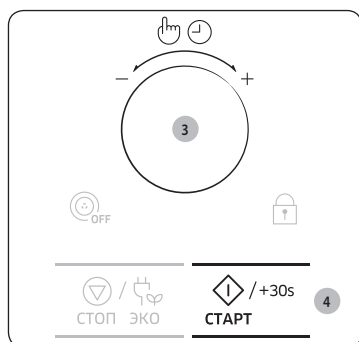
 (Mikroto'qin rejimi)  
900 Vt (Ishlab chiqilayotgan quvvat)



2. Tegishli quvvat darajasi ko'rsatilgunicha **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang.

Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

- 5 soniya ichida quvvat darajasini qo'ymasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi.



3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatish.

**Natija:** Tayyorlash vaqti ko'rsatiladi.

- Maksimal vaqti 99 daqiqa.

4. **СТАРТ/+30s (START/+30S)** tugmasini bosing.

**Natija:** Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

## Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o'lchash

Quvvat darajasini berish funksiyasi ishlab chiqilayotgan quvvat miqdorini va shu orqali uning turi va miqdoriga bog'liq ravishda taom tayyorlash yoki isitish uchun zarur bo'ladigan vaqtni boshqarishga imkon beradi.

Oltita quvvat darajalari o'rtasida tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Foiz	Chiqish quvvati
YUQORI	100 %	900 Vt
O'RTACHA YUQORI	67 %	600 Vt
O'RTACHA	50 %	450 Vt
O'RTACHA PAST	33 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	20 %	180 Vt
PAST	11 %	100 Vt

Retseptlarda va ushbu ko'rsatmalarda ko'rsatilgan tayyorlash vaqti ma'lum quvvat darajasiga mos keladi.

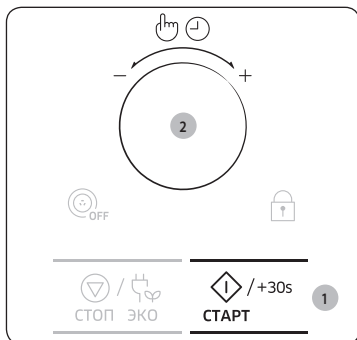
Agar quyidagini tanlasangiz...	Tayyorlash vaqti quyidagi bo'ladi...
Yuqoriroq quvvat darajasi	Kamroq
Pastroq quvvat darajasi	Ko'proq

# Pechdan foydalanish

## Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

**CTAPT/+30s (START/+30S)** tugmasini har bosganda 30 soniya qo'shish orqali taom tayyorlash vaqtini orttirish mumkin.

- Oddiygina eshikchani ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring
- Tayyorlashning qolgan vaqtini orttirirg



### 1-usul

Tayyorlash vaqtida taom tayyorlash vaqtini orttirish uchun qo'shiladigan har 30 soniya uchun **CTAPT/+30s (START/+30S)** tugmasini bosing.

- Masalan: Uch daqiqa qo'shish uchun **CTAPT/+30s (START/+30S)** tugmasini olti marta bosing.

### 2-usul

Shunchaki **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burash orqali tayyorlash vaqtini o'zgartiring.

- Tayyorlash vaqtini orttirish uchun o'ngga va tayyorlash vaqtini kamaytirish uchun chapga burang.

## Taom tayyorlashni to'xtatish

Tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin, bu quyidagi harakatlarni bajarishga imkon beradi:

- Taom tayyorlashni nazorat qilish
- Taomni ag'darish yoki aralashtirish
- Dimlab pishirish uchun qoldirish

Tayyorlash jarayonini to'xtatish uchun...	Quyidagilarni bajaring...
Vaqtinchalik	Eshikchani oching yoki <b>СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bir marta bosing. <b>Natija:</b> Taom tayyorlash to'xtatiladi.  Tayyorlashni davom ettirish uchun yana eshikni yoping va <b>CTAPT/+30s (START/+30S)</b> tugmasini bosing.
To'liq	<b>СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bir marta bosing. <b>Natija:</b> Taom tayyorlash to'xtatiladi.  Pishirish sozlamalarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana <b>СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bosing.

## Quvvatni tejash rejimini o'rnatish

Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor.



- **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing.  
**Natija:** Display o'chadi.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshigini oching yoki **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing, keyin displayda joriy vaqt ko'rsatiladi. Pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.

## IZOH

### Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

Agar moslama sozlashning o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtash holatida ishlayotgan bo'lganda hech qanday funksiyani tanlamasangiz, 25 daqiqadan keyin funktsiya bekor qilinadi va soat ko'rsatiladi.

Eshigi ochiq tursa, 5 daqiqadan keyin pech chirog'i o'chadi.

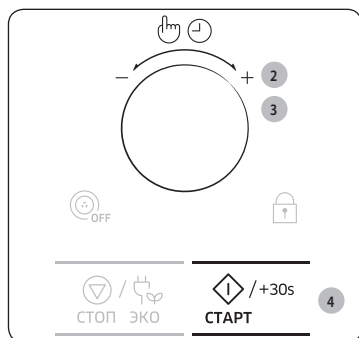
## Qaynoq havo avtomatik funksiyalaridan foydalanish

10 ta **Аэрогриль Hot Blast Авто (Qaynoq havo avtomatik)** funksiyalari dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burash orqali porsiya hajmini o'zgartirish mumkin.

### МУНИМ

Faqat mikroto'liqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.



#### 1. Аэрогриль Hot Blast Авто (Qaynoq havo avtomatik) tugmasini bosing.

tugmasini bosing.

#### 2. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang.

Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

#### 3. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini buragan holda porsiya miqdorini tanlang.

porsiya miqdorini tanlang.

#### 4. СТАРТ/+30s (START/+30S) tugmasini bosing.

**Natija:** Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

## Qaynoq havo bo'yicha qo'llanma

Quyidagi jadvalda **Аэрогриль Hot Blast Авто (Qaynoq havo avtomatik)** 10 ta dasturi, miqdoriy xususiyatlari, kutish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Bu dasturlar mikroto'liqin, gril va konvektsiya isitgichida ishlaydi.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
H1 Muzlatilgan qoliqli pitsa	400-450 g	O'ramini olib tashlab, pitsani pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
H2 Uy pitsasi	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarkibi Pitsa xamiri (200-250 g) 150 g oq un, 3 g quritilgan achitqi, 0,5 qoshiq zaytun moyi, 100 ml iliq suv, 0,5 qoshiq shakar va tuz Usti 100 g parraklangan sabzavot, 100 g tomat pyuresi, 80-100 g qirilgan motsarella pishlog'i</li> <li>• Usuli Un, achitqi, moy, tuz va iliq suvni idishga solib, aralashtirib xamir qiling. Mikser yoki qo'lda 5-10 daqiqa aralashtiring. Qopqoq bilan yopib, 30 daqiqaga damlab qo'ying. Tovaga yoying. Xamir ustidan tomat pyuresini solib, sabzavotlarni qo'shing. Ustidan tekis qilib pishloqni seping. Yuqori tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ul>

Pechdan foydalanish

## Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
H3 Uy lazanyasi	500-600 g 1000-1100 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Masallig'i (1000-1100 g)</li> </ul> <p>2 qoshiq zaytun moyi, 300 g go'sht qiymasi, 200 g pomidor sousi, 100 ml lahm go'sht, 150 g quritilgan lazanya bo'lagi (8 parrak), 1 ta piyoz (to'g'ralgan), 1 qoshiqchadan quritilgan petrushka, oregano, rayhon, 200g qirilgan motsarella pishlog'i - 500-600 gramm bo'lsa, yarim miqdorda ishlating.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Usuli</li> </ul> <p>Sous: Moyni tovada qizitib, qiyma bilan piyozni qizartirib, 10 daqiqacha qovuring. Ustidan pomidor sousini quyib, go'shtni soling, quritilgan ziravorlarni qo'shing. Qaynatib olib, keyin 30 daqiqaga miltlatib qo'ying.</p> <p>Lazanyani o'ramdagi yo'riqnomasiga qarab pishiring. Vermishel, go'sht sousi va pishloqni bir qatlam qilib soling, keyin yana bir qatlam soling. Keyin vermishel ustidan qolgan motsarella pishlog'ini tekis sepib, tayyor taomni pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</p>

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
H4 Qo'lbola gratin	500-600 g 900-1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Masallig'i (900-1000 g)</li> </ul> <p>640 g kartoshka, 80 ml sut, 80 ml qaymoq, 40 g ko'pirtirilgan tuxum, 1 qoshiqchadan tuz, qalampir, muskat yong'og'i, 120 g qirilgan motsarella pishlog'i, sariyog', toshcho'p - 500-600 gramm bo'lsa, yarim miqdorda ishlating.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Usuli</li> </ul> <p>Kartoshkani archib, 3 mm qalinlikda parraklang. Gratin idishi yuzasiga sariyog' surting. Boshqa masalliqni tayyorlaguncha parraklarni toza sochiqqa yoyib, ustini yopib qo'ying.</p> <p>Qolgan masalliqni idishda yaxshilab aralashtiring, qirilgan pishloqdan tashqari.</p> <p>Kartoshka parraklarini idishga yoying va aralashmani ustidan quying. Ustidan qirilgan pishloqni seping va taomni pastki tokchaga qo'ying. Pishirgandan so'ng tortishdan oldin ustiga birnecha toshcho'p bargidan qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</p>
H5 Muzlatilgan kartoshka fri	200-250 g 300-350 g	<p>Muzlatilgan pech chipslarini tarelkaga tekis yoying. Tarelkani yuqori tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</p>



Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
H6 Muzlatilgan baffalo qanotchalari	400-450 g 500-550 g	Muzlatilgan baffalo qanotchalarini (pishirilgan va ziravor sepilgan) tovaning yoniga qo'ying. Tarelkani yuqori tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
H7 Qovurilgan tovuq bo'laklari	500-600 g 900-1000 g	Qaynatilgan tovuq bo'laklarini torting va yog'lang hamda ziravorlar seping. Ularni yuqori tokchaga bir tekis joylashtiring. Signal berilgach, tovuqni ag'darib, davom etish uchun start tugmasini bosing. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
H8 Qovurilgan tovuq	1100-1200 g 1200-1300 g	Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravor seping. Pastki tokcha o'rtasiga to'shini pastga qilib qo'ying. Signal berilgach, tovuqni qisqich bilan ag'darib, davom etish uchun start tugmasini bosing. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
H9 Steykli pirog	500-600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkibi 200 g kubik shaklida to'g'ralgan mol go'shti, 1 qoshiq zaytun yog'i, 1/2 piyoz (parraklangan), 80 g qo'ziqorin (parraklangan), 1 qoshiqdan maydalangan petrushka va toshcho'p, 1 qoshiq vurchester sousi, tuz va qalampir, 2 qoshiq un, 100 ml qaynoq qayla, 120 g tayyor xamir, 1 ta ko'pirtirilgan tuxum sarig'i</li> <li>Usuli Go'shtga un, tuz va qalampir seping. Tovada qizartirib qovurib oling. Ustiga piyoz, qo'ziqorin, petrushka, toshcho'p, vurchester sousi va go'sht qaylasi qo'shib, qovuring. Qovurgandan so'ng bir soatga millitlatib qo'ying. Aralashmani pech idishiga quyib, ustidan xamir bilan qoplang va chekkalarini bosib, zichlang. Pichoq va sanchoq bilan kesib, bezak bering. Tepasini qirg'ib, tuxum sarig'i surting. Pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ul>

## Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
H10 Qo'lbola kichik kish	400-500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkibi Xamiri 200 g oddiy un, 80 g sariyog', 1 ta tuxum, 30 g bekon, 60 g qaymoq, 60 g krem fresh, 2 ta tuxum, 40 g qirilgan pishloq, tuz va qalampir</li> <li>Usuli Xamir qorish uchun un, sariyog' va tuxumlarni idishga solib, xamir qoring, keyin uni muzlatgichga 30 daqiqaga qo'yib qo'ying. Xamirni olib, sariyog' bilan yog'langan metall qoliplarga soling (6 ta kichkina kishga o'xshagan keks). Qaymoq, bekon, krem fresh, tuxum, pishloq, tuz va qalampiri aralashtirib, uni qoliplarga quyuing. Pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlangandan keyin 5 daqiqa kuting.</li> </ul>

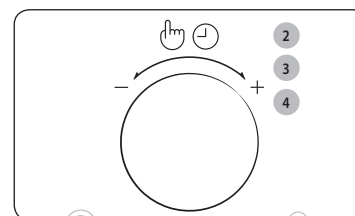
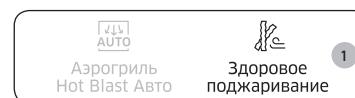
## Nozik qovurish dasturlaridan foydalanish

11 ta **Здоровое поджаривание (Nozik qovurish)** funksiyasi oldindan dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burash orqali Nozik qovurish toifasini sozlash mumkin.

### ⚠ MUHIM

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.



- Здоровое поджаривание (Nozik qovurish)** tugmasini bosing.
- Tayyorlash toifasini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burang. Shu vaqtda taom toifasini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
  - 1 - Kartoshka/Sabzavotlar
  - 2 - Dengiz mahsulotlari
  - 3 - Tovuq
- Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.
- Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda porsiya miqdorini tanlang.



#### 5. СТАРТ/+30s (START/+30S) tugmasini bosing.

**Natija:** Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

#### Nozik qovurish qo'llanmasi

Quyidagi jadvalda qovurish uchun 11 ta **Здоровое поджаривание (Nozik qovurish)** avtomatik dasturi taqdim etiladi.

U miqdorlar va tegishli tavsiyalarni o'z ichiga oladi. Siz mazali natijalarga erishgan holda yog'da qovurgichga nisbatan kamroq yog'dan foydalanasiz.

Dasturlar konveksiya, yuqori isitgich va mikro'lqin quvvati bilan birgalikda foydalanish asosida ishlaydi.

#### 1. Kartoshka/Sabzavotlar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-1 Muzlatilgan kartoshka kroketlari	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan kartoshka kroketlarini tovaga bir tekis taqsimlang. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
1-2 Uyda tayyorlangan kartoshka fri	300-350 g 400-450 g	Qattiq yoki o'rtacha kartoshkalarni olib, yuving. Po'stini archib, 10 x 10 mm qalinlikda uzunchoq qilib kesing. Sovuq suvga solib qo'ying (30 daq.). Sochiq bilan quriting, vaznini torting va 5 g zaytun yog'i surting. Uyda tayyorlangan frini tarelkaga tekis yoying. Idishni yuqori tokchaga joylashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-3 Kartoshka pallachalari	200-250 g 300-350 g 400-450 g	O'rtacha kattalikdagi kartoshkalarni yuving va pallalarga kesing. Zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping. Ularni kesilgan tomoni bilan tovaga joylashtiring. Idishni yuqori tokchaga joylashtiring. 1-3 daqiqa kuting.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-4 Muzlatilgan piyoz halqasi	100-150 g 200-250 g	Muzlatilgan piyoz halqalari yoki muzlatilgan kalmar halqalarini tovaga bir tekis joylashtiring. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
1-5 Kesilgan sukkini	100-150 g 200-250 g	Sukkinilarni chaying va bo'laklang. 5 g zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping. Bo'laklarni tovaga bir tekis joylashtiring va idishni yuqori tokchaga o'rning. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom etish uchun boshlash tugmasini bosing. (Ag'darmasangiz, pech ishlayveradi). 1-2 daqiqa kuting.

Pechdan foydalanish



## Pechdan foydalanish

### 2. Dengiz mahsulotlari

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-1 Muzlatilgan krevetkalar	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan unga belangan qisqichbaqalarni tovaga bir tekis taqsimlang. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-2 Muzlatilgan baliq kotleti	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan unga belangan baliq kotletlarini tovaga bir tekis taqsimlang. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-3 Muzlatilgan qovurilgan kalmar	100-150 g 200-250 g	Muzlatilgan unga belangan kalmar halqalarini tovaga bir tekis taqsimlang. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.

### 3. Tovuq

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
3-1 Muzlatilgan tovuq bo'laklari	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan tovuq bo'laklarini tovaga bir tekis taqsimlang. Idishni yuqori tokchaga joylashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
3-2 Tovuq oyoqchalari	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Qaynatilgan tovuq oyoqchalarini torting va yog'lang hamda ziravorlar seping. Ularni yuqori tokchaga bir tekis joylashtiring. Tovushli signal berilgandan keyin ag'daring, pech ishlashdan to'xtaydi. Davom etish uchun boshlash tugmasini bosing. 1-3 daqiqa kuting.
3-3 Tovuq qanotchalari	200-250 g 300-350 g	Qaynatilgan tovuq qanotchalarini torting va yog'lang hamda ziravorlar seping. Ularni yuqori tokchaga bir tekis joylashtiring. Tovushli signal berilgandan keyin ag'daring, pech ishlashdan to'xtaydi. Davom etish uchun boshlash tugmasini bosing. 1-2 daqiqa kuting.

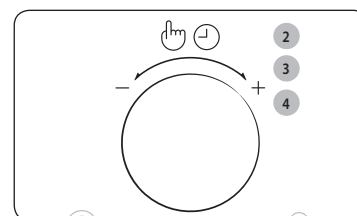
## Rus taomlari funksiyasidan foydalanish

83 ta **Русская кухня (Rus taomlari)** xususiyatlari avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

### MUHIM

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.



1. **Русская кухня (Rus taomlari)** tugmasini bosing.

2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burash orqali taom toifasini tanlang va **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

- 1 - Nonushta
- 2 - Tushlik
- 3 - Kech-ovq
- 4 - Bayram taomlari
- 5 - Donlar/Pasta
- 6 - Sabzavotlar
- 7 - Parranda go'shti/Baliq
- 8 - Isitish va pishirish
- 9 - Achitqili xamir
- 0 - Yogurt

3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

4. Agar 5~8 toifani tanlasangiz, **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda porsiya miqdorini tanlang.





### 5. СТАРТ/+30s (START/+30S) tugmasini bosing.

**Natija:** Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

### Rus taomlari qo'llanmasi

Quyidagi jadvalda 83 ta **Русская кухня (Rus taomlari)** dasturlari uchun porsiya miqdorlari va tegishli tavsilyalar keltirilgan.

#### 1. Nonushta

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-1 Suli bo'tqasi	250 g	40 g suli yormasi, 180 ml sut, 40 g sariyog', 2 qoshiq shakar, 2 ta biskvit, qora qorag'at yoki xo'jag'at
	<b>Ko'rsatmalar</b> Suli yormasini chuqur idishga solib, shakar qo'shing. Sovuq sut quyib, aralashtiring. Qopqog'ini yopib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Biskvitlarni yirik bo'laklarga bo'ling. Pishganidan so'ng yormaga sariyog' qo'shing. Yormaning ustiga biskvit bo'laklarini qo'yib, meva bilan bezatgan holda dasturxonga torting.	
1-2 Grechixa bo'tqasi	250 g	100 g grechka, 220 ml suv, bir nechta petrushka shoxchasi, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Grechkani chuqur idishga soling. Tuz va suv qo'shing. Qopqog'ini yopib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng chiqarib olib, aralashtiring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosing. Petrushkani to'g'rang. Pishganidan so'ng ko'katlarni solib, sabzavot yog'i quyib va aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-3 Pishloqli tost	2 kesim	Tost non – 2 kesim (26-28 grammdan), pishloq – 2 kesim (20 grammdan)
	<b>Ko'rsatmalar</b> Ikkita non kesimini yuqori tokchaga qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosing. Signal berilganida tostlarni ag'daring va ustiga pishloq kesimini qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosing.	
1-4 Tuxum-pashot	1 ta tuxum	1 ta tuxum, 300 ml suv, 10-15 ml 9% uksus
	<b>Ko'rsatmalar</b> Suv bilan uksusni idishga solib, mikroto'lqinli pechga soling. Start tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng idishni oling. Suvni sanchqi bilan aralashtiring, o'rtasida girdob paydo bo'lganida unga tuxumni quyib. Mikroto'lqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
1-5 Losos va mayonezli sendvich	2 kesim	2 kesim tost noni, 100 g konservalangan losos yoki gorbusha, 1 qoshiq mayonez, o'rtacha piyozning ¼ qismi, 1 ta ko'kpiyoz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Nonni pastki tokchaga qo'yib, mikroto'lqinli pechga soling va start tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Piyoz va ko'kpiyozni to'g'rab, baliqni sanchqi bilan qorishitiring, piyozlarni aralashtirib, ta'bga ko'ra qalampir qo'shing. Masalliqqa mayonez qo'shib, aralashtiring. Masalliqni bir kesim non ustiga qo'yib, ustidan ikkinchi kesimni qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosing.	

Pechdan foydalanish

## Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-6 Yashil no'xotli sosiskalar	2 dona	2 ta sosiska, 150 g konservalangan yashil no'xat, 20 g sariyog', 1 dona sarimsoq, 1 ta ko'kpiyoz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Ko'kpiyoz va sarimsoqni to'g'rang. No'xat, piyoz va sarimsoqni idishda aralashtiring. Sosiska pishirilganida yorilmasligi uchun sanchqi yordamida bir necha joyida teshing. Sosiskalar, no'xat, sarimsoq va piyozni keng tarelkaga yoyib, ustiga bir chaqmoq sariyog' qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
1-7 Omlet	250 g	3 ta tuxum, 45 ml qaymoq, 40 g pishloq, ukrop, tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Pishloqni yirik qirg'ichdan o'tkazing va ukropni to'rtburchak qilib to'g'rang. Tuxumni idishda qaymoq bilan birga ko'pirtirib, ta'bga ko'ra tuz qo'shing. Tuxumli massani chuqur tarelkaga solib, ustiga qirilgan pishloq va to'g'ralgan ukrop seping. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
1-8 Pishloqli pirogchalar	2 dona	90-100 g uy pishlog'i, 10 g vanilli shakar, 0,5 g tuz, ¼ tuxum, 5-10 g sariyog' (surtishga), 30 g un
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sariyog'dan tashqari hamma masalliqalarni yaxshilab aralashtiring. Ikki pirog yasang. Ustiga sariyog' surting. Pergamentli qog'ozga qo'yib, yuqori tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Signal berilgach, pirogchalarni ag'daring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosing.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-9 Tort	2 dona	150-170 g un, 50 g shakar, 70-75 ml qaymoq, 20 g sariyog', 1 ta tuxum, ½ qoshiqcha yumshatgich, 100 g quritilgan kumkvat yoki mandarin, kunjut urug'i
	<b>Ko'rsatmalar</b> Unni yumshatgich bilan idishga elang, ustiga qaymoq, shakar, yumshoq sariyog' soling. Ustiga bitta tuxum chaqing va 1-2 daqiqa yaxshilab aralashtiring. Kumkvatlar qattiqlik qilsa, yumshagunicha qaynoq suvda iviting, keyin maydalab to'g'rang. To'g'ralgan kumkvatni xamirga qo'shib, aralashtiring. Xamirni kichkina qoliplarga soling, uchdan ikki qismigacha to'ldiring, ustiga kunjut seping. Qoliplarni pastki tokchaga joylashtiring. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
1-10 Limonli qumoq to'pchalari	9-10 ta to'pcha	150 g un, 45 g sariyog', 60 g shakar, 1 ta tuxum, 1 ta limon, 2 qoshiqcha mayda shakar, 2 qoshiq suv
	<b>Ko'rsatmalar</b> Unni idishga elab, sariyog' qo'shing va qo'lda aralashtiring. Shakar, suv, tuxum oqi, limon po'sti va 1 qoshiqcha limon sharbati qo'shib, xamirni qoring. Kichkina zo'ldirchalar yasab, shakarga bulab oling. To'pchalarni pergamentli qog'ozga solib, pastki tokchaga qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosing. Signal berganidan so'ng ularni oling. Ustiga tuxum sarig'i surting va mikroto'lqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-11 Tovuq jigaridan qilingan pashtet	300-350 g	150 g tovuq jigari, ½ piyoz, 1 dona sarimsoq, 50 g sariyog', 2 qoshiq zaytun yog'i, 100 ml quyuq qaymoq, tuz, ta'bgga ko'ra murch, ustiga ko'kat
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq jigarini yuvib, chandir va tomirlarini olib tashlang, katta bo'laklarga bo'ling. Piyozni archib, yarim halqa shaklida to'g'rang. Jigar bilan birga idishga yoyib, ustidan zaytun yog'ini quyung. Qopqog'ini yopib, mikroto'liqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosung. Signal berilgach, jigarni ag'darib, mikroto'liqinli pechga solung. Yana start tugmasini bosung. Pishirgandan so'ng jigarni maydalagichda maydalab, unga sariyog', sarimsoq, tuz va qaymoqni solib, yanchung. Tovuq jigarini qolipga solib, ustiga qalampir va ko'katlarni seping, keyin qotgunicha 2-3 soat muzlatgichga solung. Tost bilan dasturxonga tortung.	
1-12 Sabzavotli frittata	800-900 g	1 ta kichkina sukkinini, 1 ta qizil bulg'or qalampiri, 1 ta kichik piyoz, 2 ta o'rtacha kartoshka, 4 ta tuxum, 100 g quyuq qaymoq, 50 g qattiq pishloq, tuz, ta'bgga qarab murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sukkini va kartoshkalarni yupqa qilib to'g'rang, bulg'or qalampirini to'g'rang, piyozni yarim halqa shaklida to'g'rang. Tuxumlarni qaymoq bilan birga ko'pirtirib, tuz va qalampir qo'shing. Sabzavorlarni mikroto'liqinli pechda ishlatiladigan idishga solung. Tuxum va qaymoq qorishmasini quyung, ustidan qirilgan pishloqni seping. Mikroto'liqinli pechga solib, Start tugmasini bosung. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-13 Kunjutli pishloq biskvitlari	12 ta to'pcha	180 g un, 75 g sariyog', 60 g mog'orli pishloq, 1 qoshiq xantal, 1 ko'kpiyoz, 1 qoshiq sovuq suv, 1½ qoshiq qovurilgan kunjut
	<b>Ko'rsatmalar</b> Unni idishga elang, sariyog' va mayda kubiklangan pishloqni qo'shing. Sanchqi bilan aralashiring. 1 qoshiq sovuq suv, xantal qo'shing va xamir qoring. Ko'kpiyozni to'g'rab, xamirga qo'shing, yana aralashirib, sochiq bilan o'rang va muzlatgichda 30 daqiqaga qoldiring. Xamirdan 12 ta bir xil to'pcha yasang. Ularni kunjut urug'iga belab, keng tarekaga solung va barmoq bilan sekin bosung. Mikroto'liqinli pechga solib, Start tugmasini bosung. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
1-14 Shokoladli pechenye	12 ta to'pcha	200 g un, 100 g qora shokolad, 50 g sariyog', 70 g yong'oq, 70 g shakar, 1 ta tuxum
	<b>Ko'rsatmalar</b> Shokoladni katta bo'laklarga sindirib, chuqur idishga solung va sariyog'ni qo'shing. Mikroto'liqinli pechda 600 vatt darajada 2 - 2,5 daqiqa eritib, aralashiring. Shokoladning ozgina sovishini kuting, keyin tuxum qo'shib, yaxshilab aralashiring. Yong'oqlarni pichoqda kesing (bir nechtasini bezak uchun olib qo'ying) va un va shakar bilan idishga solung. Xamirni qorib, plastik folgaga o'rang va muzlatgichga 30 daqiqaga solib qo'ying. 12 ta kichik to'pcha yasab, har birining ustiga kichkina bo'lak yong'oqni botiring. Mikroto'liqinli pechga solib, Start tugmasini bosung. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

## Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-15 Krupenik	400-500 g	100 g grechixa yormasi, 100 g uy pishlog'i, 60 g smetana, 70 g shakar, 1 ta tuxum, 2 ta biskvit, 100 ml suv
	<b>Ko'rsatmalar</b>	<p>Grechixani idishga solib, suv quyung va mikroto'lqinli pechda 5 daqiqqa davomida 600 vatt quvvatda pishiring. Biskvitlarni qo'lda maydalab tashlang. Ushoqning yarmini pishirish qolipiga soling. Qaynatilgan grechixa, tuxum, shakar va uy pishlog'ini chuqur idishda aralashtiring. Xamirni qolipiga soling, ustidan qolgan ushoqni seping. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosing. Smetana bilan dasturxonga torting.</p>

### 2. Tushlik

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-1 Borsh	700-750 g	275 ml go'sht bulyoni, 150 g oqbo'sh karam, ½ o'rtacha piyoz, ½ o'rtacha lavlagi, ½ o'rtacha sabzi, 2-3 dona sarimsoq, 2 qoshiqcha tomat pastasi, 2-3 qoshiq kubik shaklidagi ko'kpiyoz, 1 ta dafna bargi, ta'bga ko'ra tuz va qalampir, ustiga quyish uchun smetana
	<b>Ko'rsatmalar</b>	<p>Karam, sabzi va piyozni archib, yuving. Yupqa qalamcha qilib to'g'rang. Hammasini katta shisha idishga solib, ustidan qaynab turgan bulyonni quyung. Sho'rvaga tuz, qalampir, dafna bargi va tomat pastasi solib, aralashtiring. Qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosing. Tayyor sho'rvaga maydalangan ko'katlar va sarimsoqni solib, bir necha daqiqaga qopqog'ini yopib qo'ying.</p>
2-2 Shchi karam sho'rvasi	1400-1500 g	150 g oq karam, ½ sabzi, 1 ta piyoz, 3 ta kichkina kartoshka, 1½ qoshiq tomat pastasi, 500 ml mol go'shtidan yoki tovuq bulyoni, 1 ta dafna bargi, ta'bga ko'ra tuz va murch
	<b>Ko'rsatmalar</b>	<p>Sabzavotlarni yuvib, archib, to'g'rang: karam, piyoz, sabzini qalamcha qilib, kartoshkani yupqa bo'lak qilib kesing. Tayyorlangan sabzavotlarni chuqur idishga solib, ustidan bulyonni quyung. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng chiqarib olib, sho'rvaga tomat pastasi, dafna bargi qo'shing. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Mikroto'lqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqqa kuting.</p>



Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-3 Go'shtli solyanka	500-600 g	150 g dudlangan go'sht, 1 ta kichkina sosiska, 1 ta kichkina tuzlangan bodring, 1 ta o'rtacha piyoz, 50 g zaytun, 1-1½ qoshiqcha kavar, suvi bilan, 2 qoshiq tomat pyuresi, 250-300 ml tayyor bulyon
	<b>Ko'rsatmalar</b> Dudlangan go'shtni yupqa kesimda, sosiskani yupqa halqalar shaklida, piyozni esa yarim halqa shaklida to'g'rang. Bulyonni sopol yoki shisha idishga solib, ustida tomat pyuresi va to'g'ralgan piyozni soling. Mikroto'liqinli pechga solib, Start tugmasini bosning. Signal berilganida chiqarib oling va sosiska bilan dudlangan go'shtni qo'shing. Keyin yupqa qalamchalangan bodring, zaytun, kavarni qo'shib, hammasini aralashtiring. Mikroto'liqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
2-4 Sabzavotli sho'rva	650-700 g	150 g muzlatilgan sabzavot aralashmasi, 500 ml sabzavot yoki tovuq bulyoni, 1 dona sarimsoq, ½ o'rtacha lavlagi, 2 ta ko'kpiyoz, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni chuqur idishga solib, maydalangan sarimsoqni qo'shing va ustida bulyon quyning. Tuz va qalampir qo'shib, ustidan mayda ko'kat seping. Qopqog'ini yopib pishiring. Mikroto'liqinli pechga solib, Start tugmasini bosning. Sho'rvani maxsus suxarik bilan birga dasturxonga torting.	
2-5 Tovuqli ugra	700-800 g	1 tovuq filesi, ½ sabzi, ½ piyoz, 40 g pasta, 4 petrushka shoxchasi, 500 ml tovuq bulyoni, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq filesini yuvib, quriting va mayda bo'laklarga bo'ling. Tovuqni chuqur idishga solib, ustidan bulyonni quyning. Sho'rvaga pastani qo'shib, aralashtiring. Sabzi-piyozni archib, yupqa qilib to'g'rang. Ularni sho'rvali idishga solib, ustidan tuz va maydalangan ko'kat soling. Mikroto'liqinli pechga solib, Start tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-6 Go'shtli to'pchalar	2 dona	250 g qiyma go'sht, 100 ml sut, 2 kesim quruq oq non, 40 g yirik suxari, ta'bga ko'ra tuz, qora murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Quruq nonni chuqur idishga solib, sutga botiring, 5-6 daqiqaga ivitib qo'ying. Keyin nondan ortiqcha suyuqlikni silqitib oling. Qiyma go'shtni ivitilgan nonga aralashtirib, masalliq hosil qiling. Qiyma go'shtga ta'bga qarab murcha va tuz qo'shing. Qiyman yaxshilab aralashtiring va 2 daqiqacha ezg'ilang. Ikkita bir xil cho'zinchoq kotlet yasang, har birini suxariga bulab, qo'l bilan suxarini go'shtga bosning. Kotletli tarelkani yuqori tokchaga joylashtiring. Mikroto'liqinli pechga solib, Start tugmasini bosning. Signal berilganidan so'ng olib, ag'darib qo'ying. Mikroto'liqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
2-7 Qovurilgan losos steyki	1 dona	1 dona losos vazni 200-220 g, 1 ta limon, 1½ qoshiq zaytun yog'i, 1 ta rozmarin shoxchasi, 2 chimdim oq murch, 1 chimdim muskat yong'og'i, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Limon po'stini idishga qirg'ichdan o'tkazib, ozgina limon sharbati siqing, yog' quyning, ziravorlarni qo'shing va hammasini aralashtiring. Hosil bo'lgan marinadga baliqni botirib, tarelkaga qo'ying. Mikroto'liqinli pechga solib, Start tugmasini bosning. Tayyor baliqni ta'bga ko'ra limon sharbatiga botiring va ozgina tuz qo'shing.	



## Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-8 Xantalli cho'chqa lahmi	500-600 g	250 g cho'chqa lahmi, 1 ta sabzi, 1 ta piyoz, 1 qoshiq un, 2 qoshiq donador xantal, 100 g quyuq smetana, 150 ml aralashtirilgan bulyon, tuz, ta'bga qarab murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Lahmni yuvib, quriting va mayda kesing, gulyash qilishga moslangan o'lchamda. Piyoz va sabzini archib, yo'g'on qalamcha qilib kesing va go'sht bilan idishga soling. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosib. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Go'shtga qaylani quyib, hammasini aralashtiring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosib. Dasturxoniga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Qaylani tayyorlash: smetanani xantal, un va bulyon bilan alohida aralashtiring, ta'bga ko'ra tuz va murch qo'shing.	
2-9 Chuchvara	300-400 g	220 g tayyor chuchvara, 1 stakan bulyon, 1 dona sarimsoq, 1 ta dafna bargi, 2 ta ukrop shoxchasi, 2 ta ko'kpiyoz, butun qalampirmunchoq, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Bulyonni chuqur idishga quyuing. Dafna barglari, bir nechta qalampirmunchoq, tuz va yupqa kesilgan sarimsoqni qo'shing. Chuchvarani solib, qopqoq bilan yoping. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosib. Ko'katlarni to'g'rang. Dasturxoniga tortishdan oldin chuchvara ustiga ko'kat seping.	
2-10 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	700-750 g	500 ml suv, 30 g olxo'ri qoqi, 30 g o'rik qoqi, 30 g olma qoqi, 1/2 limon, 70 g shakar, 1 qalamcha dolchin
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qoqilarni yuvib, chuqur idishga soling va suv quyuing. Dolchin va shakar qo'shib, aralashtiring. Limon po'stini mayda qirg'ichdan o'tkazib, kompotga qo'shing. Ta'bga ko'ra ozgina limon sharbati qo'shsa ham bo'ladi. Mikroto'lqinli pechga solib, Start tugmasini bosib. Dasturxoniga tortishdan oldin biroz vaqt tursin.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-11 Xitoycha uslubdagi tovuq qanotchalari	6 dona	250 g tovuq qanotchalari, 2 sm zanjabil ildizi, 1 dona sarimsoq, 1 ta kichik quritilgan chili qalampiri, 1 qoshiq sabzavot yog'i, 1 qoshiq kunjut, 1 qoshiq soya sousi, 1 qoshiq suyuq asal, 60 ml musallas yoki portveyn
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuuq qanotchalarini yuvib, bo'g'inlaridan kesing. Eng yupqa qismlarini olib tashlang. Asal, vino, soya sousi va sariyog'ni sho'rva tarelkasida aralashtiring. Asal, yanchilgan zanjabil, yanchilgan qalampir va kunjut urug'ining yarmini qo'shing. Qanotchalarga marinadni surtib, muzlatgichda 1 soat qoldiring. Qanotchalarni keng tarelkaga solib, qolgan kunjut urug'ini seping. Pastki tokchaga solib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosib. Pishirgandan so'ng qanotchalardagi marinadni kichik idishga quyib, mikroto'lqinli pechda 600 vatt darajada 3 daqiqa davomida pishiring. Hosil bo'lgan sousni qanotchalar bilan birga torting.	
2-12 Pishloq garnirli qarsildoq baliq	350-400 g	200 g oq go'shtli baliq, 1 dumaloq motsarella, 40 g yong'oq, 2 tasma dudlangan bekon, 2 siqim maydalangan kartoshka chipsi, 1 qoshiq sabzavot yog'i, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Baliq filesini dasturxoniga tortiladigan bo'laklarga bo'lib, keng tarelkaga soling va ozgina murch qo'shing. Motsarellani halqa shaklida to'g'rab, baliq ustiga qo'ying. Bekonni to'g'rab, yong'oqni pichoq bilan maydalang. Bekon, chips va yong'oqni alohida idishda aralashtiring. Tayyorlangan masalliqni baliq ustiga qo'yib, ozgina yog' seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosib. Dasturxoniga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	



Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-13 Brokkoli va bodomli baliq	550-600 g	180 g pangasius yoki tilyapiya filesi, 150 g brokkoli, 1 ta apelsin, 50 g qovurilgan bodom, 30 g sariyog', 1 qoshiqcha un, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Apelsin po'stini mayda elakdan o'tkazing, ustiga apelsinni ezib, sharbatini chiqaring. Baliqni yuvib, sho'rva tarelkasiga soling. Brokkolinining gullarini ajratib, baliq atrofiga qo'yib chiqing. Apelsin po'sti va sharbatiga sariyog' va ozgina un soling. Aralash tirib, tuz va murch qo'shing. Mikroto'lqinli pechda 600 vatt darajada 2 daqiqa isiting. Baliq va karamni tayyor sousga botiring. Bodomni kesib, baliq va karam ustiga qo'shing, ta'bga ko'ra murch seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
2-14 Pesto sousli kalmar	250-300 g	1 ta tozalangan kalmar, 70 ml oq musallas, ½ limon, 4 ta rayhon shoxchasi, 40 g qarag'ay yong'og'i, 1 dona sarimsoq, 40 ml zaytun yog'i, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sarimsoq, yong'og' va rayhon shoxchalarini idishga solib, zaytun yog'i quyuing, ¼ limonni siqing va tuz qo'shing. Aralashmani blender bilan yanching. Kalmarni halqa shaklida to'g'rang, alohida idishga solib, ta'bga ko'ra tuz va murch qo'shing. Musallasni quyuing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosning. Pishirgandan so'ng kalmarni hosil bo'lgan qaylada soviting, keyin chiqarib olib, quriting. Pesto sousi bilan aralash tirib, 10 daqiqaga marinadlab qo'ying. Dasturxonga tortishdan oldin ustiga limon sharbati seping.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-15 Befstroganov	200-250 g	250 g mol go'shti, 2 ta piyoz, 1 qoshiq go'sht qaylasi, 2 qoshiq smetana yoki quyuq qaymoq, 1 qoshiq un, 1 qoshiq tomat pyuresi, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Go'shtni yuvib, quriting, keyin 5 mm qalinlikda parraklab, keyin uzun tasma shaklida kesing. Unga tuz va murch qo'shib, go'sht tasmasini unga bulang. Ortiqcha unni qoqib tashlang. Piyozni yarim halqa shaklida kesib, go'shtli idishga soling, ustidan qaylani quyib, tomat pyuresini qo'shing va aralash tirib. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosning. Signal berilgach, chiqarib oling va befstroganovga smetana qo'shing. Kerak bo'lsa tuz qo'shing. Mikroto'lqinli pechga solib, yana Start tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

## Pechdan foydalanish

### 3. Kech-ovq

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-1 Qotirilgan tuxum qo'shilgan go'shtli rulet	600-650 g	500 g mol go'shti qiymasi, 3 qaynatilgan tuxum, 2 chimdim yanchilgan qalampir, 1 chimdim oq murch, 2 chimdim yanchilgan kinza, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b>	<p>Qiyma go'shtni chuqur idishga solib, ziravorlar va tuz qo'shib, yaxshilab aralashtiring. Qiyma go'shtni yaxshilab ezg'ilang. Shunda qiyma elastikroq bo'ladi. Qiyma go'shtdan diametri 15 sm bo'lgan bir xil yupqa kotletlar yasang. Har bir kotlet ustiga bittadan qaynatilgan tuxum qo'ying. Chekkasi o'tkir bo'lgan dumaloqlar yasang va ustiga qalampir seping.</p> <p>Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Go'shtni ag'darib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-2 Karam do'lma	700-800 g	300 g tovuq jigari, 140 g karam, 1 ta piyoz, 50 g qaynatilgan guruch, 1 stakan bulyon, 1 stakan suv, 60 g smetana, 2 qoshiq tomat pastasi, 1 qoshiq un, tuz, ta'bga ko'ra murch, ko'katlar
	<b>Ko'rsatmalar</b>	<p>Karam va archilgan piyozni mayda kubik qilib to'g'rang. Qiyma go'shtga to'g'ralgan sabzavotlar va guruchni qo'shib, tuz va murch qo'shib, aralashtiring. Qiymadan kichkina cho'zinchoq to'pchalar yasab, qolipga soling, ustidan qaylani quyib, pastki tokchaga joylashtiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling.</p> <p>Do'lmani smetana sousiga botirib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana start tugmasini bosing. Pishgach, dasturxonga tortishdan oldin ustiga ko'kat seping.</p> <p>Qaylani tayyorlash: Alohida idishda smetanani suv va tomat pastasi bilan aralashtiring, unni qo'shib, ta'bga ko'ra tuz va murch seping.</p>
3-3 Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	300-350 g	220 g aralashtirilgan qiyma go'sht, 2 kesim oq non, 1 ta tuxum, 100 ml sut, 1 ta o'rtacha sabzi, 1/2 piyoz, 1 qoshiq tomat pastasi, 1 stakan bulyon, ta'bga ko'ra tuz va qalampir
	<b>Ko'rsatmalar</b>	<p>Nonni sutga botirib, ozgina siqing. Sabzi-piyozni archib, yupqa qilib to'g'rang va chuqur idishga soling. Qiyma go'shtni ivitilgan non va tuxum bilan aralashtiring. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing.</p> <p>Kichkina dumaloq go'shtli sharchalar yasang. Tomat pastasini bulyon bilan aralashtirib, ozgina tuz qo'shing. Sharchalarni sabzavot solingan idishga soling, ustidan qaylani quyib. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling.</p> <p>Go'shtni ag'darib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-4 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	300-350 g	2 ta tovuq soni, 1 ta mayda sabzi, ½ piyoz, 80–90 g danagi olingan olxo'ri, 1 stakan bulyon yoki suv, 2 ta ko'kpiyoz, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyoz va sabzini yuvib, arching va yupqa qilib to'g'rang. Chuqur tarelkaga yoying. Tovuq soniga tuz sepib, to'g'ralgan sabzavotlarning ustiga qo'ying. Olxo'rini ustidan qo'yib, bulyon quying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Tovuq sonini ag'darib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana start tugmasini bosing. Pishganidan so'ng ustiga to'g'ralgan ko'kpiyoz seping.	
3-5 Sabzavotli kurka go'shti	400-450 g	200 g kurka filesi, ½ sabzi, ½ kichkina sukkin, ½ piyoz, 250 ml bulyon, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni yuvib, sukkin va sabzini doiraviy shaklda o'rtacha o'lchamda to'g'rang. Sabzavotlarni chuqur idishga solib, ustidan to'g'ralgan kurka go'shtini qo'ying va bulyon quying. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing.	
3-6 Pishirilgan kartoshka	2 dona	Yirik kartoshka (160 - 200 g) 1-2 dona
	<b>Ko'rsatmalar</b> Archilgan kartoshkalarni sayoz tarelkaga solib, suv qo'shmasdan, plastik oziq-ovqat folgasi bilan o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Dasturxoniga tortishdan oldin sariyog', smetana, pishloq yoki boshqa ziravorlar qo'shing.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-7 Ratatuy	300-350 g	2 ta mayda sabzi, ½ sukkin, 1 ta bulg'or qalampiri, 1 o'rtacha piyoz, 1 dona sarimsoq, 2 qoshiq tomat pyuresi, 150 ml sabzavot bulyoni, 2 chimdim quritilgan jambil, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni yuvib, arching, keyin tomoni 1 sm.lik mayda kubik shaklida to'g'rang. Bulyonni tomat pyuresi bilan aralashtirib, tuz va qirg'ichdan chiqarilgan sarimsoqni qo'shing. Barcha masalliqarni aralashtiring. Sabzavotlarni keramik yoki shisha idishga soling. Ustidan tomat qaylasini quyib, qopqog'ini yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Pishganidan so'ng tayyor Ratatuyga quruq jambil seping.	
3-8 Ruscha eski usuldagi baliq	500-600 g	200 g sudak yoki treska, ½ qandlavlagi, 1 ta piyoz, ½ sabzi, 100 g smetana, 1 qoshiq tomat pastasi, 1 qoshiq un, 180 ml suv, ta'bga ko'ra tuz, murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyoz, sabzi va qandlavlagini yuvib, arching, keyin o'rtacha o'lchamdagi qalamcha qilib to'g'rab, aralashtiring. Tayyor sabzavotlarni idishga solib, suv qo'shing, tuz va murch seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Baliqni qiltanog'idan tozalab, mayda bo'laklarga kesing. Sabzavot aralashmasi solingan idishga qayla qo'shib, ustidan baliqni qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana start tugmasini bosing. Qaylani tayyorlash: Alohida idishda smetana, tomat pastasi va unni aralashtirib, ozgina tuz va murch qo'shing.	

## Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-9 Moskvacha baliq	500-600 g	250 g oq go'shtli baliq (treska yoki sudak), 2 qaynatilgan kartoshka, 4 ta shampinon, 1 qoshiq sabzavot yog'i, 60 g pishloq, 100 g quyuq smetana, 1 ta dafna bargi, tuz, ta'bga ko'ra qalampir
	<b>Ko'rsatmalar</b> Shampinonlarni yaxshilab yuvib, quriting va arching. To'g'rang. Baliqni mayda bo'laklarga bo'lib, tarelkaga qo'ying. Ozigina tuz va qalampir sepib, ustiga qo'ziqorin bo'laklari va dafna bargini qo'yib, sabzavot yog'i seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosib. Pishayotgan paytida pishloqni yirik qirg'ichdan o'tkazing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Smetanani baliq ustiga qo'ying, atrofiga qaynatilgan kartoshkalarni qo'ying, ustiga pishloqni seping, qalampir sepib, pechga qaytarib qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana start tugmasini bosib.	
3-10 Muzlatilgan pitsa	350 g	Muzlatilgan pitsa – 350 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan pitsani pergamentli qog'ozga o'rab, sayoz tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosib. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-11 Ismaloq va yong'oqli cho'chqa filesi	3 dona	250 g cho'chqa lahmi, 60 g yangi ismaloq, 1 ta piyoz, 40 g qarag'ay yong'og'i, 2 qoshiq sabzavot yog'i, 1 bo'lak non, 1 dona sarimsoq, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyozni archib, mayda kubik shaklida to'g'rang. Ismaloqni yuvib, to'g'rang. Sarimsoqni kubik shaklida to'g'rang. Sabzavotlarni idishda aralastirib, 1 qoshiq sabzavot yog'i qo'shing, tuz va murch seping. Mikroto'lqinli pechda 1 daqiqa 900 Vt darajaga qo'ying. Nonni mayda kesib, yong'oq bilan qo'shib sabzavotli idishga soling va aralastiring. Pichoqning keng tomoni bilan go'sht bo'laklarini urib, yupqa kesimga aylantiring. Masalliqni go'sht ustiga yoyib, rulet yasang va yog'och sixga torting. Ruletlarni tarelkaga yoyib, ustidan qolgan yog'ni surting. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosib. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Ag'darib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana start tugmasini bosib.	
3-12 Guruchli frikadelkalar	8 dona	200 g qiyma go'sht, 80-90 g chala qaynatilgan guruch, 1 ta o'rtacha piyoz, 1 ta pomidor, 1 ta tuxum, 1 dona sarimsoq, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Pomidor, piyoz va sarimsoqni mayda kubik shaklida to'g'rang. Tayyorlangan sabzavotlarni qiyma go'sht bilan idishga solib, ustidan bitta tuxum chaqing. Tuz, qalampir va guruch qo'shing. Yaxshilab aralastiring. Qiymadan kichik to'pchalar yasab, keng tarelkaga soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosib. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Ag'darib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana start tugmasini bosib.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-13 Asallı qovurilgan qo'y go'shti	450-500 g	500 g qo'y lahm go'shti, 2 qoshiq asal, 1 qoshiq xantal, 3 ta kinza shoxchasi, 2 ta petrushka shoxchasi, 1 ta piyoz, 2 dona sarimsoq, 2 qoshiq sabzavot yog'i
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qo'y go'shtidan chandir va po'stloqlarni olib tashlab, mayda bo'laklarga bo'ling. Katta idishda asal, xantal va sariyog'ni aralashtiring. Go'sht bo'laklarini marinadga solib, qopqog'ini 1 soatga yopib qo'ying. Piyoz va sarimsoqni maydalab, qo'y go'shti solingan idishga solib, qopqog'ini yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan oldin maydalangan petrushka va kinza seping.	
3-14 Pishloqli tovuq go'shti ruletlari	2 dona	1 ta terisi shilingan tovuq filesi, 40 g quruq oq non, 1 ta tuxum, 50 g yumshoq pishloq (bri yoki kamamber), 2 ta ko'kpiyoz, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyozni to'g'rab, pishloq bilan idishga soling, qoshiq bilan aralashtirib, ta'bga ko'ra tuz va murch soling. Tovuq filesini yupqa payraha shaklida kesing, pichoq yoki yog'och to'qmoq bilan ozgina urib yumshating. Go'sht o'rtasiga masalliqni solib, rulet yasang. Nonni yupqa qalamcha qilib to'g'rang. Tuxumni ozgina ko'pirtiring. Ruletlarni tuxumga botirib, ushoqqa bulang va yog'och sixga torting. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-15 Tomatli sousdagi tovuq go'shti	500-600 g	1 ta kichkina tovuq, 6 ta shampinon, 200 g pomidor, 1 stakan qayla, 1 ta piyoz, 100 g danaksiz zaytun, ½ qoshiqcha karri kukuni, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuqni yuvib, quriting va dasturxonga tortiladigan hajmda 8-10 ta bo'lakka bo'ling. Qiyqimlari va qanotining yupqa qismlarini tashlab yubormang. Ulardan tovuq sho'rva qilish mumkin. Piyozni mayda kubik shaklida to'g'rang. Zaytun kesib, idishga soling va pomidor bilan zaravorlarni qo'shib, sanchqi bilan ezing. Qaylani quying. Tovuqni tovaga olib, pomidor sousi qo'shing va qopqog'ini yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Pishirish paytida shampinonlarni yupqa payraha shaklida to'g'rang. Signal berganida chiqarib olib, tovuq ustidan qo'ziqorinlarni qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana start tugmasini bosing.	

## Pechdan foydalanish

### 4. Bayram taomlari

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-1 Go'sht bilan qiyimalangan bulg'or qalampiri	200-250 g	1 ta bulg'or qalampiri, 150 g aralash qiyma go'sht, 60 g chala qaynatilgan guruch, 1 stakan suv, 1½ qoshiq tomat pastasi, 1 qoshiq un, ta'bga ko'ra tuz, qalampir
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Masalliqni tayyorlash: qiyma go'shtni idishda qaynatilgan guruch bilan aralashiring, ta'bga ko'ra qalampir va tuz qo'shing.  Bulg'or qalampiri orqasini olib tashlab, urug'ini va ichidagi pardalarini tozalang. Har bir bulg'or qalampiriga qiyma solib, yaxshilab zichlang. Keyin chuqur idishga solib, qopqoq bilan yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosning. Signal berilganidan so'ng chiqarib olib, ustiga qayla quyuing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana start tugmasini bosning.  Qaylani tayyorlash: Unga tomat pastasi va suv quyib aralashiring, ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing.
4-2 Baliqli rasstegay	4 dona	180 g oq go'shtli baliq, 200 g achitqi solinmagan shishgan xamir, 3 ta o'rtacha shampinon, 100 g qaynatilgan uzun guruch, 1 ta piyoz, 1 ta tuxum sarig'i, 2 ta ko'kpiyoz, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Piyoz va qo'ziqorinni archib, mayda kubik shaklida to'g'rang va chuqur idishga soling. Qaynatilgan guruch, mayda kesilgan baliq, to'g'ralgan ko'kpiyozni qo'shib, ta'bga ko'ra tuz va murch soling. Xamirni teng ikkiga bo'ling. Bir tomoni 12 sm bo'lgan kvadrat yasang va ustiga masalliqdan qo'ying. Xamirdan qayiqqa o'xshagan pirogchalar yasab, chekkalarini chimchilab zichlang, ammo o'rtasi ochiq qolsin. Rasstegayga tuxum sarig'i surting va har bir pirogcha o'rtasiga 1 qoshiqcha suv quyuing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosning. Signal berilganidan so'ng olib, ag'darib qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana start tugmasini bosning.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-3 Qovurilgan pishloq	200-250 g	160 g suluguni pishlog'i, 60 g suxari, 1 ta tuxum
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Pishloqni bir tomoni 2-2,5 sm o'lchamda mayda to'g'rang. Tuxumni ozgina ko'pirtirib, hosil bo'lgan qorishmaga pishloq kubiklarini bulang. Pishloqni suxariga bulab, yana takrorlang (pishloq kubiklarini tuxumga bulab, barmoqlaringiz bilan tekislang.) Ushoqli pishloqni keng tarelkaga joylashtirib, pastki tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosning.
4-4 Tovuqdan tayyorlangan kabob	200-250 g	250 g tovuq go'shti, 1 qoshiq mayonez, 1 ta limon, 2 qoshiqcha kunjut, 2 chimdim yanchilgan kinza, 1 dona sarimsoq
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Tovuq go'shtini bir tomoni 2 sm bo'lgan mayda bo'laklarga bo'ling. Marinadni tayyorlash: mayonez, maydalangan sarimsoq, limon sharbati va po'stini chuqur idishda aralashiring.  Go'shtni marinadga aralashirib, salqin joyga 1 soatga qo'yib qo'ying. Go'sht bo'laklariga yog'och six tiqib, ustiga kunjut urug'i seping. Kabobli tarelkani yuqori tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosning.
4-5 Boyarcha go'sht	200-250 g	250 g cho'chqa lahmi, 3 ta shampinon, 2 qoshiq mayonez, 2 toshcho'p shoxchasi, tuz, ta'bga ko'ra qora murch
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Shampinonlarni yuvib, quriting va arching, keyin yupqa kesim qilib to'g'rang. Lahmni yuvib, tuz va qalampir bilan ishqalang, keyin tarelkaga qo'ying. Toshcho'p barglarini seping. Go'sht ustidan qo'ziqorin bo'laklarini qo'ying. Qo'ziqorin ustiga mayonez qo'yib, qoshiq bilan surting. Go'shtni dimlab pishiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosning. Signal berilganidan so'ng olib, ag'darib qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana start tugmasini bosning.



Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-6 Lososli kulebyaka	450-500 g	230 g losos filesi, 200 g ko'pchigan xamir, 1 ta piyoz, 2 ta tuxum, 3 ta ko'kpiyoz, ta'bga ko'ra tuz, qalampir
	<b>Ko'rsatmalar</b> Boshpiyozni archib, mayda kubik shaklida to'g'rang. Ko'kpiyozni maydalang. 1 ta tuxumni qaynatib olib, maydalang. Baliqni mayda kubik shaklida to'g'rang. To'g'ralgan piyoz, baliq va tuxumni idishda aralashtirib, ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Xamirni muzdan tushirib, keng to'rtburchak shaklida yoying. Tayyor masalliqnlarni o'rtasiga qo'ying. Xamirning chekkalarini ko'tarib, masalliqni o'rang, keyin pishirilgan paytida seli oqib ketmasligi uchun tugib qo'ying. Bu katta somsani chokini pastga qilib qo'yib, tepasiga qolgan tuxumni surting. Tarelkaga soling. Pastki tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing.	
4-7 Losos kabobi	300-350 g	300 g losos filesi, ½ limon, 2 qoshiq maydalangan petrushka, 1 qoshiq tozalangan zaytun moyi, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Baliqni yirik kubik shaklida kesib, chuqur idishga soling. Petrushka va limon sharbati qo'shing. Ta'bga ko'ra tuz qo'shib, aralashtiring va 20 daqiqa davomida marinadlang. Bir nechta baliq bo'lagiga yog'och six tiqib, zaytun moyi surting. Kaboblarni keng tarelkaga soling. Idishni yuqori tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Limon qo'shing.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-8 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	300-400 g	1 ta kichkina gulmohi filesi, ½ sabzi (qaynatib olingan), 2 ta rayhon shoxchasi, 1 ta piyozcha, 1 ta pomidorcha, ½ limon, 1 qoshiq sabzavot yog'i, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzi va piyozni yupqa to'g'rang, pomidorni halqa-halqa qilib to'g'rang. Rayhon barglarini ajrating. Gulmohi filesini tarelkaga yoyib, tuz va murch qo'shing. Tayyorlangan sabzavotlarni ustidan yoyib chiqing (avval sabzini, keyin qolgan masalliqnlarni qatlam-qatlam qilib.) Baliqni yog'ga botirib olib, ustidan qirilgan limon po'stini seping. Pastki tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing.	
4-9 Pechenelar	9 dona	200 g un, 50 g qand tolqoni, 60 g turshak, ½ qoshiqcha yumshatgich, 2 qoshiq suv, 70 g sariyog'
	<b>Ko'rsatmalar</b> Turshakni yaxshilab yuvib, 20 daqiqa davomida iliq suvda iviting va yupqa kesim qilib kesing. Un bilan yumshatgichni idishga elab, sariyog' qo'shing va qo'lda aralashtiring. Idishga qand tolqoni, 2 qoshiq sovuq suv qo'shing va xamirni qoring. Turshak pallalarini qo'shib, yana aralashtiring. Mayda to'pchalar yasang. Sanchqi bilan ustidan bosib qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing.	
4-10 Klyukvali ichimlik	250-300 g	Muzlatilgan klyukva - 50 g, shakar - 35 g, suv - 200 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqnlarni idishda aralashtiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Pishganidan so'ng sovitib, filtrdan o'tkazing.	

## Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-11 Limonli pirog	450-550 g	200 g un, 60 g sariyog', 60 g shakar, 1 ta tuxum, 2 ta tuxum sarig'i, 180 ml quyultirilgan sut, 1 ta limon, 1 qoshiqcha yumshatgich
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Sariyog'ni shakar bilan chuqur idishga solib, mikroto'lqinli pechda 600 Vt darajada 1 daqiqa eriting. Elangan un, bitta tuxum va yumshatgichni qo'shib, xamirni qoring va qopqog'ini 10 daqiqaga yopib qo'ying. Quyultirilgan sutni limon sharbati va po'sti bilan ko'pirtiring, ikkita tuxum sarig'ini qo'shib, aralashiring. Xamirni qolipga yoyibm ustidan limon kremini ehtiyotlik bilan seping. Pastki tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan oldin muzlatgichda sovitving va porsiyaga bo'lib chiqing.
4-12 Profitrollar	7 dona	1 stakan un, 125 g sariyog', 1 stakan suv, 4 ta tuxum, 100 g qora shokolad, ko'pirtirilgan qaymoq
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Stakanda sariyog'ni suv bilan aralashirib, pechga 600 Vatt darajada 3 daqiqaga qo'ying. Sovishini kuting, keyin unni qo'shib, yaxshilab aralashiring. Aralashirayotganda tuxumlarni navbatma-navbat qo'shing. Xamirni qandolat qopchasiga solib, qazartiruvchi tarelka ustiga aylana shaklida siqib chiqaring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing. Pishganidan so'ng profitrollar ichini ochib, panjarada sovitving. Ko'pchitilgan krem bilan to'ldiring. Issiq shokolad bilan dasturxonga torting.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-13 Olmali pirog	300-400 g	4 ta kichkina yashil olma, 200 g un, 60 g sariyog', ½ qoshiqcha yumshatgich, 80 g qand tolqoni, 2-3 qoshiq suv
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Olmanni yuvib, o'rtasini olib tashlang, keyin yupqa bo'lakda kesing. Unni yumshatgich bilan idishga elab, sariyog' qo'shing va qo'lda aralashiring. 2-3 qoshiq suv qo'shib, qand tolqonining yarmini soling va xamirni qoring, keyin plastik o'ram bilan o'rab, sovutgichda 1 soatga qo'yib qo'ying. Xamirni muzlatgichdan olib, 2 mm qalinlikdagi yupqa to'rtburchak shaklida yoyib, qolipga soling. Olma pallalarini qolgan qand tolqoniga aralashirib, xamir ustiga joylashtirib chiqing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing.
4-14 Yong'oqli pirog	700-800 g	300 g un, 100 g sariyog', 200 g yong'oq, 100 g shakar, 125 g asal, 1 ta limon, 2 ta tuxum
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Xamirni tayyorlash: 250 g unni idishga solib, barmoqlaringiz bilan aralashiring. 1 ta tuxum va shakarni qo'shib, xamirni qoring. Sochiq bilan yopib, 30 daqiqa muzlatgichda qoldiring. Masalliqni tayyorlash: Yong'oqni maydalang. Asalni limon sharbati va po'stiga aralashirib, qolgan tuxum, un va yong'oqni qo'shing. Xamirni pishirish qolipiga solib, ustidan masalliqni yoying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-15 Qulupnayli rulet	600-700 g	200–250 g qulupnay, 240–260 g un, 50 g sariyog', 80 g shakar, 30 ml tozalangan zaytun yog'i, 1 qoshiqcha quruq achitqi, 120 ml sut, 2 qoshiq kraxmal
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Unning yarmini idishga elab, iliq sut, 2 qoshiq shakar va achitqini qo'shing. Xamirni qorib, ko'pchishi uchun 1 soatga qo'yib qo'ying. Qolgan unni qo'shing, sariyog'ni va sabzavot yog'ining yarmini qo'shing. Xamirni qoring. Sochiqqa o'rab, 1 soatga qo'yib qo'ying. Qulupnayni yaxshilab yuving, poyasini olib tashlab, mayda kesing. Qulupnayni idishga solib, kraxmal va shakarni qo'shing va aralashiring. Xamirni 0,5 sm qatlam qilib yoying va ustiga qulupnayni qo'ying. Rulet qilib, tarelkaga chokini pastga qilib qo'ying va sabzavot yog'i surting. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Start tugmasini bosing.

#### 5. Donlar/Pasta

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-1 Jigarrang guruch	150-200 g 200-250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing. Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.
5-2 Olabuta	150-200 g 200-250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing. Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
5-3 Makaron	100-150 g 200-250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 4 baravar qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1-3 daqiqa kuting.

## Pechdan foydalanish

### 6. Sabzavotlar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
6-1 Ko'k loviya	200-250 g 300-350 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Tayyorlayotganda 30 ml (2 qoshiq) suvni 200-250 g uchun va 45 ml (3 qoshiq) suvni 300-450 gramm uchun qo'shing. Idishni aylanuvchi patnis o'rtasiga qo'ying. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
6-2 Ismaloq	100-150 g 200-250 g	Ismaloqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
6-3 Archilgan kartoshka	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Kartoshkani tozalang va arting, taxminan bir xil o'lchamda teng bo'laklarga kesing va ularni qopqoqli shisha idishga soling. 15-30 ml (1-2 qoshiq) suv qo'shing. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Katta miqdorlarda tayyorlash vaqtida bir marta aralashtiring. 3-5 daqiqa kuting.
6-4 Qovurilgan baqlajon	100-150 g 200-250 g	Baqlajonlarni chaying va bo'laklang. Yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Bo'laklarni yuqori tokchaga bir tekis qo'ying. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Davom ettirish uchun Start tugmasini bosing (Agar siz ag'darmasangiz, pech ishlashda davom etadi). 1-2 daqiqa kuting.
6-5 Tomat-gril	400-450 g 600-650 g	Pomidorlarni yuving va tozalang. Ularni teng ikkiga bo'ling va mikroto'lqin uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni yuqori tokchaga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.

### 7. Parranda go'shti/Baliq

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
7-1 Tovuq to'shi	300-350 g 400-450 g	Tovuq to'shini chaying va chuqur shisha idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
7-2 Kurka to'shi	300-350 g 400-450 g	Kurka ko'kraklarini chaying va chuqur shisha idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
7-3 Grillangan baliq filesi	200-300 g 400-500 g	Baliq filelarini yuqori tokchaga bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 1-2 daqiqa kuting.
7-4 Grillangan losos steyki	200-250 g 300-350 g	Baliq steyklarini yuqori tokchaga bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 2 daqiqa kuting.
7-5 Baliq qovurdog'i	300-350 g 400-450 g	Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori tokchaga yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 3 daqiqa kuting.

## 8. Isitish va pishirish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
8-1 Tayyor taom (Sovitilgan)	300-350 g 400-450 g	Taomni keramik patnisga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht, sabzavot va kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirlar). 2-3 daqiqa kuting.
8-2 Muzlatilgan pitsa	300-350 g 400-450 g	Muzlatilgan pitsani pastki tokchaga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
8-3 Muzlatilgan lazanya	400-450 g 600-650 g	Muzlatilgan lazanyani mos o'lchamdagi pechga mo'ljallangan idishga soling. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 3-4 daqiqa kuting.
8-4 Kish (Sovitilgan)	600-650 g	Bu dastur sovitilgan kishga mos keladi. O'ramidan ochib, idishga soling. Pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 1-2 daqiqa kuting.
8-5 Qovurilgan tovuq	1100-1200 g 1200-1300 g	Sovitilgan tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. To'shini pastga qaratgan holda pastki tokchani o'rtasiga joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettirish uchun <b>Start</b> tugmasini bosing. 5 daqiqa kuting.

## 9. Achitqili xamir

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
9-1 Pitsa xamiri	300-500 g	Xamirni mos idishga soling va pastki tokchaga o'rnatib. Alyumin folga bilan yoping.
9-2 Tort xamiri	500-800 g	Xamirni mos idishga soling va pastki tokchaga o'rnatib. Alyumin folga bilan yoping.
9-3 Non xamiri	600-900 g	Xamirni mos idishga soling va pastki tokchaga o'rnatib. Alyumin folga bilan yoping.

## 10. Yogurt

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
0-1 Kichkina piyolalar	500 g	150 g tabiiy yogurtni 5 ta sopol kosacha yoki kichkina shisha bankalarga tekis taqsimlang (har biri 30 g). Har bir kosachaga 100 ml sut qo'shing. Uzoq vaqt saqlanuvchi sutdan foydalaning (xona haroratidagi; yog'liligi 3,5 %). Har birini oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tugallagandan keyin 6 soat muzlatgichga qo'ying. Ilk marta tayyorlaganda quruq yogurt bakteriyalaridan foydalanishni tavsiya qilamiz.
0-2 Katta miska	500 g	150 g tabiiy yogurtni 500 ml uzoq vaqt saqlanuvchi sut bilan aralashtiring (xona haroratidagi; yog'liligi 3,5 %). Katta shisha miskaga tekis quyuing. Oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tugallagandan keyin 6 soat muzlatgichga qo'ying. Ilk marta tayyorlaganda quruq yogurt bakteriyalaridan foydalanishni tavsiya qilamiz.

# Pechdan foydalanish

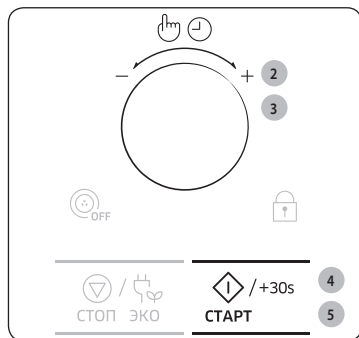
## Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish

**Ускоренная Разморозка (Tez muzdan tushirish)** funksiyalari go'sht, parranda go'shti, baliq, non mahsulotlari, tort va mevani muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

### ИЗОЛ

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.



**1. Ускоренная Разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bosing.

**2. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan. Shu vaqtda taom turini tanlash uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

**3. Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda porsiya miqdorini tanlang.

**4. СТАРТ/+30s (START/+30S)** tugmasini bosing.

#### **Natija:**

- Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganda, pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.

**5. Muzdan tushirishni tamomlash uchun yana СТАРТ/+30s (START/+30S)** tugmasini bosing.

#### **Natija:** Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

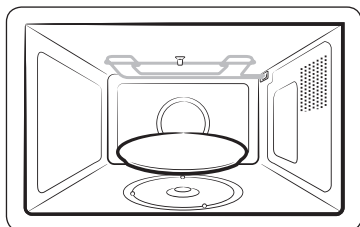
## Tez muzdan tushirish qo'llanmasi

Quyida keltirilgan jadvalda **Ускоренная Разморозка (Tez muzdan tushirish)** rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi va tegishli tavsiyalari keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Muzlatilgan go'sht, tovuq yoki baliqni yassi shisha yoki sopol idishga, non, tort va mevani esa oshxonaga qog'oziga joylashtiring.

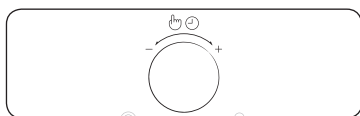
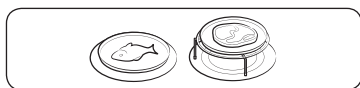
Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshsteklar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqqa kuting.
2 Parranda	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin. 20-60 daqiqqa kuting.
3 Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-50 daqiqqa kuting.
4 Non/Pirog	125-1000 g	Nonni oshxonaga qog'oz bo'lagiga joylashtiring va tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. Pirogni sopol idishga joylashtiring va imkoni boricha tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi). Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Aylana shaklda joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli pudding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U yog'li pishiriqlar, mevali tortlar va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi. 10-30 daqiqqa kuting.
5 Meva	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-20 daqiqqa kuting.

## Tovadan foydalanish

Ushbu tova nafaqat grill bilan taomning ustini qizartirishga imkon beradi, balki tovaning yuqori harorati tufayli taomning tag qismi ham qarsildoq va qizargan holda bo'ladi. Tovada tayyorlash mumkin bo'lgan bir necha taomlar jadvalda keltirilgan (keyingi sahifaga qarang). Tovadan yana bekon, tuxum, sosiska kabilarni tayyorlash uchun foydalanish mumkin.



1. Tovani to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnis ustiga joylashtiring va jadvaldagi vaqtlar va ko'rsatmalarga amal qilgan holda uni Mikroto'lqin-Grill rejimlaridan birgalikda foydalanishning eng yuqori quvvati (600 Vt + Grill) bilan avvaldan isitib oling.
2. Agar siz bekon va tuxum singari taomlarni tayyorlayotgan bo'lsangiz, taom yaxshi qizarishi uchun tovani yog'lang.
3. Taomni tovaga joylashtiring.
4. Tovani mikroto'lqinli pechdagi metal panjaraga (yoki aylanuvchi patnisga) joylashtiring.
5. Tegishli tayyorlash vaqti va quvvat darajasini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang)



### ⚠️ DIQQAT

- Tovani olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning, chunki u juda issiq bo'ladi.
- Tovaga issiqqa chidamsiz bo'lgan buyumlarni joylashtirmang.
- Tovani hech qachon aylanuvchi patnisga ega bo'lmagan pechga joylashtirmang.
- Iltimos, tovani idish yuvish mashinasida yuvib bo'lmasligini yodda tuting.

### 📖 IZOH

- Shuni yodda tutingki, tova oson tiraluvchi teflon qatlamiga ega. Tova ustida taomni kesish uchun pichoq kabi o'tkir buyumlardan foydalanmang.
- Tovani iliq suv va yuvish vositasi bilan tozalang va toza suv bilan chaying.
- Qattiq chiyotka yoki dag'al gubkadan foydalanmang, ular yuqori qatlamni shikastlab qo'yishi mumkin.

## Qaynoq havo

Qaynoq havo rejimi an'anaviy pechga o'xshash. Bunda mikroto'lqin rejimidan foydalanilmaydi. Siz 40 °C dan 200 °C gacha bo'lgan diapazondagi talab qilingan haroratni o'rnatishingiz mumkin. Maksimal tayyorlash vaqti 60 daqiqa.

- Doimo pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.
- Agar pastki tokchadan foydalansangiz, qizargan po'stga ega bo'lgan holda eng yaxshi tayyorlangan taomni olasiz.

Eshikchani oching va qabul qiluvchini pastki tokchaga qo'ying va aylanuvchi patnisni o'rnatang.



1. **Аэрогриль Hot Blast (Qaynoq havo)** tugmasini bosing.

**Natija:** Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi:

(Qaynoq havo rejimi)  
180 °C (Harorat)

2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda haroratni o'rnatang.

(Harorat : 40-200 °C, 10 °C oraliq)

- 5 soniya ichida haroratni qo'ymasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi.

3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

4. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatang.

(Agar pechni qizdirib olmoqchi bo'lsangiz, buni tanlang " : 0")

5. **СТАРТ/+30s (START/+30S)** tugmasini bosing.

**Natija:** Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

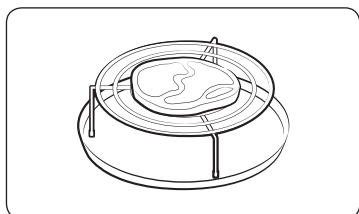


# Pechdan foydalanish

## Gril rejimida tayyorlash

Gril mikroto'qinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi.

- Doimo pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.
- Agar pastki tokchadan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.



1. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying.



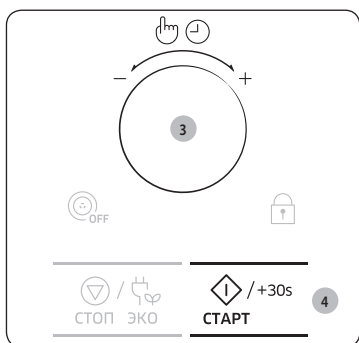
2. **Гриль (Gril)** tugmasini bosing.

**Natija:** Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi:



(Gril rejimi)

- Siz gril haroratini o'rnatolmaymiz.



3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatib.

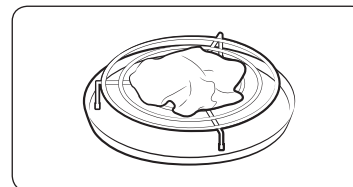
- Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.

4. **СТАРТ/+30s (START/+30S)** tugmasini bosing.

**Natija:** Grilda tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

## Anjom tanlash



An'anaviy pech rejimida tayyorlash oshxona anjomlarini talab qilmaydi. Biroq siz oddiy isitish shkalasida foydalaniladigan oshxona anjomlaridan foydalanishingiz kerak.

Mikroto'qinli rejimda foydalanish uchun mo'ljallangan idishlardan odatda konveksiya rejimida foydalanib bo'lmaydi; plastik konteynerlar, idishlar, qog'oz kosachalar, sochiqlar kabilardan foydalanmang.

Agar birliglikda tayyorlash rejimini (mikroto'qinlar va grill yoki qaynoq havo) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'qinli pechda ham, oddiy isitish shkalasida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.

### MUHIM

Mikroto'qinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 46-betdagi "Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma" bo'limga qarang.





## Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda ishlatish

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

### **MUHIM**

DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

### **MUHIM**

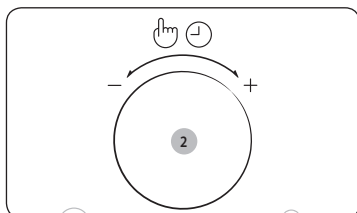
DOIMO pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi. Agar yuqori tokchadan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlanadi.

Eshikni oching. Mahsulotlarni o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taom turiga yaxshiroq darajada mos bo'lgan tokchaga joylashtiring. Tokchani aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.




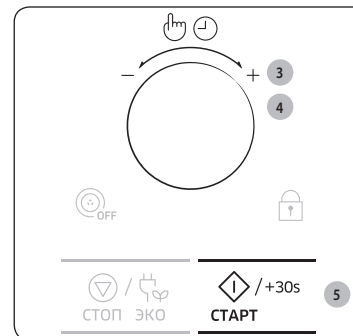
1. **Комби (Birgalikda ishlatish)** tugmasini bosing.

**Natija:** Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi:  
Cb-1 (Mikroto'lqin + Gril)



2. Displayda Cb-1 ko'rsatilsin, keyin **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

**Natija:** Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi:  
 (Mikroto'lqin va grildan birgalikda foydalanish rejimi)  
600 Vt (Ishlab chiqilayotgan quvvat)



3. Tegishli chiqish quvvati (600, 450, 300 Vt) namoyish qilinmagunicha **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tegishli quvvat darajasini tanlang.

Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

- Siz gril haroratini o'rnatolmaysiz.
- 5 soniya ichida haroratni qo'yimasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi.

4. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatang.

- Tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.

5. **CTAPT/+30s (START/+30S)** tugmasini bosing.

**Natija:** Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.



# Pechdan foydalanish

## Mikroto'lqin va qaynoq havoni birga ishlatish

Tayyorlashning birgalikdagi rejimida mikroto'lqin quvvatidan ham, qaynoq havodan ham foydalaniladi. Bunda avvaldan isitib olish talab qilinmaydi, chunki mikroto'lqinlar quvvati darhol ishga tushadi.

Birgalikdagi rejimda ko'pgina mahsulotlarni tayyorlash mumkin, jumladan:

- Qovurilgan go'sht va tovuq
- Piroglar va tortlar
- Tuxumli va pishloqli taomlar

### **MUHM**

DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

### **MUHM**

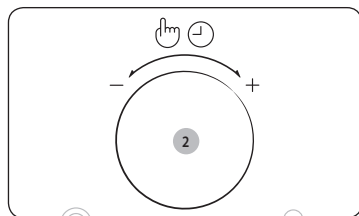
DOIMO pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi. Agar pastki tokchadan foydalansangiz, qizargan po'stga ega bo'lgan holda eng yaxshi tayyorlangan taomni olasiz.

Eshikni oching. Mahsulotlarni aylanuvchi patnisga yoki patnis o'rnatiladigan pastki tokchaga joylashtiring. Eshikchani yoping. Isitish elementi gorizontal holatda bo'lishi kerak.



1. **Комби (Birgalikda ishlatish)** tugmasini bosing.

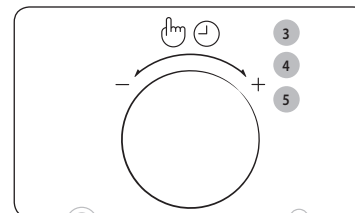
**Natija:** Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi:  
Cb-1 (Mikroto'lqin + Gril)



2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** burash orqali

Cb-2 (Mikroto'lqin + Qaynoq havo) ko'rsatilsin, keyin Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini bosing.

**Natija:** Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi:  
 (Mikroto'lqin va Qaynoq havoni birga ishlatish rejimi)  
600 Vt (Ishlab chiqilayotgan quvvat)



3. Tegishli chiqish quvvati (600, 450, 300, 180, 100 Vt) ko'rsatilgunicha **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tegishli quvvat darajasini tanlang.

Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

- 5 soniya ichida quvvat darajasini qo'ymasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi.

(Standart : 600 Vt)

**Natija:** Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi:

	(Mikroto'lqin va Qaynoq havoni birga ishlatish rejimi)
180 °C	(Harorat)

4. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tegishli haroratni tanlang. (Harorat: 200-40 °C).

Shu vaqtda quvvat darajasini o'rnatish uchun

**Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

- 5 soniya ichida haroratni qo'ymasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'rnatish bosqichiga o'zgaradi.

(Standart : 180 °C)

5. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatang.

- Tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.





#### 6. СТАРТ/+30s (START/+30S) tugmasini bosing.

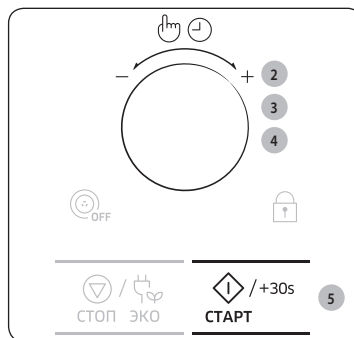
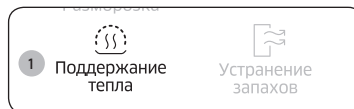
**Natija:** Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi.

Pech talab qilingan haroratgacha qiziydi, keyin berilgan tayyorlash vaqti nihoyasiga yetgunicha tayyorlash mikroto'lqinlar yordamida davom ettiriladi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqtни ko'rsatadi.

## Isitish rejimi funksiyalaridan foydalanish

**Поддержание тепла (Isitish rejimi)** funksiyalarida taomni isitish va tarelkani isitish funksiyasi oldindan dasturlab qo'yilgan. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.



#### 1. Поддержание тепла (Isitish rejimi) tugmasini bosing.

2. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda Issiq tutish va Tarelkani isitish bandini tanlang.

3. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** bosing.

4. **Funksiyalarni tanlash doiraviy shkalasini** buragan holda Qaynoq va o'rtacha rejimni tanlang.

#### 5. СТАРТ/+30s (START/+30S) tugmasini bosing.

**Natija:** Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
- 3) Displayda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

#### Tavsiya etilgan isitish rejimi menyusi

Qaynoq (1-1 / 2-1)	Lazanya, Sho'rva, Gratin, Zapekanka, Pitsa, Steyl (Yaxshi pishgan), Bekon, Baliq taomlari, Quruq kekslar
O'rtacha (1-2 / 2-2)	Pirog, Non, Tuxumdan taomlar, Steyk (Chala pishgan)

Pechdan foydalanish



## Pechdan foydalanish

### 1. Issiq tutish

Issiq saqlash xususiyati taomni dasturxonga tortilgunicha issiq saqlaydi.

Tortishga tayyor bo'lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning.

Doiraviy shkalani burash orqali haroratni qaynoq yoki o'rtacha qilib tanlash mumkin.

(Yo'l-yo'riq uchun oldingi betga qarang.)

1-1. Qaynoq

1-2. O'rtacha

Issiq saqlash funksiyasidan foydalanish uchun quyidagini bajaring :

- Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying.
- Issiq saqlash funksiyasini ishlating.

#### **MUHIM**

Sovuq taomlarni isitish uchun bu funksiyadan foydalanmang. Bu dastur hozirgina pishgan taomni issiq saqlashga mo'ljallangan.

#### **MUHIM**

Taomni uzoq vaqt issiq saqlash tavsiya etilmaydi (1 soatdan oshiq), chunki haddan tashqari pishib ketadi.

Issiq taom tez buziladi.

#### **MUHIM**

Qopqoq yoki plastik o'ram bilan yopmang.

#### **MUHIM**

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

### 2. Tarelkani isitish

Tarelkani isitish xususiyati bilan yaxshi isitilgan taomlarni dasturxonga tortish mumkin.

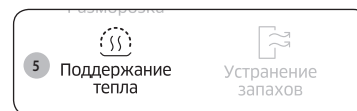
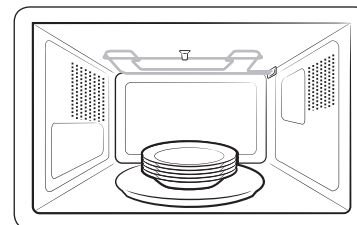
Bu funksiya bilan tarelkalarni qaynoq yoki qulay haroratga isiting.

**Doiraviy shkalani** burash orqali haroratni qaynoq yoki o'rtacha qilib tanlash mumkin.

(Yo'l-yo'riq uchun oldingi betga qarang.)

2-1. Qaynoq

2-2. O'rtacha



1. Tarelkalarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying.

(Tarelkalar maksimal soni : 5 dona)

2. Tarelka ichiga 200ml suv quyung.

3. Eshikchani yoping. Keyin tarelkani isitish funksiyasini ishlating.

#### **MUHIM**

Distillangan suvdan emas, faqat oddiy suvdan foydalaning.

#### **MUHIM**

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan tarelkalardan foydalaning.

#### **MUHIM**

Bu funksiyani suvsiz ishlating.

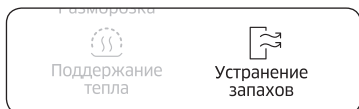
#### **MUHIM**

Tarelka va idishni olishda qo'lqop taqib oling.



## Hidlarni yo'q qilish funksiyasidan foydalanish

Bu funksiyadan kuchli hidga ega mahsulotlarni tayyorlash yakunlanganidan keyin yoki pechning ichki kamerasida kuchli tutun paydo bo'lganida foydalaning. Oldin pechning ichki kamerasini tozalang.



**Устранение запахов (Hidlarni yo'q qilish)** tugmasini bosib, shunda avtomatik ravishda ishga tushadi.

### **MUHIM**

Hidlarni yo'q qilish jarayoni 5 daqiqaga teng.

### **MUHIM**

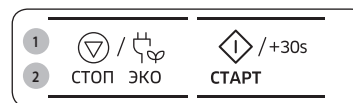
Hidlarni yo'q qilish vaqtini o'zgartirish uchun **СТАРТ/+30s (START/+30S)** tugmasini bosib mumkin.

### **MUHIM**

Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti 15 daqiqa.

## Tovushli signalni o'chirib qo'yish

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o'chirib qo'yishingiz mumkin.



1. **СТАРТ/+30s (START/+30S)** va **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmalarini bir vaqtda bosib.

**Natija:** Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bormaydi.

- Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi.



2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun **СТАРТ/+30s (START/+30S)** va **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmalarini yana birga bosib.

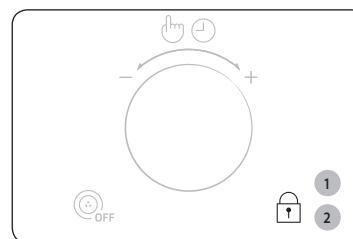
**Natija:** Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

- Quyidagi ko'rsatkichlar ko'rsatiladi.



## Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish

Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bolalardan qulflash dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi.



1. **Bolalardan qulflash** tugmasini 3 soniya bosib turing.

**Natija:**

- Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi).
- Displeyda "L" namoyish qilinadi.



2. Pech qulfini ochish uchun **Bolalardan qulflash** tugmasini 3 soniya bosib turing.

**Natija:** Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.



## Aylanuvchi patnis yoq/o'ch funksiyalaridan foydalanish

**Aylanuvchi patnis yoq/o'ch** tugmasi aylanuvchi patnisni aylanishdan to'xtatgan holda butun aylanuvchi patnisni to'ldiruvchi katta taomlarni tayyorlashga imkon beradi (faqat qo'lda tayyorlash rejimida).

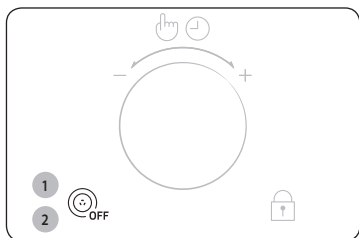
### MUHIM

Bu holda tayyorlash natijasi kamroq darajada qoniqarli bo'ladi, chunki tayyorlash bir tekis bo'lmaydi. Biz tayyorlash yarim bo'lgan vaqtda idishni qo'lda aylantirib qo'yishingizni tavsiya qilamiz.

### OGOHLANTIRISH

Hech qachon pechda taom bo'lmagan holda aylanuvchi patnisni ishlatmang.

**Sababi:** Bu yong'inga yoki qurilmaning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.



**1. Aylanuvchi patnis yoq/o'ch** tugmasini quyidagilarni qo'yishda bosing: Mikroto'lqin, Gril, Qaynoq havo, Qizdirish va Kombi funksiyalari.

- U oldindan dasturlangan funksiya bilan yoki quyidagilar bosilmasa ishlamaydi: **Mikroto'lqin, Gril, Qaynoq havo, Qizdirish va Birgalikda ishlatish** tugmasi.

**Natija:** Displeyda **Aylanuvchi patnis yoq/o'ch** belgisi paydo bo'ladi va pishirish mobaynida patnis aylanmaydi.

(Aylanuvchi patnis o'chiq rejimi)

**2. Patnisni yana aylantirish uchun yana Aylanuvchi patnisni yoq/o'ch** tugmasini bosing.

**Natija:** Displeydagi **Aylanuvchi patnis yoq/o'ch** belgisi yo'qoladi va patnis aylanadi.

### IZOH

Bu **Aylanuvchi patnisni yoq/o'ch** tugmasidan faqat tayyorlash vaqtida foydalanish mumkin.

## Idish tanlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmassliklari va ularga singmasliklari kerak.

Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin.

Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
Alyuminiy folga	✓X	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatish mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Tova	✓	8 daqiqadan uzoq qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketsa, polistirol erishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalalar	X	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizigan paytda sinishi yoki yoriilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.



Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
Metall <ul style="list-style-type: none"> <li>Taomlar</li> <li>Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	Elektr yoyini yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
Qog'oz <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarekalar, stakanalar, salfetkalar va oshxona qog'oz</li> <li>Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	<p>Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.</p> <p>Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.</p>
Plastik <ul style="list-style-type: none"> <li>Konteynerlar</li> <li>Qoplovchi plyonka</li> <li>Muzlatish uchun paketlar</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓✗</p>	<p>Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.</p> <p>Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.</p> <p>Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.</p>
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ : Tavsiya

✓✗ : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning

✗ : Foydalanish xavfsiz emas

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

### Mikroto'lqin

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.

Mikroto'lqinlar taom molekularini tezroq tebranishga majbur qiladi. Bu molekularning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni pishiradi.

### Taom tayyorlash

#### Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlari orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

#### Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitاسida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

#### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini qopqoq bilan qopqoq qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni turli usullarda o'rash mumkin, masalan, keramik idish, plastik qopqoq yoki mikroto'lqinga mos keladigan oziq-ovqat plyonkasi.

#### Kutish vaqti

Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

### Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos idishdan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ismaloq	150 g	600 Vt	5-6
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Brokkoli	300 g	600 Vt	8-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
No'xat	300 g	600 Vt	7-8
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Aralash sabzavotlar (Sabzi/No'xat/ Makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7-8
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Aralash sabzavotlar (Xitoycha usulda)	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

### Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos idishdan foydalaning. Boshqacha tavsiya qilinmagan bo'lsa, aralashmaning har 250 grammiga 30-45 ml (2-3 qoshiq) suv qo'shing – jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqa kutish vaqtida yopib qo'ying.

**Maslahat:** Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Brokkoli	250 g	900 Vt	4-4½
	500 g		6-7
<b>Ko'rsatmalar</b> Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			
Bryussel karami	250 g	900 Vt	5½-6
	<b>Ko'rsatmalar</b> 60-75 ml (5-6 qoshiq) suv qo'shing. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Sabzi	250 g	900 Vt	4-4½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Gulkaram	250 g	900 Vt	4-4½
	500 g		6½-7½
<b>Ko'rsatmalar</b> Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			



Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Qovoqchalar	250 g	900 Vt	3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Baqalajon	250 g	900 Vt	3-3½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Baqalajonni mayda qilib to'g'rang va 1 qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Porey piyoz	250 g	900 Vt	3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b> Porey piyozini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Qo'ziqorin	125 g	900 Vt	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Ko'rsatmalar</b> Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quyung. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			
Piyoz	250 g	900 Vt	4-4½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 qoshiq) suv qo'shing. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Qalampir	250 g	900 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Garmdorini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Kartoshka	250 g	900 Vt	4-5
	500 g		7-8
<b>Ko'rsatmalar</b> Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			
Bryukva	250 g	900 Vt	5½-6
	<b>Ko'rsatmalar</b> Bryukvani mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

#### Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

##### Guruch:

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta idishdan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing. Eslatma: tayyorlash vaqti tugaganida guruch suvni to'liq shimib olmagan bo'lishi mumkin.

##### Makaronli taom:

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta idishdan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Pishirish vaqti va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping, keyin suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Oq guruch (Bug'langan)	250 g	450 Vt	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Ko'rsatmalar</b> Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			
Jigarrang guruch (Bug'langan)	250 g	450 Vt	18-19
	375 g		20-21
<b>Ko'rsatmalar</b> Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqнома

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Guruch aralashmasi (Guruch + Yovvoyi guruch)	250 g	450 Vt	18-19
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Aralash don (Guruch + Bug'doy)	250 g	450 Vt	20-21
	<b>Ko'rsatmalar</b> 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Makaron	250 g	900 Vt	9½-11
	<b>Ko'rsatmalar</b> 1000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Tezpushar ugra	1 ta kichik o'ram (80 g)	900 Vt	7-7½
	1 ta katta o'ram (120 g)		9-9½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Issiqlikka chidamli shishadan qilingan idishdan foydalaning. Ugrani solib, xona haroratidagi 350 ml suv qo'shing. O'ralgan holda bir nechta joyini teshib qo'yib pishiring. Pishganidan keyin suvini oqizib tashlab, tezpushar ugra ziravorlarini aralashiring.		

### Isitish

Ushbu mikroto'qinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.

Keyingi betdagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqlik va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

### Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling - ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

### Quvvat darajalari va aralashirish

Ayrim mahsulotlarni 900 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang.

Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Yaxshi natija olish uchun taomni isitish paytida aralashirib turing yoki ag'daring. Iloji bo'lsa, dasturxonaga tortishdan avval yana aralashiring.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashiring. Uni kutish vaqtida mikroto'qinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin). Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

### Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va shu qiymatdan keyinchalik foydalaning.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.

Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralari" bo'limiga qarang.

### Suyuqlikni isitish

Suyuqlikning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashiring. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashiring.

### Chaqaloq ovqatini isitish

#### Chaqaloq ovqati:

Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring! Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashiring va haroratni tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 30-40 °C.

#### Go'dak suti:

Sutni sterilangan shisha butilkaga quyung. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 37 °C.

#### Izoh:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

### Suyuqlik va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (Qahva, Choy va suv)	150 ml (1 piyola)	900 Vt	1-1½
	300 ml (2 piyola)		2-2½
	450 ml (3 piyola)		3-3½
	600 ml (4 piyola)		3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b> Suyuqlikni sopol idishlarga quyung va qopqoq'ini yopmagan holda isiting: 1 ta piyolani markazga, 2 tasini bir-biriga qarama-qarshi, 3 tasini aylana bo'ylab qo'ying. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashiring. 1-2 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Sho'rva (Sovitilgan)	250 g	600 Vt	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sho'rvani chuqur sopol idish yoki sopol idishga quyung. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Dimlama (Sovitilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Sousli makaron (Sovitilgan)	350 g	600 Vt	3½-4½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Masalliqli Sousli makaron (Sovitilgan)	350 g	600 Vt	4-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Usti yopiq ovqat (Sovitilgan)	350 g	600 Vt	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
<b>Ko'rsatmalar</b> 2-3 ta sovitilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			
Iste'molga tayyor pishloqli fondyu (Sovitilgan)	400 g	600 Vt	6-7
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan tayyor taomli fondyuni tegishli o'lchamdagi pireks shishasidan qilingan qopqoqli idishga soling. Isitish vaqti va isitishdan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Dasturxonga tortishdan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

### Chaqaloq ovqati va sutini isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt
Chaqaloq ovqati (Sabzavotlar+Go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtdan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Bolalar bo'tqasi (Yorma + Sut + Mevalar)	190 g	600 Vt	20 son.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtdan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Bolalar suti	100 ml	300 Vt	30-40 son.
	200 ml		1 daq.dan 1 daq. 10 soniyagacha
	<b>Ko'rsatmalar</b> Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterilangan shisha butilkaga quyuing. Aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

## Muzdan tushirish

Mikroto'liqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'liqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va ori qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar parrandaning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

**Maslahat:** Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Go'sht</b>			
Mol go'shti qiymasi	250 g	180 Vt	6-7
	500 g		8-13
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	180 Vt	7-8
	<b>Ko'rsatmalar</b> Mol go'shtini aylanuvchi patnisga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-30 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Parranda</b>			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	180 Vt	14-15
Butun tovuq	1200 g	180 Vt	32-34
	<b>Ko'rsatmalar</b> Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-60 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
<b>Baliq</b>			
Baliq filesi	200 g	180 Vt	6-7
Butun baliq	400 g	180 Vt	11-13
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Butun baliqning ingichka qirralarini va dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 10-25 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
<b>Mevalar</b>			
Reza mevalar	300 g	180 Vt	6-7
	<b>Ko'rsatmalar</b> Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Non</b>			
Bulochkalar	2 dona	180 Vt	1-1½
(Har biri 50 g)	4 dona		2½-3
Tost/Sendvich	250 g	180 Vt	4-4½
Nemischa non	500 g	180 Vt	7-9
(Bug'doy + Javdar uni)	<b>Ko'rsatmalar</b> Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontalka qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-20 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		

### Gril

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kameraning shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril 3-5 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

#### Gril rejimi uchun oxshona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

#### Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, hamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

#### Muhim izoh:

Faqat gril rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

### Mikroto'lqin + Gril

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi.

Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

#### Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

#### Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun o'zgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

#### Muhim izoh:

Birgalikda foydalanish (mikroto'lqinlar + gril) rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

### Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha Qo'llanma

Pechni gril rejimida 2-3 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni qizdiring.

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
Tost bo'laklari	4 dona (Har biri 25 g)	Faqat gril	3½-4	3-4
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tostlarni yonma-yon yuqori tokchaga qo'ying.			
Tomat-gril	400 g (2 dona)	450 Vt + Gril	4-6	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni yuqori tokchaga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.			
Tomat-pishloqli tost	4 dona (300 g)	300 Vt + Gril	5-7	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Aval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni yuqori tokchaga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Gavaycha tost (Vetchina, Ananas, Pishloq bo'laklari)	4 dona (500 g)	300 Vt + Gril	5-7	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Aval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni yuqori tokchaga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan kartoshkalar	500 g	600 Vt + Gril	11-13	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda yuqori tokchaga aylana shaklda joylashtiring.			

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
Sabzavot/Kartoshkali gratin (Sovitilgan)	450 g	450 Vt + Gril	11-13	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatgichdan olingan qirilgan pishloqli taomni kichkina issiqqa chidamli idishga soling. Idishni yuqori tokchaga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan olmalar	2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vt + Gril	7-8	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri pastki tokchaga joylashtiring.			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	10-12	7-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Qovurilgan tovuq	1200 g	1chisi 450Vt + Qaynoq havo 200°C 2chisi 450Vt + Gril	20-22	20-22
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuqni pastki tokchaga qo'ying. Grilda tayyorlagandan keyin 5 daqiqa kuting.			
Baliq qovurdog'i	400-500 g	300 Vt + Gril	6-8	6-7
	<b>Ko'rsatmalar</b> Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Ikki baliqni yuqori tokchaga yonma-yon (dumini boshiga) yuqori tokchaga joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Qovurilgan sabzavotlar	300 g	Gril	9-11	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni chayib, parraklang (qovoqcha, baqlajon, qalampir, oshqovoq). Zaytun yog'i surtib, ziravor seping. Tovani yuqori tokchaga qo'ying.			

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomasi

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
Bargizub	1 dona (200 g)	1-qadam 450 Vt + Gril 2-qadam Gril	6-7	4-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Bargizubni archib, 1 sm qalinlikda to'g'rang va tovaga gril tokchasi bilan qo'ying. Har tomonidan yog' surting. Bargizub yumshab qolsa, vaqtini 1-2 daqiqaga qisqartiring. 1-2 daqiqaga kuting.			
Batat	200 g	450 Vt + Gril	10-11	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Batatni archib, 10 x 30 mm qalinlikdagi qalamcha qilib kesing. Uzunligi taxminan 10 sm. Tovaga qo'yib, har tomonidan yog' surting. Yuqori tokchaga qo'yib, pishiring. 1-2 daqiqaga kuting.			

### Qaynoq havo

Qaynoq havoda pishirish bu gril isitkichi va ventilyatorli konveksiya isitgichining birlashtirilganidir. Pech ichidagi teshiklardan kamera tepasidan qaynoq havo ufuradi. Tepa va orqadagi isitish elementi hamda orqa devordagi ventilyator qaynoq havoni ravon aylantiradi.

#### Qaynoq havoda pishirish uchun anjomlar

Issiqa chidamli bo'lgan istalgan idishlar, pishiriqlar uchun tunuka tovalar va shakllar - oddiy isitish shkafida foydalanish mumkin bo'lgan barcha narsalardan foydalanish mumkin.

#### Qaynoq havoda pishiriladigan taom

Bu rejimni biskvit, buxanka, rulet, mevali pirog, xamir va suflelar uchun ishlatning.

### Mikroto'lqin + Qaynoq havo

Bu rejim o'zida mikroto'lqinlar quvvatini issiq havo bilan birlashtiradi va shuning uchun ham taom ustida yaltiroq qizargan qatlam hosil bo'lgani holda tayyorlash vaqti qisqaradi. Konveksiyadan foydalanib taom tayyorlash - bu aylanishi orqa devorda joylashgan ventilyator bilan ta'minlanadigan issiq havo yordamida taom tayyorlashning an'anaviy va yaxshi ma'lum bo'lgan usuli.

#### Mikroto'lqin + Qaynoq havo uchun oshxona anjomlari

Idishlar mikroto'lqinlarni yaxshi o'tkazishi kerak. Ular Mikroto'lqin + gril bo'limida bayon qilingani kabi mikroto'lqinli pechda tayyorlash uchun mo'ljallangan materialdan (masalan, metall bezaklari bo'lmagan shisha, sopol yoki chinni) tayyorlangan bo'lishi kerak.

#### Mikroto'lqin + Qaynoq havoda pishiriladigan taom:

Har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekklar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari.

### Qaynoq havodan foydalanib yangi va muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qizdirish funksiyasi bilan kerakli haroratgacha Qaynoq havo rejimini oldindan isiting. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan qaynoq havoda tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning. Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Rejim (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Muzlatilgan mini tartlar/ pitsa bo'laklari	250	200	9-11
	Pitsa bo'laklarini tovaga soling. Tovani pastki tokchaga qo'ying.		
Muzlatilgan pech chipsarlari	300	200	22-25
	Muzlatilgan pech chipslarini tovaga tekis yoying. Tovani yuqori tokchaga qo'ying.		
Muzlatilgan tovuq bo'laklari	300	200	8-11
	Tovuq bo'laklarini tovaga joylashtiring. Tovani yuqori tokchaga qo'ying.		
Muzlatilgan pitsa	300-400	200	11-14
	Muzlatilgan pitsani pastki tokchaga joylashtiring.		
Qo'lbola lazanya/ Makaronli gratin	500	170	15-20
	Pastani pechga chidamli idishga soling. Idishni pastki tokchaga qo'ying.		



Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Rejim (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Muzlatilgan lazanya	400	450 Vt + 180 °C	16-18
	Mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga soling yoki asl qadog'i bilan qoldiring (buning mikroto'lqinlar va pech issiqligiga chidamli ekanligini hisobga oling). Muzlatilgan lazanyani pastki tokchaga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.		
Qovurilgan mol/qo'y go'shti (O'rtacha)	1000-1200	450 Vt + 160 °C	20-22 (Birinci tomoni) 14-16 (Ikkinchi tomoni)
	Mol/qo'y go'shtini yog'lang va murch, tuz va qizil qalampir seping. Dastlab yog'li tomonini pastga qilgan holda pastki tokchaga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin alyumin folga bilan o'rang va 10-15 daqiqa qoldiring.		
Muzlatilgan bulochkalar	350 (6 dona)	180 Vt + 160 °C	7-9
	Bulochkalarni tovaga soling. Tovani pastki tokchaga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.		
Marmarli pirog	700	160	50-55
	Yangi xamirni kichkina to'rtburchak shakldagi metall idishga joylashtiring (uzunligi 25 sm). Idishni pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 5-10 daqiqa kuting.		
Kichkina tortlar	har biri 30	160	30-35
	12 tagacha tortcha / bulochkani qog'oz stakanda tovaga qo'ying. Tovani pastki tokchaga qo'ying. Pishirgandan keyin 5 daqiqa kuting.		
Kruassan/Rogaliklar (Yangi xamir)	200-250	200	13-18
	Sovitilgan kruassan yoki rogaliklarni pastki tokchadagi pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring.		
Muzlatilgan keks	1000	180 Vt + 160 °C	16-18
	Muzlatilgan keksni to'g'ridan-to'g'ri pastki tokchaga qo'ying. Muzdan tushirgandan va isitgandan keyin 15-20 daqiqa kuting.		
Qo'lbola kartoshkali gratin	500	450 Vt + 180 °C	18-22
	Gratinni pechga chidamli idishga soling. Pastki tokchaga qo'ying.		
Qo'lbola kish (O'rtacha hajmli)	500-600	160	45-50
	O'rtacha hajmli metal idishda kishni tayyorlab, pastki tokchaga qo'ying. Qaynoq havо avtomatik tayyorlash qo'llanmasidagi retseptni ko'ring.		

## Foydali maslahatlar

### Sariyog'ni eritish

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' eriguncha 900 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

### Shokoladni eritish

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Shokolad eriguncha 450 Vt quvvatda 3-5 daqiqa qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

### Qotgan asalni eritish

20 g qotgan asalni kichkina chuqur shisha idishga soling. Asal eriguncha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.



## Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

### Jelatinni eritish

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling.  
Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring.  
300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eriganidan keyin aralashtiring.

### Qiyom tayyorlash (pishiriq va pechenye uchun)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 ml sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan idishda ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirgunicha 900 Vt quvvatdan foydalanib 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

### Jem tayyorlash

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli idishga soling.  
Konservalash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring.  
Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang.  
Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. 5 daqiqaga qopqog'ini pastga qilib qo'ying.

### Puding tayyorlash

Puding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan idishdan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 6½ daqiqadan 7½ daqiqagacha pishiring.  
Tayyorlash jarayonida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

### Bodom bo'lakchalarini qizartirish

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying.  
600 Vt quvvatda 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring.  
Pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

### Nosozliklarni bartaraf etish

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

Muammo	Sababi	Chora
<b>Asosiy</b>		
Tugmalar tegishli bosilmayapti.	Tugmalar orasiga yot jism kirib qolishi mumkin.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	Sensorli modellarda: Namlik tashqi tomonida.	Namlikni artib tashlang.
	Bolalardan qulflash ishga tushgan.	Bolalardan qulflashni o'chiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	Eko (quvvat tejovchi) funksiya qo'yilgan.	Eko funksiyasini o'chiring.
Pech ishlamayapti.	Tok yo'q.	Tok borligiga ishonch hosil qiling.
	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
	Eshikni ochadigan xavfsizlik mexanizmlari yot jism bilan yopilib qolgan.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	Foydalanuvchi taomni ag'darish uchun eshikni ochgan.	Taomni ag'dargach, ishlashni boshlash uchun <b>Start</b> tugmasini yana bosib.



Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Pech uzoq vaqtdan beri ishlayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovlashini kuting.
	Sovitish ventilyatori ishlamayapti.	Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.	Pechga taom qo'ying.
	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan.	Pech uchun alohida rozetka ishlatilg.
Ishlatganda paqillayapti, pech ishlamayapti.	Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin.	Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Pech ustiga buyum qo'yilgan.	Pech ustidan hamma narsani olib tashlang.
Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti.	Eshik bilan pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, keyin eshikni oching.

Muammo	Sababi	Chora
Ishitish funksiyasi to'g'ri ishlayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlatilg, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlatilg.
Eritish funksiyasi ishlayapti.	Haddan tashqari ko'p taom tayyorlanmoqda.	Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.	Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki <b>Bekor</b> tugmasini bosing.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.	Avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi.	Taomni ag'dargach, ishni qayta boshlash uchun yana <b>Start</b> tugmasini bosing.
Pech tekis joylashmagan.	Pech notekis joyga o'rnatilgan.	Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.
Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.	Pech/eritish funksiyasida metall idish ishlatilgan.	Metall idish ishlatmang.

## Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

Muammo	Sababi	Chora
Tok ulangan zahoti pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilmagan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.
Pechga tekanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishlicha yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishlicha yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Suv tomchilamoqda.</li> <li>Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda.</li> <li>Pechda suv qolmoqda.</li> </ol>	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgarгани sayin yorqinlik ham o'zgaradi.	Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu pech nosozligi emas.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu pech nosozligi emas.

Muammo	Sababi	Chora
<b>Aylanuvchi patnis</b>		
Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi.	Rolikli halqa yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.	Rolikli halqani o'rnatib, qayta urinib ko'ring.
Aylanuvchi patnis to'xtab-to'xtab aylanadi.	Rolikli halqa joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda.	Taom miqdorini o'zgartiring va o'ta katta idish ishlatmang.
Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqlaydi, shovqin chiqaradi.	Pech tagiga ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pech tagiga yopishib qolgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.
<b>Gril</b>		
Ishlash paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
	Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan.	Taomni tayyorlash paytida ozgina uzoqroqqa qo'ying.
	Taom to'g'ri tayyorlanmagan yoki tartiblanmagan.	Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.

Muammo	Sababi	Chora
<b>Pech</b>		
Pech qizimayapti.	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
Qizdirish paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.	Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlatning.
Pech ichidan noxush hid kelmoqda.	Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.	Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq latta bilan arting. Noxush hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon bo'lagi qo'yib, keyin ishlatishingiz mumkin.

Muammo	Sababi	Chora
<b>Pech tegishli pishirmayapti.</b>	Tayyorlash paytida pech eshigi tez-tez ochiladi.	Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
	Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan.	Pech boshqaruvlarini to'g'ri qo'yib, qayta urinib ko'ring.
	Gril yoki boshqa anjomlar to'g'ri kiritilmagan.	Anjomlarni to'g'ri kiriting.
	Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan.	Tekis tubli, mos keladigan idish ishlatning.

#### **IZOH**

Yuqoridagi yo'riqnomalar yordamida muammo hal bo'lmasa, mahalliy SAMSUNG xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Quyidagi ma'lumotlar tayyor bo'lsin;

- Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
- Kafolat ma'lumotlari
- Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## Axborot kodlari

Kod	Tavsif	Chora
C-20	Harorat datchigini tekshirib ko'rish kerak.	<b>To'xtatish/Bekor</b> tugmasini bosib, yana ishga tushiring. Bu yana takrorlansa, mikroto'lqinli pechni 30 soniyaga o'chirib qo'ying, keyin qayta urining. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.
C-21	Harorat datchigi belgilangan haroratdan balandrog'ini ko'rsatmoqda.	Mahsulotni sovitish uchun mikroto'lqinli pechni o'chirib va qayta qo'yishga harakat qiling. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.
C-d0	Boshqaruv tugmalari 10 soniyadan oshiq bosib turilgan.	Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Bu yana takrorlansa, mikroto'lqinli pechni 30 soniyaga o'chirib qo'ying, keyin qayta urining. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.

### IZOH

Yuqorida ko'rsatilmagan har qanday kodlar uchun yoki agar taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## Texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	MC32K7055**
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gs AC
Iste'mol qilinadigan quvvat	
Maksimal quvvat	2900 Vt
Mikroto'lqin	1400 Vt
Gril (isitish elementi)	1500 Vt
Qaynoq havo (isitish elementi)	Maks. 2100 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 900 Vt - 6 daraja (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGtz
O'lchamlari (K x B x G)	
Tashqarida (Tutqich bilan)	523 x 309 x 486 mm
Pechning ichki kamerasi	373 x 233 x 363 mm
Sig'im	32 litr
Vazn	
Sof	Taxminan 20,0 kg

## Mahsulot haqida ma'lumot

Model	MC32K7055CT, MC32K7055CK
Energiya samaradorligi tasnifi	A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Foydali ish koeffitsienti	96 %

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

# Qayd

---

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN  
 ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG  
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTTEST

MANZIL:  
 Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),  
 Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streys,ts,  
 Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port  
 Klang, Seleangor, Malayziya.

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)



DE68-04443A-02