

# Микроволновая печь

---

## Руководство пользователя

MG22M8074A\*

---



**SAMSUNG**

# Содержание

<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>	Использование функций режима быстрая разморозка	30
Общие правила техники безопасности	6	Использование функции поддержание тепла	31
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7	Приготовление в режиме гриля	32
Ограниченная гарантия	8	Комбинированный режим: свч и гриль	32
Определение товарной группы	8	Использование функций режима +30сек гриль	33
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8	Использование функции замок от детей	34
		Отключение звукового сигнала	34
<b>Установка</b>	<b>9</b>	<b>Руководство по выбору посуды</b>	<b>35</b>
Принадлежности	9		
Вращающийся поднос	9	<b>Руководство по приготовлению пищи</b>	<b>36</b>
<b>Обслуживание</b>	<b>10</b>	Микроволны	36
Очистка	10	Приготовление	36
Замена (ремонт)	10	Разогрев	38
Уход в случае длительного неиспользования	10	Разогрев жидкостей	39
		Разогрев детского питания	39
		Замечание:	39
		Размораживание вручную	41
<b>Функции микроволновой печи</b>	<b>11</b>	Гриль	42
Печь	11	Режим свч + гриль	42
Панель управления	11	Полезные советы	45
		<b>Устранение неисправностей</b>	<b>46</b>
<b>Использование микроволновой печи</b>	<b>12</b>	Устранение неисправностей	46
Принцип работы микроволновой печи	12	Предостережения по установке	48
Проверка работы печи	12	Информационный код	48
Приготовление/Разогрев пищи	13		
Установка времени	13	<b>Технические характеристики</b>	<b>49</b>
Уровни мощности и изменение времени приготовления	14		
Быстрый запуск	14		
Настройка времени приготовления пищи	14		
Остановка приготовления пищи	15		
Настройка режима энергосбережения	15		
Использование функций режима сенсорное приготовление	15		
Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления	17		
Использование функций режима русская кухня	17		

## Инструкции по технике безопасности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ 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.

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.

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.

## Инструкции по технике безопасности

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

Данное устройство предназначено только для встраивания. Данное устройство нельзя помещать в шкаф.

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

Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства.

Не допускается очистка устройства при помощи парового очистителя.

Не допускается очистка устройства 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 устройство 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 установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы обеспечить легкий доступ к сетевой вилке. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа проводки.

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.

## 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 используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

**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.

**ВНИМАНИЕ.** В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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 устройство 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.

## Инструкции по технике безопасности

### 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. Погрузите 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 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 перчатками 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 приготавливаемой 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.

**Важная информация.** 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.

## Инструкции по технике безопасности

### Ограниченная гарантия

Компания Samsung берет 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.

### 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 значка 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.

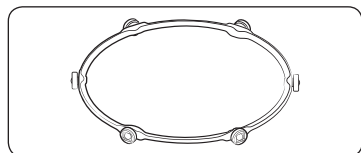
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.



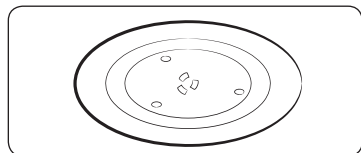
# Установка

## Принадлежности

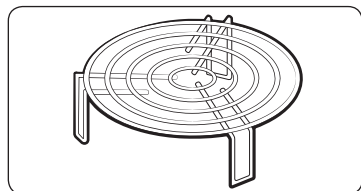
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



**01 Роликовая подставка** устанавливается в центре печи. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



**02 Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

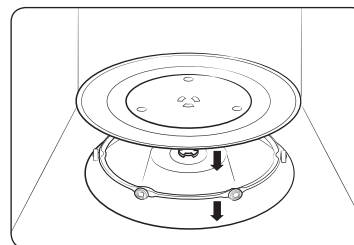


**03 Подставка для гриля** – устанавливается на вращающийся поднос. Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

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

## Вращающийся поднос



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



# Обслуживание

## Очистка

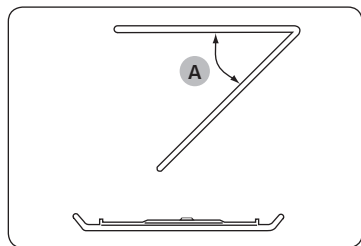
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

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° (A), 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.

## 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.

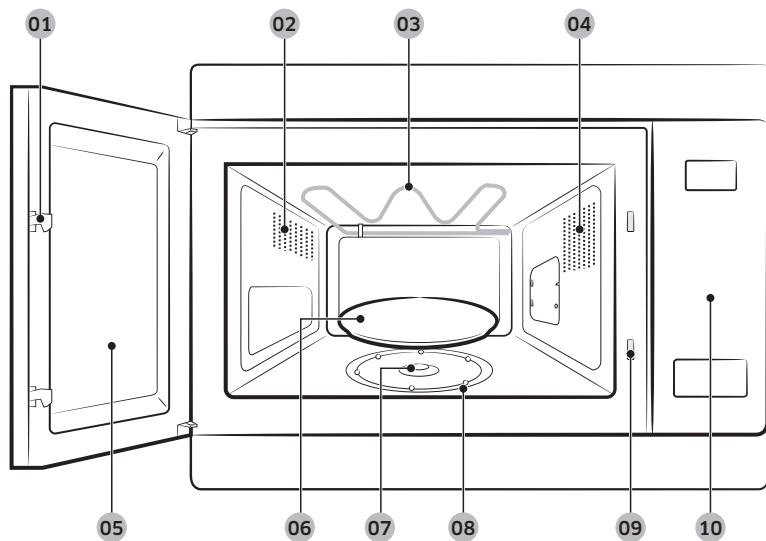
### Уход в случае длительного неиспользования

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

### Панель управления



- |    |                         |    |                   |
|----|-------------------------|----|-------------------|
| 01 | Сенсорное приготовление | 02 | Русская кухня     |
| 03 | Быстрая разморозка      | 04 | Поддержание тепла |
| 05 | СВЧ                     | 06 | Гриль             |
| 07 | СВЧ+Гриль               | 08 | +30СЕК Гриль      |
| 09 | Вниз                    | 10 | Вверх             |
| 11 | Выбор (3 СЕК)           | 12 | Часы              |
| 13 | СТОП ЭКО                | 14 | СТАРТ / +30СЕК    |

Функции микроволновой печи

# Использование микроволновой печи

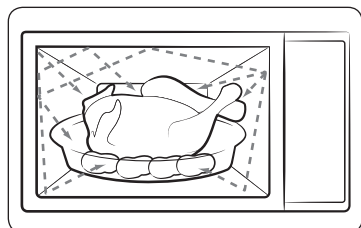
## Принцип работы микроволновой печи

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).

### ⚠ ВНИМАНИЕ

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.

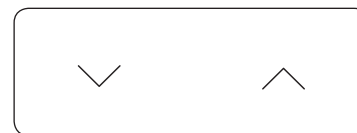
## Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 46.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% - 850 Вт), то потребуются больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу микроволновой печи. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Установите время 4 или 5 минут, нажав кнопку **Вверх** или **Вниз** требуемое количество раз. Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

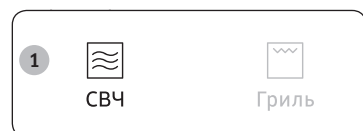
## Приготовление/Разогрев пищи


Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

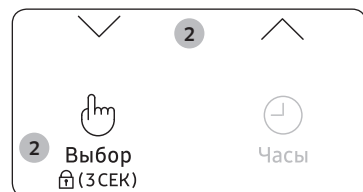
### ⚠ ВНИМАНИЕ

- ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
- Максимальное время приготовления в режиме СВЧ – 99 минут.

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



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.  
На дисплее отобразится индикация 850 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):  
 (Режим свч)



2. Выберите нужный уровень мощности с помощью кнопок **Вверх** или **Вниз**. (См. таблицу уровней мощности.) Затем нажмите кнопку **Выбор/Замок от детей**.



3. Установите время приготовления с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.  
Отобразится время приготовления.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.  
В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого:
  - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

## Установка времени

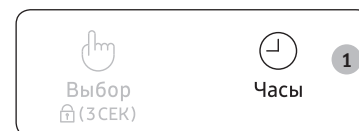
При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", а затем – "12:00".

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

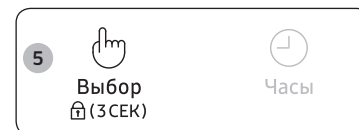
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.



1. Нажмите кнопку **Часы**.



2. Выберите 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор/Замок от детей**.
3. Установите значение часов с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор/Замок от детей**.



4. Установите значение минут с помощью кнопок **Вверх** или **Вниз**.
5. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите кнопку **Выбор/Замок от детей** для запуска часов.  
Индикация времени отображается, когда печь не используется.

# Использование микроволновой печи

## 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 %	850 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	71 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	53 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	35 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	21 %	180 Вт
НИЗКИЙ	12 %	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

## Быстрый запуск



1. Положите продукты в печь. Затем выберите время приготовления с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Отобразится время приготовления.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**. Запускается режим **СВЧ** (850 Вт). 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.

## Настройка времени приготовления пищи

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

В режимах СВЧ, Гриль и СВЧ+Гриль нажатие кнопки **СТАРТ/+30СЕК** обеспечивает увеличение времени приготовления.

- Проверьте состояние процесса приготовления в любой момент, просто открыв дверцу
- Увеличьте оставшееся время приготовления



### Способ 1

Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**. После каждого нажатия к времени приготовления добавляется 30 секунд.

- **Пример:** чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** шесть раз.

### Способ 2

Чтобы отрегулировать время приготовления, нажмите кнопку **Вверх** или **Вниз**.

## 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b>. Процесс приготовления пищи остановится.</li><li>• Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</li></ul>
Полностью	<ul style="list-style-type: none"><li>• Нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> один раз. Процесс приготовления пищи остановится.</li><li>• Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> еще раз.</li></ul>

## Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**. 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 будут отображены часы.

Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.

## Использование функций режима сенсорное приготовление

Функции **Сенсорное приготовление** предлагают 7 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Категорию режима **Сенсорное приготовление** можно выбрать с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

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



1. Нажмите кнопку **Сенсорное приготовление**.



2. Выберите типготавливаемого блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.)



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

Начнется приготовление пищи.

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

### ВНИМАНИЕ

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

## Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1	Напитки	150-250 г	Налейте жидкость (комнатной температуры) в керамическую чашку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Поставьте в центр вращающегося подноса. Оставьте постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей). Дайте постоять 1-2 минуты.
2	Брокколи	200-500 г	Промойте и почистите овощи, например брокколи, и приготовьте соцветия. Выложите и равномерно распределите их в стеклянной миске, подходящей для использования в микроволновой печи, и добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст. л.). Закройте пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию (2-3 см). Дайте постоять 1-2 минуты.
3	Морковь	200-500 г	Промойте и почистите овощи, например морковь, порежьте кружочками одинакового размера. Выложите и равномерно распределите их в стеклянной миске, подходящей для использования в микроволновой печи, и добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст. л.). Закройте пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию (2-3 см). Дайте постоять 1-2 минуты.
4	Жареный картофель	200-1000 г	Промойте и очистите картофель (по 200 г). Проткните каждую картофелину вилкой несколько раз. Разложите по кругу на вращающемся подносе. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
5	Суп	250-500 г	Налейте охлажденный суп в стеклянную миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Закройте пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию (2-3 см). Дайте постоять 2-3 минуты. Перемешайте готовое блюдо перед подачей на стол.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
6	Паста	100-300 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 выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1-3 минуты.
7	Замороженные полуфабрикаты	200-600 г	Поместите замороженный полуфабрикат на вращающийся поднос. Проткните пленку замороженного полуфабриката. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. Эта программа пригодна для замороженных готовых к употреблению продуктов, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).

### ВНИМАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.



## Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества газов, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные газы. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя выделяемые из продуктов газы, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорное приготовление контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, выделяемые из продуктов газы будут определены автоматическим сенсором, когда контейнер наполнится паром. При использовании пищевой пластиковой пленки необходимо оставить небольшое отверстие с краю или проткнуть ее в нескольких местах, чтобы обеспечить вентиляцию воздуха.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или поджаривающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.
- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенным в таблицах данного руководства.
- Используйте только те контейнеры, которые предназначены для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один ее уголок, чтобы обеспечить отвод пара.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Контейнеры следует заполнять не менее чем наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла режима сенсорное приготовление, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

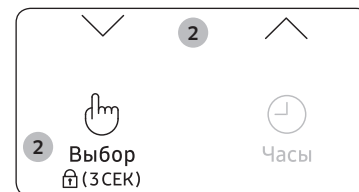
## Использование функций режима русская кухня

Функции **Русская кухня** предлагают 75 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Тип порции можно настроить с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

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

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Русская кухня**.

2. Выберите тип готовящегося блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор/Замок от детей**.

- Русские блюда
- Суп
- Напитки
- Готовое блюдо
- Овощи/Крупы
- Птица/Рыба
- Растапливание

3. Выберите тип готовящегося блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (См. приведенную рядом таблицу.)

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.

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

## Использование микроволновой печи

### 1. Русские блюда

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1	Омлет	200-250 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. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-2	Сосиски 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. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-3	Кекс	3 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, взбейте одно яйцо и тщательно перемешайте 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 высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-4	Лимонные шарики	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. Поместите их в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала выньте шарики. Смажьте шарики яичным желтком, поставьте их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-5	Сырники	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала выньте и переверните сырники. Поместите их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-6	Тост с сыром	2 ломтика	2 куска хлеба для тостов (по 26-28 г), 2 куска сыра (по 20 г)
		<b>Инструкции</b> Положите два куса хлеба на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала выньте и переверните тосты, и положите на них по кусочку сыра. Поместите их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> .	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-7	Жареный сыр	200-250 г	160 г сыра сулугуни, 60 г панировочных сухарей, 1 яйцо
		<b>Инструкции</b> 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.) Положите сыр в панировочных сухарях на широкое блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-8	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
		<b>Инструкции</b> 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> .	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-9	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 высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала выньте и переверните кусок лосося. Поместите их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Смочите приготовленную рыбу лимонным соком по вкусу и добавьте немного соли.	
1-10	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните куриные окорочка и поставьте их в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления посыпьте блюдо нарезанным зеленым луком.	

## Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-11	Свиная шейка 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
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>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. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. После звукового сигнала выньте блюдо. Залейте мясо соусом и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. Приготовление соуса: отдельно смешайте сметану с горчицей, мукой и бульоном, добавьте соль и перец по вкусу.</p>
1-12	форель с овощами	300-400 г	1 небольшой кусок филе форели, ½ моркови (предварительно сваренной), 2 веточки базилика, 1 небольшая луковица, 1 небольшой томат, ½ лимона, 1 ст. л. растительного масла, соль, черный перец по вкусу
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>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 чередуясь слоями). Смочите рыбу маслом и посыпьте тертой лимонной цедрой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-13	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
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите фарш 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
1-14	Ленивые голубцы	450-500 г	200 г смешанного мясного фарша, 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
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Нарежьте 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. Поместите блюдо на высокую подставку и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. После звукового сигнала выньте блюдо и смочите голубцы соусом из сметаны. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. Посыпьте блюдо нарезанной зеленью, прежде чем подавать к столу. Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану с водой и томатной пастой, добавьте муку и приправьте солью и перцем по вкусу.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-15	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 обжарьте сухари руками. Поместите тарелку с фрикадельками на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-16	Печеный 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.	
1-17	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления приправьте готовый рататуй сушеной душицей.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-18	Рыба по-старорусски	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
		<b>Инструкции</b> 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану, томатную пасту и муку, добавьте немного соли и перца.	
1-19	Замороженная пицца	350 г	Замороженная пицца - 350 г
		<b>Инструкции</b> Положите замороженную пиццу на низкую подставку, покрытую бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-20	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Подавайте с лимоном.	



## Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-21	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. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p>
1-22	Кулебяка с семгой	450-500 г	230 г филе лосося, 200 г дрожжевого слоеного теста, 1 луковица, 2 яйца, 3 пера зеленого лука, соль, перец по вкусу
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>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. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. После звукового сигнала выньте и переверните блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p>
1-23	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
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. Подавайте со сметаной.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-24	Куриный шашлык	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. 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p>
1-25	Перец фаршированный	200-250 г	3 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. 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. После звукового сигнала выньте блюдо и полейте перец соусом. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p> <p>Приготовление соуса: смешайте муку, томатную пасту и воду, добавьте соль и черный перец по вкусу.</p>



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-26	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните мясо и поставьте его в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-27	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> .	

## 2. Суп

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1	Каша овсяная	250-300 г	40 г овсяных хлопьев, 250 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. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Во время приготовления разломайте бисквитное печенье на крупные куски. После приготовления заправьте кашу сливочным маслом. Подавайте кашу, посыпав ее крошками бисквитного печенья и украсив ягодами.	
2-2	Мясная 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> Нарежьте 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала выньте блюдо, добавьте сосиску и копченое мясо. Добавьте соленый огурец, нарезанный тонкими ломтиками, оливки, каперсы, после чего тщательно перемешайте. Поместите их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

## Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-3	Борщ	900-1000 г	750 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Добавьте нарезанную зелень и чеснок в готовый суп. Оставьте его под крышкой на несколько минут.	
2-4	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5	Щи	900-1000 г	150 г белокочанной капусты, ½ моркови, 1 луковица, 3 небольших картофеля, 1½ ст. л. томатной пасты, 750 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала выньте блюдо. Добавьте в суп томатную пасту и лавровый лист. Добавьте соль и перец по вкусу. Поместите их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
2-6	Суп из 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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Подавайте суп с гренками из черного хлеба.	
2-7	Суп по-корейски	1 упаковка	Корейский рамен с лапшой - 1 упаковка, вода (комнатной температуры) - 550 мл
		<b>Инструкции</b> Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое в миску, залитой водой (550 мл). Тщательно перемешайте. Накройте пластиковой пищевой пленкой, сделав в ней несколько отверстий. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> .	



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-8	Суп с пельменями	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Нарезьте зелень. Посыпьте пельмени зеленью, прежде чем подавать к столу.	
2-9	Каша гречневая	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала выньте блюдо и перемешайте. Поместите их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . Порежьте петрушку. После приготовления добавьте нарезанную зелень, растительное масло и перемешайте. Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

### 3. Напитки

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1	Чай с лимоном и мятой	1 порция	200 мл воды, ½ ст. л. черного чая, ломтик лимона, несколько листьев мяты
		<b>Инструкции</b> Положите черный чай в чашку, добавьте мяту и лимон. Залейте водой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления процедите. Добавьте сахар по вкусу.	
3-2	Глинтвейн	1 порция	150 мл сухого красного вина, 1 ломтик апельсина, 1 ломтик лимона, 1 ломтик яблока, 10 г сахара, 1 палочка корицы, 5 бутонов гвоздики
		<b>Инструкции</b> Положите апельсин, лимон и яблоко в большую чашку, добавьте корицу, гвоздику и сахар. Добавьте вино и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления осторожно выньте глинтвейн из микроволновой печи и разлейте по бокалам.	
3-3	Чай с корицей и медом	1 порция	200 мл воды, ½ ст. л. корицы, 1 ст. л. меда
		<b>Инструкции</b> Добавьте корицу в воду. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления охладите до умеренной температуры. Добавьте мед.	
3-4	Чай "Масала" с молоком и кардамоном	1 порция	1 ч. л. черного чая, 100 мл молока, 100 мл воды, 5 г имбиря, 4 корочки кардамона, 4 бутона гвоздики, 1 ч. л. сахара
		<b>Инструкции</b> Смешайте воду с молоком. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После звукового сигнала добавьте черный чай, имбирь, нарезанный ломтиками, специи и сахар. Поместите их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления процедите в чашку.	

## Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-5	Компот из ягод	1 порция	200 мл воды, 1 ст. л. свежих ягод, сахар по вкусу
		<b>Инструкции</b> Положите ягоды в большую чашку и залейте водой. Добавьте сахар по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> .	
3-6	Чай с корицей и лимоном	1 порция	200 мл воды, 1 ст. л. черного чая, 1 ломтик лимона, 5 г имбиря, сахар по вкусу
		<b>Инструкции</b> Положите черный чай, ломтик лимона и имбирь, нарезанный ломтиками, в большую чашку. Залейте водой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу. Процедите в чашку.	
3-7	Какао	1 порция	200 мл молока, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. какао-порошка
		<b>Инструкции</b> Налейте молоко в большую чашку. Добавьте какао и сахар. Перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> .	
3-8	Горячий шоколад	1 порция	100 г горького шоколада, 250 мл молока, 2 ст. л. воды, сахар по вкусу
		<b>Инструкции</b> Разломайте шоколад и положите его в большую миску. Добавьте молоко и воду. Перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления дайте постоять 1 минуту, прежде чем подавать к столу. Добавьте сахар по вкусу.	
3-9	Клюквенный морс	1 порция	Замороженная клюква - 50 г, сахар - 35 г, вода - 200 мл
		<b>Инструкции</b> Смешайте все ингредиенты в миске. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления дайте постоять 1 минуту и процедите, прежде чем подавать к столу.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-10	Компот из сухофруктов	1 порция	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 <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

#### 4. Готовое блюдо

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
4-1	Охлажденное готовое блюдо	300-350 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и закройте его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарнир из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2-3 минуты.
4-2	Охлажденное готовое блюдо	400-450 г	
4-3	Охлажденное вегетарианское блюдо	300-350 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и закройте его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 2 компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами). Дайте постоять 2-3 минуты.
4-4	Охлажденное вегетарианское блюдо	400-450 г	

#### 5. Овощи/Крупы

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
5-1	Зеленая фасоль	250 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 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
5-2	Шпинат	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
5-3	Початок кукурузы	250 г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.
5-4	Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минут.
5-5	Цельнозерновые макароны	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.

## Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
5-6	Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.
5-7	Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2-5 минут.
5-8	Овощной гратен	500 г	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
5-9	Томаты-гриль	400 г	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.

Использование микроволновой печи

### 6. Птица/Рыба

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
6-1	Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
6-2	Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
6-3	Свежее рыбное филе	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
6-4	Свежее филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
6-5	Свежие креветки	250 г	Промойте креветок и положите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
6-6	Свежая форель	200 г (1 рыба)	Поместите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
6-7	Жареная рыба	200 г (1 рыба)	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.
6-8	Стейк из лосося на гриле	300 г	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.

## 7. Растапливание

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
7-1	Растапливание масла	50 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и положите их в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
7-2	Растапливание масла	100 г	
7-3	Растапливание темного шоколада	50 г	Натрите темный шоколад на терке и положите в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После растапливания перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
7-4	Растапливание темного шоколада	100 г	
7-5	Растапливание сахара	25 г	Насыпьте сахар в небольшую стеклянную миску. Добавьте 10 мл воды на порцию в 25 г и 20 мл на порцию в 50 г. Не закрывайте крышкой во время растапливания. Осторожно выньте из печи, воспользовавшись кухонными перчатками! С помощью ложки или вилки вылейте карамель на бумагу для выпекания. Дайте постоять в течение 10 минут до высыхания, затем снимите с бумаги.
7-6	Растапливание сахара	50 г	
7-7	Размягченное масло	50 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и положите их в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время размягчения. Дайте постоять 1-2 минуты.
7-8	Размягченное масло	100 г	

## Использование микроволновой печи

### Использование функций режима быстрая разморозка

Функции режима **Быстрая разморозка** позволяют размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды. 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 замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка**.
2. Выберите тип приготавливаемого блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор/Замок от детей**.
3. Выберите размер порции с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (См. приведенную рядом таблицу.)
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
  - Начинается размораживание продуктов.
  - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** для завершения процесса размораживания.
  - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, размеры порций, время выдержки и соответствующие инструкции для режима **Быстрая разморозка**. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на плоское стеклянное блюдо или керамическую тарелку.

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, стейков, 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 20-60 минут.
4	Фрукты/Ягоды	100-600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-30 минут.

## Использование функции поддержание тепла

Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блюда до момента его подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол. Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Для функции **Поддержание тепла** установлено время 60 минут.
- Максимальное время работы в режиме **Поддержание тепла** составляет 60 минут.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.

2. Выберите высокую или среднюю температуру с помощью кнопки **Вверх** или **Вниз**.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

На дисплее отображается время 60 минут.

- Чтобы прекратить разогревание пиццы, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

## Рекомендации по выбору параметров в режиме поддержание тепла

Код	Режим	Меню
1	Высокая	Лазанья, суп, гратен, запеканка, пицца, стейки (хорошо прожаренные), бекон, блюда из рыбы, сухие пироги
2	Средняя	Пироги, хлеб, блюда из яиц, стейки (с кровью или средней прожарки)

### ВНИМАНИЕ

- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
- Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
- Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
- Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

# Использование микроволновой печи

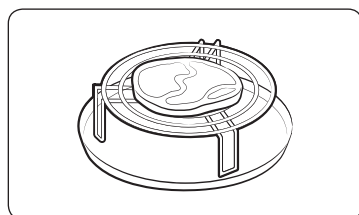
## Приготовление в режиме гриля

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.



1. Откройте дверцу и положите продукты на подставку, затем закройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **Гриль**.  
На дисплее отображается следующая информация:  
 (Режим гриль)
  - Настройка температуры приготовления в режиме гриль недоступна.
3. Установите время приготовления в режиме гриль с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.
  - Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.  
Начнется приготовление пищи в режиме гриля.
  - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

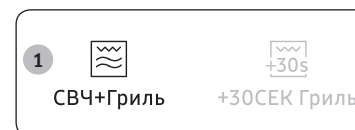
## Комбинированный режим: свч и гриль

Комбинированный режим свч и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- 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.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует **ВСЕГДА** пользоваться кухонными перчатками, 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 **СВЧ+Гриль**.  
На дисплее отображается следующая информация:  
 (Комбинированный режим свч + гриль)  
600 Вт (Выходная мощность)
2. Выберите нужный уровень мощности с помощью кнопок **Вверх** или **Вниз**. (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт.) Затем нажмите кнопку **Выбор/Замок от детей**.
  - Настройка температуры приготовления в режиме гриль недоступна.





3. Установите время приготовления с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

Начинается приготовление в комбинированном режиме.

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

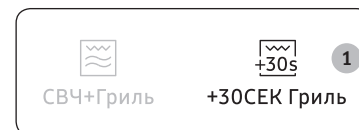
## Использование функций режима +30сек гриль

Функция **+30СЕК Гриль** позволяет увеличивать время работы в режиме Гриль на 30 секунд нажатием соответствующей кнопки для получения на приготовляемых блюдах тонкой румяной корочки без подгорания. Чтобы увеличить время приготовления в режиме Гриль, нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**. После каждого нажатия к времени приготовления добавляется 30 секунд. Например, для добавления трех минут к времени приготовления в режиме Гриль следует нажать кнопку **+30СЕК Гриль** шесть раз.

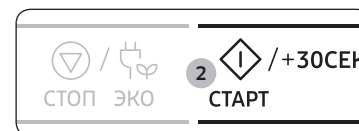
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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



1. Положите продукты в печь. Затем нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

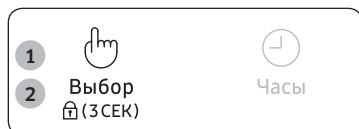
Начнется приготовление пищи в режиме гриля.


- 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 функции замок от детей

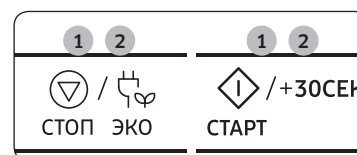
В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.



1. Нажмите кнопку **Замок от детей** и удерживайте ее в течение 3 секунд.
  - Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
  - На дисплее отображается индикация "L".
2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку **Замок от детей** и удерживайте ее в течение 3 секунд. Печью можно пользоваться в обычном режиме.

### Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ/+30СЕК**. Печь не подает звуковой сигнал, оповещающий об окончании режима.
2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ/+30СЕК**. Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

## 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 разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную 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		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	X	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
• 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.
Металл		
• Блюда	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	X	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	X	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	✓X	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    ✓X : Использовать с осторожностью    X : Не рекомендуется

# Руководство по приготовлению пищи

## 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 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	4½-5½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	8-9
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		

## Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл холодной 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 на время выдержки (3 минуты).

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Брокколи	250 г	850 Вт	4-4½
	500 г		5-5½
Инструкции	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.		
Брюссельская капуста	250 г	850 Вт	5½-6½
	Инструкции Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Морковь	250 г	850 Вт	4-4½
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Цветная капуста	250 г	850 Вт	5-5½
	500 г		8-8½
	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Кабачки	250 г	850 Вт	3-3½
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты.		
Баклажаны	250 г	850 Вт	3½-4
	Инструкции Нарежьте баклажаны маленькими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.		
Лук-порей	250 г	850 Вт	4½-5
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Грибы	125 г	850 Вт	1½-2
	250 г		3-3½
	Инструкции 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.		
Лук	250 г	850 Вт	5½-6
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Перец	250 г	850 Вт	4½-5
	Инструкции Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Картофель	250 г	850 Вт	4-5
	500 г		7½-8½
	Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		

## Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Кольраби	250 г	850 Вт	5-5½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.		

### 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	850 Вт	14-16
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	18-20
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	850 Вт	15-17
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	850 Вт	16-18
	<b>Инструкции</b> Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Макаронные изделия	250 г	850 Вт	10-11
	<b>Инструкции</b> Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут.		

### 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 850 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 требуется.

### 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 выравнивается. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 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 постоять 2-3 минуты перед кормлением. 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)	850 Вт	1-1½
	250 мл (1 стакан)		1½-2
<b>Инструкции</b> Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Суп (охлажденный)	250 г	850 Вт	3-3½
	<b>Инструкции</b> Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½
	<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.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½
	<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.		

## Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6
	<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.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½
	<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.		

## Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
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.		
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.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		От 50 с до 1 мин.
<b>Инструкции</b> Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2-3 минуты.			



## Размораживание вручную

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 перед тем, как 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.

### ПРИМЕЧАНИЕ

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 °C.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	
Мясо	Говяжий фарш	250 г	180 Вт	6½-7½
	Стейки из свинины	500 г 250 г	180 Вт	10-12 7½-8½
<b>Инструкции</b> Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-25 минут.				

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	
Птица	Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½-15½
	Целая курица	900 г	180 Вт	28-30
<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 15-40 минут.				
Рыба	Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6-7 12-13
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-15 минут.			
Фрукты	Ягоды	250 г	180 Вт	6-7
	<b>Инструкции</b> Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5-10 минут.			
Хлеб	Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½-1 2-2½
	Тосты/сэндвичи	250 г	180 Вт	4½-5
	Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	180 Вт	8-10
	<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.			



## Руководство по приготовлению пищи

### 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.

#### Продукты, 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 лучистую теплоту, идущую от 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.

#### Пицца, которую можно готовить в режиме свч + гриль:

Пицца, подходящая для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пиццы, 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 пиццы, 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 применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	300 Вт + Гриль 1-1½	Только гриль 1-2
	4 шт.	2-2½	1-2
<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минут.			
Багеты + начинка (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль 8-9	-
	<b>Инструкции</b> Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль 13-14	-
	<b>Инструкции</b> Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	300 Вт + Гриль 18-19	Только гриль 1-2
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль 5-5½	450 Вт + Гриль 3-3½
	<b>Инструкции</b> Поставьте куриные шарики на подставку. Переверните после первого цикла.		

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Чипсы для приготовления в печи	250 г	450 Вт + Гриль 9-11	450 Вт + Гриль 4-5
	<b>Инструкции</b> Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на подставку.		

## Руководство по использованию режима гриль для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль 4½-5	Только гриль 4-5½
	<b>Инструкции</b> Положите тосты рядом друг с другом на подставку.		
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль 2-3	Только гриль 2-3
	<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.		
Томаты-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Только гриль 2-3
	<b>Инструкции</b> Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.		
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль 3½-4	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.		

## Руководство по приготовлению пищи

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Печеный картофель	250 г	600 Вт + гриль	-
	500 г	4½-5½ 8-9	
<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.			
Кусочки курицы	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 10-12	300 Вт + Гриль 12-13
	<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Бараны отбивные/ бифштексы (среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только гриль 12-15	Только гриль 9-12
	<b>Инструкции</b> Смажьте бараны отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Стейки из свинины	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7
	<b>Инструкции</b> Смажьте стейки из свинины растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Печеные яблоки	1 яблоко (прибл. 200 г)	300 Вт + Гриль 4-4½	-
	2 яблока (прибл. 400 г)	6-7	
<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 тарелку на вращающийся поднос.			

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль 24-25	300 Вт + Гриль 22-23
	<b>Инструкции</b> Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.		

## Полезные советы

### Раствлавление масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд с использованием уровня мощности 850 Вт, пока масло не растопится.

### Раствлавление шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут с использованием уровня мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

### Раствлавление 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 растопится.

### Раствлавление 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 крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 850 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 под крышкой в течение 10-12 минут с использованием уровня мощности 850 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие банки 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 от 6½ до 7½ минут с использованием уровня мощности 850 Вт. Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. В процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) с уровнем мощности 600 Вт перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

## Устранение неисправностей

### 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 защита от детей.	Отключите защиту 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/+30СЕК</b> , чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подаче 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.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно 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.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.

Проблема	Причина	Решение
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>СТОП/ЭКО</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 блюдо, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</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.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.

Проблема	Причина	Решение
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.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	Необходимо обеспечить пространство для вентиляции в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке устройства.
	Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.
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.
<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.

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
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.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	Необходимо обеспечить пространство для вентиляции в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке устройства.

## Предостережения по установке

Пространство для вентиляции между шкафом, в который устанавливается микроволновая печь, задней стеной и полом должно составлять не менее 50 мм. Кроме того, между микроволновой печью и шкафом с 4 сторон необходимо обеспечить пространство не менее 3 мм. Важно обеспечить соответствие установки данного устройства инструкциям, приведенным в данном руководстве, и инструкциям по установке изготовителя микроволновой печи. (См. руководство по установке.)

### ⚠ ВНИМАНИЕ

Несоблюдение инструкций, приведенных в данном руководстве, может привести к образованию пара внутри микроволновой печи, что помешает проверке продуктов во время приготовления. Кроме того, это может привести к нарушению функционирования микроволновой печи.

## Информационный код

Информационный код	Причина	Решение
C-10	Необходимо проверить датчик приготовления.	Нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</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-F2		
C-d0	Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.	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 предложенное решение не помогает устранить проблему, 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		MG22M8074A*
Источник питания		230 В / 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	2400 Вт
	СВЧ	1300 Вт
	Гриль (нагревательный элемент)	1100 Вт
Производимая мощность		100 Вт / 850 Вт - 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние	595 x 380 x 320 мм
	Внутренняя камера печи	330 x 224 x 292 мм
Объем		22 л
Вес	Нетто	Прибл. 15,5 кг

※ **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

---

## Заметки

---



SAMSUNG

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

**Адрес производителя:** (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гёнгни-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.

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

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
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)

DE68-04445L-01



# Мікрохвильова піч

---

Посібник користувача

MG22M8074A\*

---



**SAMSUNG**

## Зміст

<b>Вказівки з техніки безпеки</b>	<b>3</b>	Використання режиму швидке розмороження	30
Загальні вказівки з безпеки	6	Користування функцією зберігання страви теплою	31
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	7	Приготування в режимі гриля	32
Обмеження гарантії	7	Поєднання мікрохвиль та гриля	33
Визначення групи, до якої належить виріб	8	Використання функцій гриль+30с	33
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8	Використання функції блокування від дітей	34
		Вимкнення звукового сигналу	34
<b>Встановлення</b>	<b>9</b>	<b>Посібник із вибору посуду</b>	<b>35</b>
Приладдя	9		
Скляна тарілка	9	<b>Посібник із приготування їжі</b>	<b>36</b>
<b>Догляд</b>	<b>10</b>	Мікрохвилі	36
Чищення	10	Приготування страв	36
Заміна (ремонт)	10	Розігрівання страв	38
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	10	Повторне розігрівання рідин	39
		Розігрівання дитячого харчування	39
		Примітка.	39
		Розмороження вручну	41
<b>Функції печі</b>	<b>11</b>	Гриль	42
Піч	11	Мікрохвилі + Гриль	42
Панель керування	11	Підказки і поради	45
		<b>Усунення несправностей</b>	<b>46</b>
<b>Використання печі</b>	<b>12</b>	Усунення несправностей	46
Як працює мікрохвильова піч	12	Застереження щодо встановлення	48
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	12	Інформаційний код	48
Приготування/Розігрівання їжі	13		
Встановлення часу	13	<b>Технічні характеристики</b>	<b>49</b>
Рівні потужності та регулювання часу	14		
Швидкий запуск	14		
Регулювання часу приготування	14		
Зупинка приготування їжі	15		
Встановлення режиму заощадження електроенергії	15		
Використання функцій сенсорне приготування	15		
Інструкції з автоматичного сенсорного приготування	17		
Користування функціями страви російської кухні	17		

## 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.

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.

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.

Пристрій призначено для використання лише вбудованим. Пристрій не можна встановлювати в шафіці.

## Вказівки з техніки безпеки

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

Виймаючи ємності з пристрою, будьте обережні, щоб не зрушити скляну тарілку.

Пристрій не можна чистити паром.

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 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.

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрою використовуйте штепсель, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

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 в найближчий центр обслуговування.



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

Не використовуйте очищувач паром.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

**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.

**УВАГА.** Слідкуйте за процесом приготування їжі. За короткотривалим процесом приготування слід постійно слідкувати.

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи поверхні пристрою можуть 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 провітрити 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 страви 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 метою 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 відрізнятися 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 уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

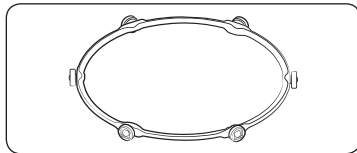
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місце та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

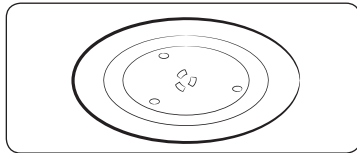
## Встановлення

### Приладдя

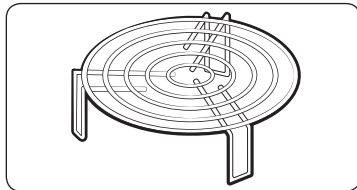
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



- 01 Роликова опора**, яку ставлять в центрі печі.  
Роликова опора підтримує скляну тарілку.



- 02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.  
Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

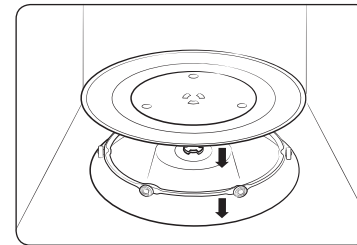


- 03 Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.  
Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.

### ⚠ УВАГА

Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю **НЕ МОЖНА**.

### Скляна тарілка



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

## Догляд

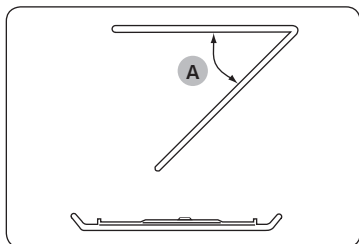
### Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову 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 горняк 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 обертовим нагрівальним елементом



Щоб почистити верхню частину камери, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45° (A), 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 м'яким засобом, коли піч охолоне.

### Заміна (ремонт)

#### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

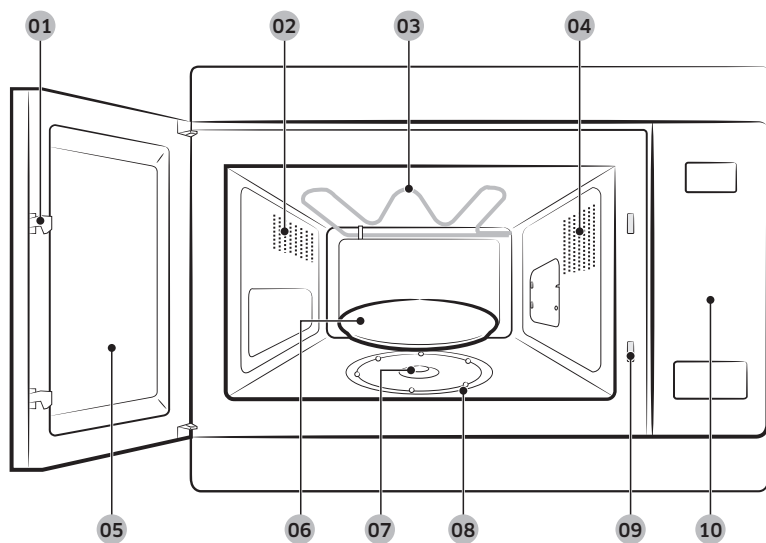
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення 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, незапилене місце. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на її роботу.

## Функції печі

### Піч



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

### Панель керування



- |  |   |
|--|---|
| 01 Сенсорное приготовление (Сенсорне приготування)     | 02 Русская кухня (Страви російської кухні)      |
| 03 Быстрая разморозка (Швидке розмороження)            | 04 Поддержание тепла (Зберігання страви теплою) |
| 05 СВЧ (Мікрохвилі)                                    | 06 Гриль  |
| 07 СВЧ+Гриль (Комбінований режим)                      | 08 +30СЕК Гриль (Гриль+30с)                     |
| 09 Вниз  | 10 Вгору  |
| 11 Выбор/Замок от детей (Вибрати/Блокування від дітей) | 12 Часы (Годинник)                              |
| 13 СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)                             | 14 СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)                     |

## Використання печі

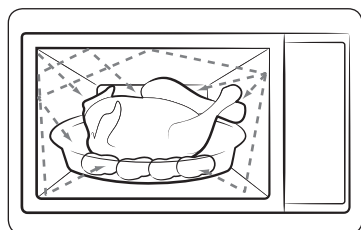
### Як працює мікрохвильова піч

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).

#### УВАГА

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.

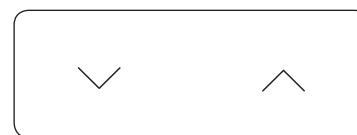
### Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

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 стор. 46.

#### ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % - 850 Вт), для того, щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята. Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.



Установіть час на 4 або 5 хвилин натисненням кнопок **Вгору** або **Вниз** відповідну кількість разів. Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода має закипіти.



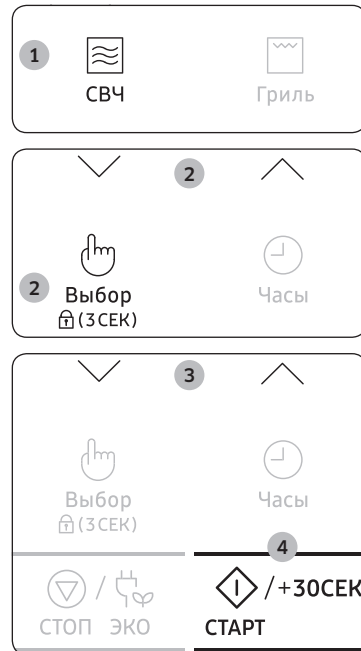
## Приготування/Розігрівання їжі


Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

### ⚠ УВАГА

- ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
- Максимальний час для режиму **СВЧ (Мікрохвилі)** становить 99 хвилин.

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



- Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**.  
Відобразиться індикація 850 Вт (максимальна потужність приготування).  
 (Режим мікрохвиль)
- Виберіть рівень потужності за допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз**. (Дивіться таблицю рівнів потужності). Тоді натисніть кнопку **Выбор/Замок от детей (Вибрати/Блокування від дітей)**.
- За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть час приготування.  
Час приготування відобразиться на дисплеї.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**.  
Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться:
  - Піч подасть чотири звукові сигнали.
  - Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
  - На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

## Встановлення часу

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

Встановіть поточний час. Час може відобразитися 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.



- Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.
- За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть 24-годинний або 12-годинний формат. Тоді натисніть кнопку **Выбор/Замок от детей (Вибрати/Блокування від дітей)**.
- За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть години. Тоді натисніть кнопку **Выбор/Замок от детей (Вибрати/Блокування від дітей)**.
- За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть хвилини.
- Коли відобразиться потрібний час, увімкніть годинник, натиснувши кнопку **Выбор/Замок от детей (Вибрати/Блокування від дітей)**.  
Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтесь мікрохвильовою піччю.

# Використання печі

## Рівні потужності та регулювання часу

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосувувати 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 %	850 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДЬНОГО	71 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	53 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДЬНОГО	35 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	21 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	12 %	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

## Швидкий запуск



1. Помістіть продукти в піч. Тоді виберіть час приготування за допомогою кнопок **Вгору** і **Вниз**. Час приготування відобразиться на дисплеї.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Запуститься режим **СВЧ (Мікрохвилі)** (850 Вт). 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.

## Регулювання часу приготування

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

У режимі СВЧ (Мікрохвилі), Гриль або СВЧ+Гриль (Комбінований режим) натиснення кнопки **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)** збільшує час приготування.

- 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/+30СЕК (ПУСК/+30с)** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

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

### Спосіб 2

За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** налаштуйте час приготування їжі.

## Зупинка приготування їжі

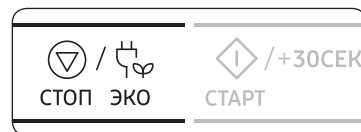
Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

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

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке...
Тимчасово	<ul style="list-style-type: none"><li>• Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)</b>. Приготування їжі зупиняється.</li><li>• Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>.</li></ul>
Остаточо	<ul style="list-style-type: none"><li>• Один раз натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)</b>. Приготування їжі зупиняється.</li><li>• Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)</b>.</li></ul>

## Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**. Дисплей вимкнеться.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (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.

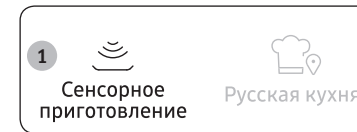
Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

## Використання функцій сенсорне приготування

Режим **Сенсорное приготовление (Сенсорне приготування)** містить 7 запрограмованих за часом рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Категорію режиму **Сенсорное приготовление (Сенсорне приготування)** можна налаштувати за допомогою кнопок **Вгору** і **Вниз**.

### ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Натисніть кнопку **Сенсорное приготовление (Сенсорне приготування)**.

2. Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопки **Вгору** або **Вниз**. (Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці).

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Почнеться приготування страви.

- 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.

### УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

## Використання печі

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
1	Напої	150-250 г	Влийте рідину (кімнатної температури) у керамічну чашку або горня. Підігрівайте, не накриваючи. Поставте посуд посередині скляної тарілки. Після розігрівання залиште їх на декілька хвилин у печі для витримки. До і після витримки напої слід помішати. Будьте обережні, виймаючи посудину (дивіться вказівки з безпеки для рідин). Залиште на 1-2 хвилини.
2	Броколі	200-500 г	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад броколі, і приготуйте суцвіття. Розкладіть рівномірно у скляній мисці, придатній для мікрохвильової печі, і додайте 30-45 мл води (2-3 ст. л.). Обгорніть плівкою з дірками для вентиляції (2-3 см). Залиште на 1-2 хвилини.
3	Морква	200-500 г	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад моркву, і наріжте її однаковими круглими скибочками. Розкладіть рівномірно у скляній мисці, придатній для мікрохвильової печі, і додайте 30-45 мл води (2-3 ст. л.). Обгорніть плівкою з дірками для вентиляції (2-3 см). Залиште на 1-2 хвилини.
4	Картопля «в мундирах»	200-1000 г	Помийте та почистьте картоплю (по 200 г кожна). Проколiть кожну картоплину кілька разів виделкою. Покладіть картоплю на скляну тарілку. Залиште страву на 2-3 хвилини після приготування.
5	Охолоджений суп	250-500 г	Влийте суп у посудину, придатну для мікрохвильової печі. Обгорніть плівкою з дірками для вентиляції (2-3 см). Залиште на 2-3 хвилини. Перемішайте страву перед поданням на стіл.
6	Відварювання макаронів	100-300 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.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
7	Заморожені готові страви	200-600 г	Помістіть заморожену готову страву на скляну тарілку. Проколiть плівку, у яку загорнута заморожена страву. Залиште страву на 2-3 хвилини після приготування. Ця програма підходить для готових заморожених страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).

### УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

## Інструкції з автоматичного сенсорного приготування

Режим автоматичного сенсорного приготування дає змогу готувати страви автоматично шляхом визначення рівня газу, що генерується продуктами під час приготування.

- Під час приготування продукти генерують багато видів газу. Режим автоматичного сенсорного приготування визначає відповідний час і рівень потужності відповідно до генерованих газів, усуваючи потребу встановлювати час приготування і рівень потужності вручну.
- У режимі сенсорного приготування накрийте ємність кришкою або обгорніть пластиковою плівкою; автоматичний сенсор виявить газу, які утворилися після того, як ємність наповнилася паром. Якщо ви користуєтеся плівкою, залиште невеличкий отвір скраю страви для вентиляції або проколите плівку в кількох місцях.
- Незадовго до завершення приготування розпочнеться зворотній відлік часу, що залишився. Зараз саме час перевернути або помішати страву для рівномірного приготування, якщо у цьому є потреба.
- Перш ніж готувати продукти в автоматичному сенсорному режимі, приправте продукти травами, спеціями чи соусом. Зауважте, що сіль чи цукор може призвести до появи на продуктах пригорілих плям, тому ці інгредієнти слід додавати після готування.
- Для забезпечення хороших результатів приготування із цієї функцією дотримуйтесь вказівок із вибору відповідних ємностей і кришок, зазначених у таблицях у цьому посібнику.
- Завжди використовуйте ємності, придатні для мікрохвильових печей, і накривайте їх кришкою чи обгортайте пластиковою плівкою. Використовуючи пластикову плівку, відгорніть один її край, щоб дозволити виходити парі.
- Завжди накривайте ємність кришкою, призначеною для цієї ємності. Якщо ємність не має своєї кришки, використовуйте пластикову плівку.
- Наповняйте ємності принаймні до половини.
- Продукти, які потрібно помішувати чи перевертати, слід помішувати чи перевертати у кінці циклу сенсорного приготування, після того, як на дисплеї відображається зворотній відлік часу.

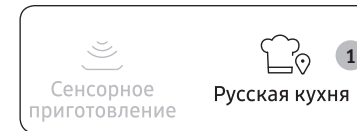
## Користування функціями страви російської кухні

Режим **Русская кухня (Страви російської кухні)** містить 75 запрограмованих за часом рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Розмір порції можна налаштувати за допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз**.

### ⚠ УВАГА

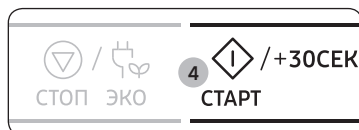
Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Русская кухня (Страви російської кухні)**.
2. Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопки **Вгору** або **Вниз**. Тоді натисніть кнопку **Выбор/Замок от детей (Вибрати/Блокування від дітей)**.
  - 1) Російське меню
  - 2) Суп
  - 3) Напої
  - 4) Готова страва
  - 5) Овочі/Злаки
  - 6) Птиця/Риба
  - 7) Пом'якшення/Розтоплення
3. Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопки **Вгору** або **Вниз**. (Дивіться таблицю збоку).

## Використання печі



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Страва готуватиметься за вибраною програмою.
- 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.

### 1. Російське меню

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-1	Омлет	200-250 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 третій сир і подрібнений кріп. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	
1-2	Сосиски з консервованим 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. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-3	Кекс	3 шматки	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 високій решітці. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	
1-4	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. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть кульки. Змастіть жовтком, знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	
1-5	Сирники	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. Сформуєте два пиріжки. Змастіть їх маслом. Викладіть на пергамент, а тоді на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть пиріжки і переверніть. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-6	Сирний тост	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. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб, переверніть скибки і покладіть згори сир. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> .	
1-7	Сир у панірувальних сухарях	200-250 г	160 г сиру сулугуні, 60 г панірувальних сухарів, 1 яйце
		<b>Вказівки</b> 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 в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	
1-8	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
		<b>Вказівки</b> 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> .	

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-9	Стейк із лосося по-російськи	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 цедрю в маленьку мисочку, витисніть туди трохи лимонного соку, налийте олію, додайте спеції і все перемішайте. Щедро змастіть рибу отриманим маринадом, викладіть рибу на високу решітку. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть рибу. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Полийте готову рибу лимонним соком до смаку і додайте сіль.	
1-10	Курячі 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть лапки і поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Після приготування посипте нарізаною зеленою цибулькою.	

## Використання печі

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-11	Свиняча шия 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
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>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. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Вилийте соус на м'ясо і перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Приготування соусу: окремо змішайте сметану з гірчицею, борошно і бульйон, додайте сіль і перець до смаку.</p>
1-12	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
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>Наріжте моркву тонкими скибочками, а цибулю і помідор - кільцями. Відділіть листочки базиліку від гілочки. Викладіть філе форелі на тарілку, додайте сіль і перець. Згорі викладіть приготовлені овочі (спершу всю моркву, тоді решту інгредієнтів, чергуючи шари). Збризніть рибу олією і посипте тертою лимонною цедрою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-13	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
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.</p>
1-14	Лінівні голубці	450-500 г	200 г мішаного фаршу, 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
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>Наріжте капусту і почищену цибулину невеличкими кубиками. Додайте нарізані овочі та рис до фаршу, додайте сіль і перець, перемішайте. Сформуйте з фаршу невеликі подовгасті кульки, викладіть їх у форму і полийте бульйоном. Поставте посудину на високу решітку, а решітку - в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і полийте капустяні рулетки сметаною. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Посипте подрібненою зеленню, перш ніж подавати на стіл.</p> <p>Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану з водою і томатною пастою, додайте борошно, сіль і перець до смаку.</p>



Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-15	Котлети	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
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>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 у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.</p>	
1-16	Печена картопля	2 шт.	Великі картоплини (160-200 г) 1-2 шт.
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>Викладіть почищену картоплю у неглибоку тарілку без води і накрийте харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Перш ніж подавати, додайте масло, сметану, сир чи інші приправи до смаку.</p>	
1-17	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
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте у почищені овочі, наріжте невеликими кубиками висотою прибл. 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Після приготування приправте рататуй сухим орегано.</p>	

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-18	Риба по-староросійськи	500-600 г	200 г судака чи тріски, ½ буряка, 1 цибулина, ½ морквини, 100 г сметани, 1 ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, 180 мл води, сіль, перець до смаку
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте і почиште 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>.</p> <p>Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану, томатну пасту і борошно, додайте трохи солі і перцю.</p>	
1-19	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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.</p>	
1-20	Лососевий шашлик	300-350 г	300 філе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. подрібненої петрушки, 1 ст. л. очищеної оливкової олії, сіль до смаку
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Подавайте з лимоном.</p>	

## Використання печі

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-21	М'ясо по-боярськи	200-250 г	250 г свинини, 3 печериці, 2 ст. л. майонезу, 2 гілочки чебрецю, сіль і перець до смаку
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте, висушіть і почистьте печериці . поріжте їх тоненькими 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. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>.</p>
1-22	Кулебяка із сьомгою	450-500 г	230 г філе лосося, 200 г дріжджового листкового тіста, 1 цибулина, 2 яйця, пера 3 зелених цибулин, сіль і перець до смаку
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>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 мисці, додайте сіль і перець до смаку. Розморозьте тісто і розкачайте у формі прямокутника. Викладіть готову начинку посередині. Підніміть краї тіста, щоб накрити 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 в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>.</p>
1-23	Гречаники	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>Всіпте 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. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Подавайте зі сметаною.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-24	Курячий шашлик	200-250 г	250 г курятини, 1 ст. л. майонезу, 1 лимон, 2 ч. л. сезаму, 2 щіпки меленого коріандру, 1 зубець часнику
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>Наріжте курятину на маленькі шматки довжиною 2 см. Приготування маринаду: змішайте майонез, подрібнений часник, лимонний сік і цедру у глибокій мисці. 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>.</p>
1-25	Фарширований болгарський перець	200-250 г	3 болгарські перці, 150 г мішаного м'ясного фаршу, 60 г напівготового рису, 1 склянка води, 1½ ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, сіль і перець до смаку
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>Приготування начинки: змішайте фарш із пропареним рисом у мисці, приправте перцем і сіллю до смаку. 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і додайте соус. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>.</p> <p>Приготування соусу: змішайте борошно з томатною пастою, додайте воду, тоді сіль і чорний перець до смаку.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-26	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. Сформууйте 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть м'ясо і покладіть у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	
1-27	Індичка, тушкована 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> .	

## 2. Суп

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
2-1	Вівсянка	250-300 г	40 г вівсяних пластівців, 250 мл молока, 40 г вершкового масла, 2 ст. л. цукру, 2 печива, чорна смородина або малина
		<b>Вказівки</b> Викладіть вівсяні пластівці у глибоку миску і додайте цукор. Влийте холодне молоко і перемішайте. Накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Під час приготування подрібніть печиво на великі шматки. Після приготування додайте до каші масло. Подавайте вівсянку, декоровану крихтами печива і ягодами.	
2-2	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 у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву, додайте сосиски і копчене м'ясо. Додайте квашений огірок, нарізаний тонкою соломкою, олівки, каперси і все перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	

## Використання печі

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
2-3	Борщ	900-1000 г	750 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 пасту, 2-3 ст. л. подрібнених пер зеленої цибулі, 1 лавровий листок, сіль і чорний перець до смаку, сметана
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте 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 у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Додайте подрібнену зелень і часник у готовий суп і залиште на кілька хвилин під кришкою.</p>
2-4	Курачий 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
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>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 у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Залиште на 2-3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
2-5	Капусняк	900-1000 г	150 г білокачанної капусти, ½ морквини, 1 цибулина, 3 маленькі картоплини, 1½ ст. л. томатної пасту, 750 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 у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.</p>
2-6	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
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>Викладіть овочі у глибоку миску, додайте подрібнений часник і влийте бульйон. Додайте сіль і перець, приправте подрібненою зеленню. Готуйте страву у посудині, накрійте кришкою. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>. Подавайте суп із грінками з сірого хліба.</p>
2-7	Корейський рамен	1 пакет	Корейський рамен із локшиною - 1 пакет, вода (кімнатної температури) - 550 мл
			<p><b>Вказівки</b></p> <p>Вийміть локшину з пакета і висипте увесь вміст у воду (550 мл) у мисці. Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколійте у ній кілька отворів. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b>.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
2-8	Суп з пельменями	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 у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Подорібніть зелень. Посипте пельмені зеленню, перш ніж подавати на стіл.	
2-9	Гречка	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 <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Подорібніть петрушку. Після приготування додайте подрібнену зелень та рослинну олію і перемішайте. Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	

### 3. Напої

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-1	Чай з лимоном і м'ятаю	1 порція	200 мл води, ½ ст. л. чорного чаю, скибка лимона, кілька листочків м'яти
		<b>Вказівки</b> Всипте чорний чай у горняк, додайте м'яту і лимон. Налийте воду. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Після приготування процідіть. Додайте цукор до смаку.	
3-2	Гаряче вино (глінтвейн)	1 порція	150 мл сухого червоного вина, 1 скибка апельсина, 1 скибка лимона, 1 скибка яблука, 10 г цукру, 1 паличка кориці, 5 квіток гвоздики
		<b>Вказівки</b> Покладіть апельсин, лимон і яблуко у велике горняк, додайте корицю, гвоздику і цукор. Долийте вино і ретельно перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Після приготування обережно вийміть глінтвейн із печі і розлийте по келихах.	
3-3	Чай з корицею і медом	1 порція	200 мл води, ½ ст. л. кориці, 1 ст. л. меду
		<b>Вказівки</b> Додайте корицю до води. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Після приготування охолодіть до комфортної температури. Додайте мед.	
3-4	Чай з молоком і кардамоном (масала)	1 порція	1 ч. л. чорного чаю, 100 мл молока, 100 мл води, 5 г імбиру, 4 насінини кардамону, 4 квітки гвоздики, 1 ч. л. цукру
		<b>Вказівки</b> Змішайте воду з молоком. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, додайте чорний чай, імбир, нарізаний на шматки, спеції та цукор. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Після приготування процідіть чай у горняк.	

## Використання печі

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-5	Ягідний напій	1 порція	200 мл води, 1 ст. л. свіжих ягід, цукор до смаку
		<b>Вказівки</b> Покладіть ягоди у велике горнятко і влийте воду. Додайте цукор до смаку. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> .	
3-6	Чай з імбиром і лимоном	1 порція	200 мл води, 1 ст. л. чорного чаю, 1 скибка лимона, 5 г імбиру, додайте цукор до смаку
		<b>Вказівки</b> Всипте чорний чай у велике горнятко, додайте скибку лимона та імбир, нарізаний скибочками. Налийте воду. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Після приготування залиште напій на 5 хвилин. Процідіть у горнятко.	
3-7	Какао	1 порція	200 мл молока, 2 ч. л. цукру, 1 ч. л. какао
		<b>Вказівки</b> Влийте молоко у велике горнятко. Додайте какао й цукор та перемішайте. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> .	
3-8	Гарячий шоколад	1 порція	100 г гіркого шоколаду, 250 мл молока, 2 ст. л. води, цукор до смаку
		<b>Вказівки</b> Подрібніть шоколад і покладіть у велику миску. Додайте молоко і воду та перемішайте. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Після приготування дайте постояти 1 хвилину, перш ніж подавати на стіл. Додайте цукор до смаку.	
3-9	Морс із журавлини	1 порція	Заморожена журавлина - 50 г, цукор - 35 г, вода - 200 мл
		<b>Вказівки</b> Змішайте всі інгредієнти у мисці. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Після приготування дайте постояти 1 хвилину, перш ніж подавати на стіл, і процідіть.	

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-10	Компот із сухофруктів	1 порція	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 у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> . Після приготування дайте постояти 2-3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.	

#### 4. Готова страва

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
4-1	Готова охолоджена страва	300-350 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.
4-2	Готова охолоджена страва	400-450 г	
4-3	Охолоджена вегетаріанська страва	300-350 г	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із 2-х компонентів (наприклад, спагеті з соусом або рису з овочами). Залиште на 2-3 хвилини.
4-4	Охолоджена вегетаріанська страва	400-450 г	

#### 5. Овочі/Злаки

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
5-1	Зелена квасоля	250 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1-2 хвилини.
5-2	Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1-2 хвилини.
5-3	Качан кукурудзи	250 г	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Залиште на 1-2 хвилини.
5-4	Коричневий рис	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). 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.
5-5	Макарони з цільнозернової муки	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 500 мл окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1 хвилину.

## Використання печі

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
5-6	Кіноа	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). 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.
5-7	Булгур	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 2-5 хвилин.
5-8	Овочева запіканка	500 г	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 2-3 хвилини.
5-9	Помідори-гриль	400 г	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 1-2 хвилини.

### 6. Птиця/Риба

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
6-1	Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-2	Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-3	Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1-2 хвилини.
6-4	Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1-2 хвилини.
6-5	Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1-2 хвилини.
6-6	Свіжа форель	200 г (1 рибина)	Покладіть 1 свіжу цілу рибину в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.



Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
6-7	Смажена риба	200 г (1 рибина)	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.
6-8	Стейки з лосося на грилі	300 г	Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Дайте постояти 2 хвилини.

#### 7. Пом'якшення/Розтоплення

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
7-1	Топлення масла	50 г	Поріжте масло на 3 чи 4 шматки і покладіть їх у маленьку скляну посудину. Не накривайте посудину. Після завершення перемішайте. Залиште на 1-2 хвилини.
7-2	Топлення масла	100 г	
7-3	Топлення чорного шоколаду	50 г	Потріть чорний шоколад і покладіть його у маленьку скляну посудину. Не накривайте посудину. Помішайте після того, як розтопиться. Залиште на 1-2 хвилини.
7-4	Топлення чорного шоколаду	100 г	
7-5	Топлення цукру	25 г	Покладіть цукор у невелику скляну посудину. Додайте 10 мл води для 25 г цукру і 20 мл води – для 50 г. Розтоплюйте, не накриваючи посудину кришкою. Обережно вийміть посудину, використовуючи рукавиці для печі! За допомогою ложки або виделки викладіть карамельні орнаменти на папір для випічки. Залиште на 10 хвилин до повного висихання, тоді заберіть з паперу.
7-6	Топлення цукру	50 г	
7-7	Пом'якшення масла	50 г	Поріжте масло на 3 чи 4 шматки і покладіть їх у маленьку скляну посудину. Не накривайте посудину. Залиште на 1-2 хвилини.
7-8	Пом'якшення масла	100 г	

# Використання печі

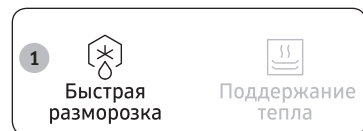
## Використання режиму швидке розмороження

Режим **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. 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. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)**.
2. Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопки **Вгору** або **Вниз**. Тоді натисніть кнопку **Выбор/Замок от детей (Вибрати/Блокування від дітей)**.



3. За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** виберіть розмір порції. (Дивіться таблицю збоку).
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**.
  - 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/+30СЕК (ПУСК/+30с)**.
  - 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.

У поданій далі таблиці представлено різні програми режиму **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)**, розмір порцій, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Кладіть м'ясо, птицю, рибу та фрукти/ягоди на плоску скляну або керамічну тарілку.

Код	Страва	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 20-60 хвилин.
4	Фрукти/Ягоди	100-600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у плоскій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Залиште на 5-30 хвилин.

## Користування функцією зберігання страви теплою

Функція **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)** дозволяє зберегти страву теплою, поки її не подадуть на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл. За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** можна обрати високу або помірну температуру.

### ПРИМІТКА

- Час функції **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)** встановлено на 60 хвилин.
- Максимальний час функції **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)** становить 60 хвилин.



- Натисніть кнопку **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)**.
- Виберіть високу або помірну температуру за допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз**.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. З'явиться час 60 хвилин.
  - Щоб зупинити розігрівання, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.

## Використання печі

### Рекомендовані меню для режиму зберігання страви теплою

Код	Режим	Меню
1	Висока температура	Лазанья, суп, гратен, запіканка, піца, стейки (ретельно просмажені), бекон, рибні страви, сухі пироги
2	Помірна температура	Пиріг, хліб, страви з яєць, стейки (з кров'ю або середньо просмажені)

#### ⚠ УВАГА

- Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Цю програму призначено для зберігання теплою щойно приготованої страви.
- Радимо зберігати страву теплою не надто довго (не довше, ніж 1 годину), оскільки вона продовжуватиме готуватися. Теплі страви швидше псуються.
- Не накривайте страву кришкою і не обгортайте плівкою.
- Виймаючи посудину зі стравкою, використовуйте спеціальні рукавиці.

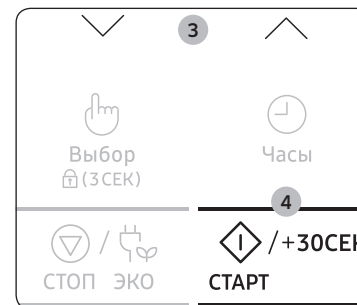
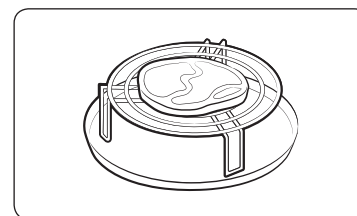
### Приготування в режимі гриля

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


- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.



1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.

2. Натисніть кнопку **Гриль**.  
На дисплеї з'являться такі символи:  
 (Режим гриля)

- Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування на грилі за допомогою кнопок **Вгору** чи **Вниз**.

- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

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

Почнеться приготування страви на грилі.

- 1) Пліч 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.

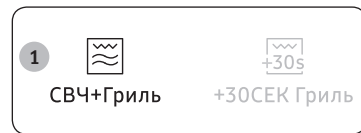
## Поєднання мікрохвиль та гриля


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

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
- 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 **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)**.  
На дисплеї з'являться такі символи:  
 (Комбінований режим мікрохвиль і гриля)  
600 Вт (Вихідна потужність)
2. Виберіть рівень потужності за допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз**. (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт). Тоді натисніть кнопку **Выбор/Замок от детей (Вибрати/Блокування від дітей)**.
  - Температуру гриля встановити неможливо.
3. За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть час приготування.
  - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**.  
Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
  - 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 гриль+30с

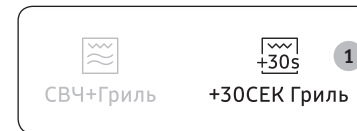
Функція **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** також дозволяє збільшити робочий час режиму Гриль на 30 секунд одним натисненням, що дає змогу підрум'янити поверхню страви, не висушуючи її.

Щоб збільшити час приготування в режимі Гриль, натискайте кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** один раз для кожних 30 секунд, які слід додати. Наприклад, щоб додати три хвилини для режиму Гриль, натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** шість разів.

- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.

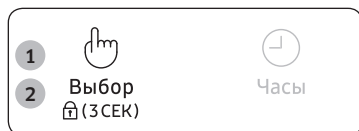



1. Помістіть продукти в піч. Тоді натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)**.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**.  
Почнеться приготування страви на грилі.
  - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
  - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
  - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

## Використання печі

### Використання функції блокування від дітей

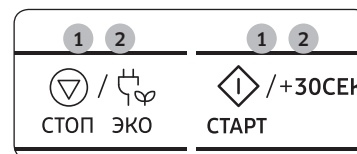
Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрити» піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.



1. Натисніть та утримуйте кнопку **Блокування від дітей** впродовж 3 секунд.
  - 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. Піч знову нормально працює.

### Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



1. Одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** і **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.
2. Щоб знову ввімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** і **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Піч знову працюватиме звичним чином.

## 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 металевих оздоблень.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим оздобком.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	X	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для замороження	X	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	X	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Ёмності	✓	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.

## 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	4½-5½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. Залиште на 2-3 хвилини.		
Броколі	300 г	600 Вт	9-10
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води. Залиште на 2-3 хвилини.		
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. Залиште на 2-3 хвилини.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води. Залиште на 2-3 хвилини.		
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. Залиште на 2-3 хвилини.		
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. Залиште на 2-3 хвилини.		



### 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 дайте страві постояти 3 хвилини.

#### ПРИМІТКА

Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г	850 Вт	4-4½
	500 г		5-5½
<b>Вказівки</b>			
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште на 3 хвилини.			
Брюссельська капуста	250 г	850 Вт	5½-6½
	<b>Вказівки</b> Додайте 60-75 мл (4-5 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Морква	250 г	850 Вт	4-4½
	<b>Вказівки</b> Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште на 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г	850 Вт	5-5½
	500 г		8-8½
<b>Вказівки</b>			
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини. Залиште на 3 хвилини.			
Цукіні	250 г	850 Вт	3-3½
	<b>Вказівки</b> Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	850 Вт	3½-4
	<b>Вказівки</b> Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 ст. л. лимонного соку. Залиште на 3 хвилини.		
Цибуля-порей	250 г	850 Вт	4½-5
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Гриби	125 г	850 Вт	1½-2
	250 г		3-3½
<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 на 3 хвилини.			
Цибуля	250 г	850 Вт	5½-6
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Болгарський перець	250 г	850 Вт	4½-5
	<b>Вказівки</b> Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Картопля	250 г	850 Вт	4-5
	500 г		7½-8½
<b>Вказівки</b>			
Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште на 3 хвилини.			
Бруква	250 г	850 Вт	5-5½
	<b>Вказівки</b> Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште на 3 хвилини.		

## Посібник із приготування їжі

### 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 оріг, 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	850 Вт	14-16
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Коричневий рис (пропарений)	250 г	850 Вт	18-20
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Суміш рису (рис + дикий рис)	250 г	850 Вт	15-17
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Зернова суміш (рис + злаки)	250 г	850 Вт	16-18
	<b>Вказівки</b> Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250 г	850 Вт	10-11
	<b>Вказівки</b> Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште на 5 хвилин.		

### 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

Деякі страви можна підігрівати на рівні потужності 850 Вт, а інші - на рівні потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Дивіться табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пиріги 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 підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому 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 ошпарення, 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, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання становить 30-40 °C.

### 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 прибл. 37 °C.

## 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, подані у таблиці нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 горнятко)	850 Вт	1-1½ 1½-2
	<b>Вказівки</b> Налийте у чашку/горнятко і розігривайте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1-2 хвилини.		
Суп (охолоджений)	250 г	850 Вт	3-3½
	<b>Вказівки</b> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште на 2-3 хвилини.		
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½-6½
	<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 на 2-3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½
	<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 на 3 хвилини.		

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіолі, 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 на 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½
	<b>Вказівки</b> Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.		

## Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
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 на 2-3 хвилини.		
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 на 2-3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		50 с-1 хв.
	<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. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Залиште на 2-3 хвилини.		

## Розмороження вручну

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 нутрощі, 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 риби, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження різниться залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

### ПРИМІТКА

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 заморожуєте 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.)	
М'ясо	Фарш із яловичини	250 г	180 Вт	6½-7½
		500 г		10-12
Стейки зі свинини		250 г	180 Вт	7½-8½
	<b>Вказівки</b> Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5-25 хвилин.			

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)	
М'ясо птиці	Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½-15½
	Ціла курка	900 г	180 Вт	28-30
<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 на 15-40 хвилин.				
Риба	Філе риби	250 г (2 шт.)	180 Вт	6-7
		400 г (4 шт.)		12-13
<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5-15 хвилин.				
Фрукти	Ягоди	250 г	180 Вт	6-7
	<b>Вказівки</b> Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Залиште на 5-10 хвилин.			
Хліб	Булочки (по 50 г кожна)	2 шт.	180 Вт	½-1
		4 шт.		2-2½
Тости/Канапки	250 г	180 Вт	4½-5	
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	180 Вт	8-10	
	<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5-20 хвилин.			

## Посібник із приготування їжі

### 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 комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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 комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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 заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування, описані для режиму гриля в таблиці нижче.

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (прибл. по 50 г кожна)	2 шт.	300 Вт + Гриль 1-1½	Лише гриль 1-2
	4 шт.	2-2½	1-2
<b>Вказівки</b> Покладіть булочки по колу на решітку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Залиште на 2-5 хвилин.			
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль 8-9	-
		<b>Вказівки</b> Покладіть 2 заморожені батони поруч на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2-3 хвилини.	
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + Гриль 13-14	-
		<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену страву в маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2-3 хвилини.	
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	300 Вт + Гриль 18-19	Лише гриль 1-2
		<b>Вказівки</b> Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Після приготування на грилі Залиште на 2-3 хвилини.	
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + Гриль 5-5½	450 Вт + Гриль 3-3½
		<b>Вказівки</b> Покладіть шматки курки в клярі на решітку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.	

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + Гриль 9-11	450 Вт + Гриль 4-5
		<b>Вказівки</b> Розкладіть чіпси рівномірно на решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.	

## Посібник із приготування їжі

### Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Попередньо нагрійте гриль протягом 3-4 хвилин. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування, описані для режиму гриля в таблиці нижче.

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль 4½-5	Лише гриль 4-5½
	<b>Вказівки</b> Покладіть тости поруч на решітку.		
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль 2-3	Лише гриль 2-3
	<b>Вказівки</b> Викладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.		
Помідори-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Лише гриль 2-3
	<b>Вказівки</b> Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на решітку.		
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль 3½-4	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на решітку. Викладіть 2 тости навпроти один одного на решітку. Залиште на 2-3 хвилини.		
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + Гриль 4½-5½ 8-9	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на решітці, зрізану стороною до гриля.		

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 10-12	300 Вт + Гриль 12-13
	<b>Вказівки</b> Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині решітки. Залиште на 2-3 хвилини.		
Відбивні з баранини/ Яловичини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль 12-15	Лише гриль 9-12
	<b>Вказівки</b> Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2-3 хвилини.		
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 7-8	Лише гриль 6-7
	<b>Вказівки</b> Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2-3 хвилини.		
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г) 2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль 4-4½ 6-7	-
	<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 скляну тарілку.		
Смажена курка	1200 г	450 Вт + Гриль 24-25	300 Вт + Гриль 22-23
	<b>Вказівки</b> Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудинкою донизу, а потім догори. Після гриля залиште в печі на 5 хвилин.		



## 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 850 Вт, доки масло не розтопиться.

### Топлення шоколаду

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 3-5 секунд, 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. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

### 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 використанням рівня підігрівання 300 Вт. Перемішайте після приготування.

### 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 850 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 під кришкою протягом 10-12 хвилин за потужності 850 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. 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 під кришкою протягом 6½-7½ хвилин на рівні потужності 850 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

### Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів, підсмажуючи горіхи впродовж 3½-4½ хвилин на рівні потужності 600 Вт. Залиште страву на 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

## Усунення несправностей

### 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>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</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 потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
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.

Проблема	Причина	Вирішення
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкните 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>СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)</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 страву, натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)</b> ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/ функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.

Проблема	Причина	Вирішення
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 рушником.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів для вентиляції, зазначених у посібнику зі встановлення.
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.
<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.

## Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібралися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.
<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.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів для вентиляції, зазначених у посібнику зі встановлення.

## Застереження щодо встановлення

Під час встановлення мікрохвильової печі потрібно забезпечити простір для вентиляції щонайменше 50 мм між задньою стіною та дном шафи. Крім цього, відстань від 4 сторін мікрохвильової печі до шафи має бути щонайменше 3 мм. Важливо встановити цей пристрій відповідно інструкцій цього посібника та посібника зі встановлення виробника печі. (Дивіться посібник зі встановлення)

### ⚠ УВАГА

Якщо не дотримуватися вказівок цього посібника, всередині мікрохвильової печі може утворитися пара, яка зробить неможливою перевірку готовності продуктів під час приготування. Більше того, це може спричинити до несправності мікрохвильової печі.

## Інформаційний код

Інформаційний код	Причина	Вирішення
C-10	Слід перевірити датчик приготування.	Натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)</b> і знову запустіть пристрій. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
C-F2	Не працюють сенсорні кнопки.	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.
C-d0		

### 📖 ПРИМІТКА

Якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться у місцевий центр 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		MG22M8074A*
Джерело живлення		230 В, 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	Максимальна потужність	2400 Вт
	Мікрохвилі	1300 Вт
	Гриль (нагрівальний елемент)	1100 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 850 Вт - 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	595 x 380 x 320 мм
	Внутрішня камера	330 x 224 x 292 мм
Гучність		22 л
Вага	Нетто	близько 15,5 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

# Нотатки

---

# 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)

DE68-04445L-01





# Микротолқынды пеш

---

## Пайдаланушы нұсқаулығы

MG22M8074A\*

---



**SAMSUNG**

## Мазмұны

<b>Қауіпсіздік нұсқаулары</b>	<b>3</b>		
Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер	6	Жылдам жібіту функцияларын пайдалану	31
Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары	7	Жылы ұстау функцияларын пайдалану	32
Шектеулі кепілдік	7	Гриль жасау	33
Құрылғы тобының сипаттамасы	8	Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану	34
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	8	Гриль+30с функцияларын пайдалану	34
		Бала қауіпсіздігі құралы функцияларын пайдалану	35
		Сигнал құралын өшіру	35
<b>Орнату</b>	<b>9</b>	<b>Ыдыстың жарамдылығын анықтау</b>	<b>36</b>
Керек-жарақтары	9		
Бұрылмалы табақ	9	<b>Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес</b>	<b>37</b>
<b>Күтім көрсету</b>	<b>10</b>	Микротолқындар	37
Тазалау	10	Пісіру	37
Ауыстыру (жөндеу)	10	Қыздыру	39
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	10	Сұйықтарды қыздыру	40
		Бала тағамын қыздыру	40
		Ескерім:	40
		Қолмен жібіту	42
		Гриль	43
		Микротолқын + Гриль	43
		Ақыл-кеңес	46
<b>Пештің функциялары</b>	<b>11</b>	<b>Ақаулық себептерін анықтау</b>	<b>47</b>
Пеш	11	Ақаулық себептерін анықтау	47
Басқару панелі	11	Орнату бойынша сақтық шаралары	49
		Ақпарат коды	49
<b>Пешті іске пайдалану</b>	<b>12</b>	<b>Техникалық параметрлері</b>	<b>50</b>
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	12		
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру	12		
Пісіру/Қыздыру	13		
Уақытты орнату	13		
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері	14		
Жылдам бастау	14		
Пісіру уақытын реттеу	14		
Пісіруді тоқтату	15		
Қуатты үнемдеу режимін орнату	15		
Сенсормен пісіру функцияларын қолдану	15		
Автоматты сенсормен пісіру нұсқаулары	17		
Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын қолдану	17		

## 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.

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.

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағам қалдықтарын алу керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Құрылғыны кіріктірілген құрылғы ретінде ғана пайдалану керек.

Құрылғыны ас үй жиһазына орнатуға болмайды.

Микротолқынмен пісірген кезде тағам және сусындарға арналған темір сауыттарды пайдалануға болмайды.

Пештен ыдыстарды алып жатқанда бұрылмалы табақты орнынан тайдырып алмау үшін абау болуы керек.

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға 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. Балаларға ересектердің бақылауынсыз тазалауға және жөндеуге тыйым салынған.

Бұл құрылғыны орнатқаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы электр ережесіне сай айырып-қосқыш орнатылуға 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.

## ПЕШ ФУНКЦИЯСЫ ҒАНА - ОПЦИЯ

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы аралас режимде жұмыс істеген 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.

Түрпілі тазалағыш заттарды не өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп, оның шытынап кетуіне алып келеді.

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

**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.

**НАЗАР САЛЫҢЫЗ:** Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

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.



## Қауіпсіздік нұсқаулары

### 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 бүркуге 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 малыңыз.
2. Таза, құрғақ дәкемен 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 пайда болуы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру 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 буға 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 тиімеңіз (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 күтім 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 өлдерге 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.

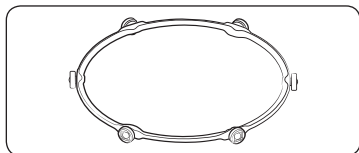
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.



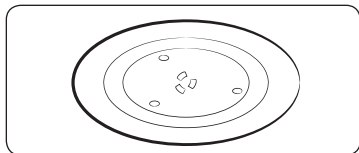
# Орнату

## Керек-жарақтары

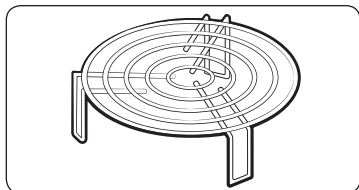
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.



**01 Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады. Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



**02 Бұрылмалы табақ**, ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады. Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

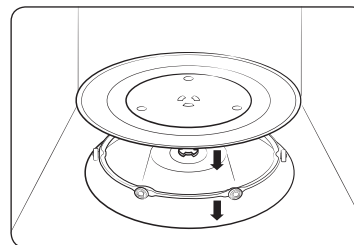


**03 Гриль тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

## Бұрылмалы табақ



Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



## Күтім көрсету

### Тазалау

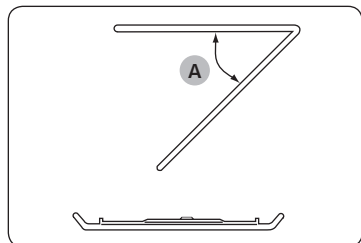
Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.

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 (A) төмендетіңіз. Бұл үстіңгі жақты тазалауға көмектеседі. Болған кезде, үстіңгі қыздырғыш элементті орнына қойыңыз.

#### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

- 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.

### 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.

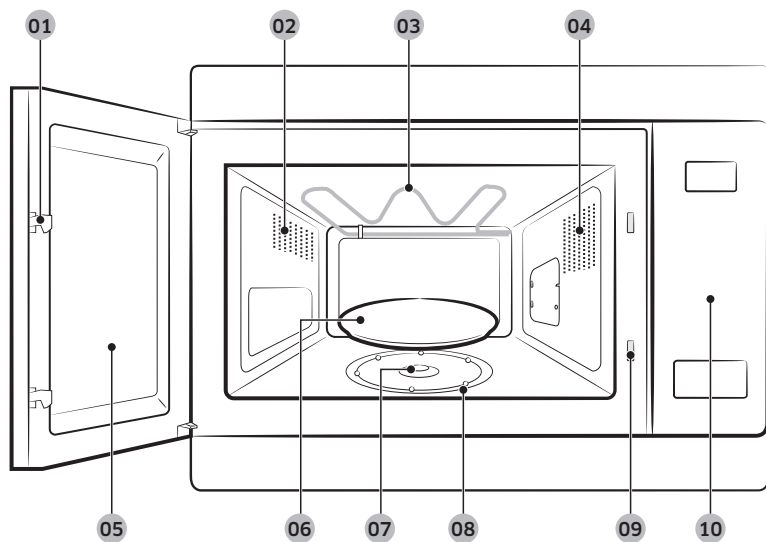
### Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

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.



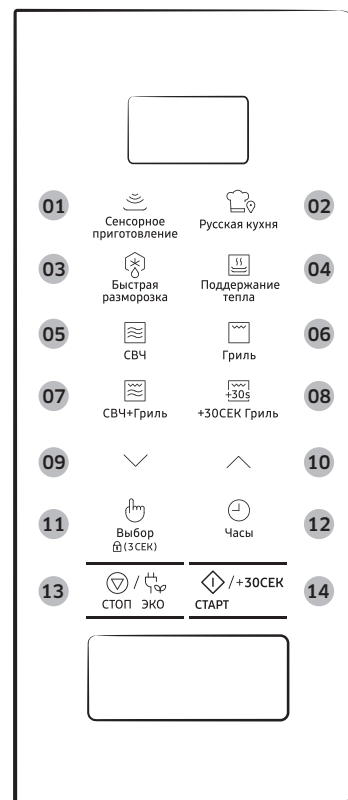
# Пештің функциялары

## Пеш



- |                     |                         |   |
|---------------------|-------------------------|---|
| 01 Есік бекітпелері | 02 Желдеткіш саңылаулар | 03 Қыздырғыш элемент                    |
| 04 Шам              | 05 Есік                 | 06 Бұрылмалы табақ                      |
| 07 Жалғастырғыш     | 08 Айналмалы шығырық    | 09 Қауіпсіздік бекітпесінің саңылаулары |
| 10 Басқару панелі   |                         |   |

## Басқару панелі



- |   |   |
|---|---|
| 01 Сенсорное приготовление (Сенсормен пісіру)             | 02 Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру) |
| 03 Быстрая разморозка (Жылдам жібіту)                     | 04 Поддержание тепла (Жылы ұстау)         |
| 05 СВЧ (Микротолқын)                                      | 06 Гриль                                  |
| 07 СВЧ+Гриль (Аралас)                                     | 08 +30СЕК Гриль (Гриль+30с)               |
| 09 Төмен  | 10 Жоғары                                 |
| 11 Выбор/Замок от детей (Таңдау/Бала қауіпсіздігі құралы) | 12 Часы (Сағат)                           |
| 13 СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)                              | 14 СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)             |

## Пешті іске пайдалану

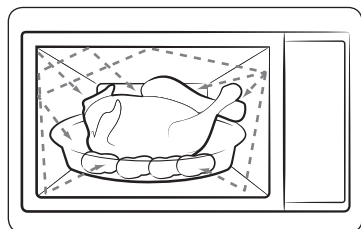
### Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібiту
- 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)

### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептiде және осы кітапшадa көрсетiлген тағамды қоя тұру уақытын, келесiнi орындау үшiн сақтау керек:

- Тағам шетiнен ортасына дейiн бiркелкi піседi.
- Тағамның бәр жерiндегi температура бiрдей.

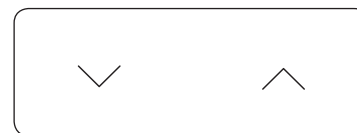
### Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, **Ақаулық себептерін анықтау**-бетіндегі "47" деп аталатын бөлімді қараңыз.

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 850 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін ашыңыз. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.



Уақытты 4 немесе 5 минутқа **Жоғары** немесе **Төмен** түймелерін қажетінші бірнеше рет басу арқылы орнатыңыз.

Пеш суды 4 немесе 5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

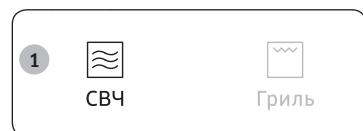
## Пісіру/Қыздыру


Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

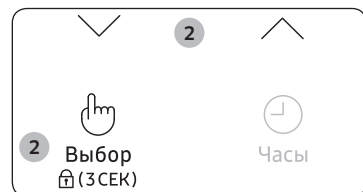
### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

- Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
- Макс. **СВЧ (Микротолқын)** уақыты 99 минутқа тең.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.



1. **СВЧ (Микротолқын)** түймесін басыңыз. 850 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) индикаторы көрсетіледі:  
 (Микротолқын режимі)



2. Қажетті қуат деңгейін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып таңдаңыз. (Қуат мәні кестесін қараңыз). Содан кейін **Выбор/Замок от детей (Таңдау/Бала қауіпсіздігі құралы)** түймесін басыңыз.



3. Пісіру уақытын **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып орнатыңыз. Пісіру уақыты көрсетіледі.
4. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесігін басыңыз. Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін қайтадан пісіріле бастайды.
  - 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
  - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
  - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

## Уақытты орнату

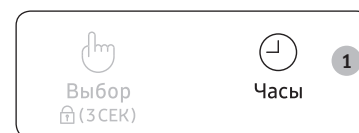
Қуат берілген кезде, дисплейде “88:88”, содан кейін “12:00” автоматты түрде көрінеді.

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. **Часы (Сағат)** түймесігін басыңыз.



2. **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып, 24-сағаттық немесе 12-сағаттық режимді орнатыңыз. Содан кейін **Выбор/Замок от детей (Таңдау/Бала қауіпсіздігі құралы)** түймесін басыңыз.
3. Сағатты орнату үшін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басыңыз. Содан кейін **Выбор/Замок от детей (Таңдау/Бала қауіпсіздігі құралы)** түймесін басыңыз.
4. Минутты орнату үшін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесігін басыңыз.



5. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Выбор/Замок от детей (Таңдау/Бала қауіпсіздігі құралы)** түймесін басыңыз. Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

## Пешті іске пайдалану

### Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері

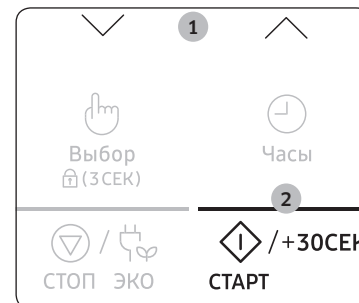
Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	850 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	71 %	600 Вт
ОРТАША	53 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	35 %	300 Вт
ЖІБІТУ	21 %	180 Вт
ТӨМЕН	12 %	100 Вт

Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
Жоғарырақ қуат деңгейі	Азайтылған
Төменірек қуат деңгейі	Көбейтілген

### Жылдам бастау



1. Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. Содан кейін **Жоғары** және **Төмен** түймесі арқылы тамақ пісіру уақытын таңдаңыз. Пісіру уақыты көрсетіледі.
2. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесінің басыңыз. **СВЧ (Микротолқын)** режимі (850 Вт) 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.

### Пісіру уақытын реттеу

Пісіру уақытын әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесінің бір рет басып ұзартуға болады.

Микротолқын, Гриль немесе Аралас режимде **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесі басылса, пісіру уақыты ұзарады.

- 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/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.

- **Мысалы:** Үш минут қосу үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін алты рет басыңыз.

#### 2-ші тәсіл

Пісіру уақытын реттеу үшін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басса жеткілікті.

## 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Есікті ашыңыз немесе <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймесін бір рет басыңыз. Пісіру тоқтайды.</li><li>• Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз.</li></ul>
Толық	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймесін бір рет басыңыз. Пісіру тоқтайды.</li><li>• Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймесігін қайта басыңыз.</li></ul>

## Қуатты үнемдеу режимін орнату

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар.



- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесігін басыңыз. Дисплей сөнеді.
- Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесігін 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.

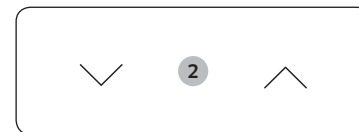
Есік ашық тұрса пеш шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

## Сенсормен пісіру функцияларын қолдану

**Сенсорное приготовление (Сенсормен пісіру)** функциясының алдын ала бағдарламаланған 7 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. **Сенсорное приготовление (Сенсормен пісіру)** санатын **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басу арқылы реттеуге болады.

### ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.



1. **Сенсорное приготовление (Сенсормен пісіру)** түймесігін басыңыз.

2. Пісіргіңіз келген тағам түрін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесігін басып таңдаңыз. (Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз).

3. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесігін басыңыз.

Тағам пісе бастайды.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

### НАЗАР САЛЫҢИЗ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## Пешті іске пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1	Сусын	150-250 г	Сұйықты (белме температурасында) керамика тостаққа немесе кесеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Оларды пештің ішіне қоя тұрыңыз. Сусындарды қоя тұрардың алдында және қойып болғаннан кейін араластырыңыз. Кесені пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз). 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2	Брокколи	200-500 г	Брокколи тәрізді жас көкөністерді шайып тазалаңыз да, гүлдерін дайындаңыз. Оларды микротолқынға төзімді шыны тостаққа салыңыз да, 30-45 мл су (2-3 ас қасық) су құйыңыз. Тесіктері бар (2-3 см) пластмасса орауышпен жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3	Сәбіз	200-500 г	Сәбіз тәрізді көкөністерді шайып тазалаңыз да, біркелкі дөңгелектеп тураңыз. Оларды микротолқынға төзімді шыны тостаққа салыңыз да, 30-45 мл су (2-3 ас қасық) су құйыңыз. Тесіктері бар (2-3 см) пластмасса орауышпен жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4	Қабығымен пісірілген картоп	200-1000 г	Өрқайсысы 200 г картопты жуып, аршыңыз. Өр картопты бірнеше жерден шанышқымен тесіңіз. Бұрылмалы табаққа айналдыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
5	Салқын көже	250-500 г	Салқын көжені микротолқынға төзімді шараға құйыңыз. Тесіктері бар (2-3 см) пластмасса орауышпен жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Дастарқанға тартар алдында тағамды сапырыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
6	Макарон қайнату	100-300 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 әбден сорғытыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
7	Мұздатылған дайын тағам	200-600 г	Мұздатылған дайын тағамды бұрылмалы табаққа салыңыз. Мұздатылған дайын тағамның орамын тесіңіз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. Бұл бағдарлама 3 дайын мұздатылған тағамнан тұратын ас мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.

### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Тағамды алған кезде тұмшاپеш қолғабын киіңіз.



## Автоматты сенсормен пісіру нұсқаулары

Автоматты сенсор тағамды пісіру барысында бөлінетін газдың мөлшерін автоматты түрде анықтап, тағамды автоматты түрде пісіруге көмектеседі.

- Тағам пісірген кезде әр түрлі газдар бөлінеді. Автоматты сенсор тағамнан шыққан газдың мөлшеріне қарай тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін анықтайды да, пісіру уақыты мен қуат деңгейін қолдан орнату қажет болмайды.
- Сенсормен пісіру кезінде ыдысты қақпақпен немесе пластик таспамен жапқан кезде, автоматты сенсор ыдыс бұға толғаннан кейін газдың мөлшерін анықтайды. Егер аспаздық үлдірді немесе пластмасса орауышты пайдалансаңыз, ішіне ауа кіру үшін міндетті түрде шетінен саңылау қалдырыңыз немесе бірнеше жерден тесіңіз.
- Пісіру аяқталғанға сәл ғана уақыт қалған кезде пісіру уақытының кері санағы басталады. Осы кезде, егер қажет болса тағамды біркелкі пісіру үшін аударып немесе араластырып қоюға болады.
- Автоматты сенсормен пісіру алдында тағамды шөптермен, дәмдеуіштермен немесе қызартатын тұздықтармен дәмдеуге болады. Тұз немесе қант тәрізді заттар тағам үстінде дақ пайда болуға әкеледі, сондықтан да бұларды пісіріп болғаннан кейін қосу керек екенін ескертеміз.
- Осы функцияны пайдаланып жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, осы кітаптағы кестеде көрсетілген тиісті ыдыстар мен қақпақтарды таңдауға қатысты ұсыныстарды орындаңыз.
- Үнемі микротолқынға төзімді ыдыстарды қақпақтарымен немесе пластик таспамен бірге пайдаланыңыз. Пластик таспаны пайдаланған кезде бу қажетті мөлшерде шығып тұруы үшін бір бұрышын ашып қойыңыз.
- Үнемі ыдыстың өзіне арналған қақпақты ғана пайдаланыңыз. Егер ыдыстың өз қақпағы болмаса, пластик таспаны пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды кем дегенде ортасына дейін толтырыңыз.
- Аударыстыру немесе араластыру қажет тағамдарды сенсормен пісіру циклының соңына қарай, бейнебетте кері санақ басталғаннан кейін араластырып немесе аудару керек.

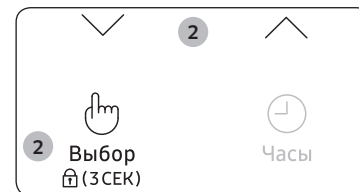
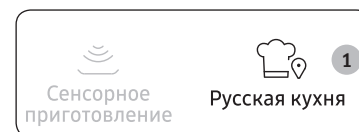
## Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын қолдану

**Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)** функцияларының алдын ала бағдарламаланған 75 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Үстелге тарту мөлшерін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып реттеуге болады.

### ⚠ НАЗАР САЛЫҢИЗ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.



1. **Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)** түймесін басыңыз.

2. Пісіргіңіз келген тағам түрін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесіңізін басып таңдаңыз. Содан кейін **Выбор/Замок от детей (Таңдау/Бала қауіпсіздігі құралы)** түймесін басыңыз.

- 1) Орыс дәстүрлі тағамдары мәзірі
- 2) Көже
- 3) Сусындар
- 4) Табақтағы тағам
- 5) Көкөністер/Дөңді дақылдар
- 6) Құс/Балық еті
- 7) Жұмсарту/Еріту

3. Пісіргіңіз келген тағам түрін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесіңізін басып таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)

## Пешті іске пайдалану



### 4. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с) түймешігін басыңыз.

Тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

### 1. Орыс дәстүрлі тағамдары мәзірі

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1	Омлет	200-250 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 салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.	
1-2	Қалбырдағы 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 салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-3	Кекс	3 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> Ұнды қопсытқышпен үлкен шыныға елеңіз, қаймақ, қант және жұмсарған сары майды қосыңыз, бір жұмыртқаны жарып, 1-2 минут жақсылап араластырыңыз. Егер кинкандар тым қатты болса, оларды жұмсарғанша ыстық суда жібітіңіз және кішкентай бөлшектерге кесіңіз. Қамырға кесілген кинкандарды қосып, қайтадан араластырыңыз. Қамырды үштен екіге толтырып, кішкентай қалыптарға салыңыз және сезам дәндерін себіңіз. Қалыптарды үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-4	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
			<b>Нұсқаулар</b> Ұнды үлкен шыныға елеңіз, сары майды қосыңыз және және қоқым пішіміне келгенше саусақтарыңызбен қоспаны ысықлаңыз. 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 қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, булочкаларды шығарыңыз. Жұмыртқаның сарысын жағып, оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін қайтадан басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5	Сырник	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
		<p><b>Нұсқаулар</b> Сары майдан басқа барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Екі бөліш жасаңыз. Май жағыңыз. Оларды пергамент қағазға және содан соң үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және бөліштерді аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
1-6	Ірімшіктен жасалған тост	2 тілім	Тост наны – 2 тілім (26-28 г / тілім), ірімшік – 2 тілім (20 г / тілім)
		<p><b>Нұсқаулар</b> Екі нан тілімін үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және тост тілімдерін аударып, оларға ірімшік тілімін қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз.</p>	
1-7	Нан қоқымдары қосылған ірімшік	200-250 г	160 г сулугуни ірімшігі, 60 г нан қоқымдары, 1 жұмыртқа
		<p><b>Нұсқаулар</b> Ірімшікті шетінен 2-2,5 см кішкентай текшелерге кесіңіз. Жұмыртқаны сәл көпіртіп, ірімшік текшелерін осы қоспаға қосыңыз. Ірімшікті нан қоқымдарына аунатын, сол қадамдарды қайталаңыз (ірімшік текшелерін қайтадан жұмыртқа мен нан қоқымдарына аунатыңыз және оларды саусақтарыңызбен тегістеңіз.) Ірімшікті нан қоқымдарымен кең тәрелкеге салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-8	Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	500-600 г	Ақ балықтың (көксерке немесе нәлім) 250 г қоң еті, піскен 2 картоп, 4 қозықұйрық, 1 ас қасық өсімдік майы, 60 г ірімшік, 100 г қою қаймақ, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай тұз, бұрыш
		<p><b>Нұсқаулар</b> 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. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> 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. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін қайтадан басыңыз.</p>	
1-9	Орыс арқан балығы	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. Соңғы маринадқа балықты жақсылап батырыңыз, оларды жоғарғы торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және арқан балықты аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Дайын балықты дәміне қарай лимон шырынына батырыңыз және кішкене тұз қосыңыз.</p>	

## Пешті іске пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-10	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> Пияз бен сәбізді жуып тазалаңыз, оларды жіңішке таяқшаларға кесіңіз. Оларды сорпа төрелкесіне салыңыз. Тауық сирақтарына тұзды сеуіп, оларды кесілген көкөністердің үстіне қойыңыз. Үстіне қара өріктерді қойып, сорпаға салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Тауық сирақтарын аударыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін қайтадан басыңыз. Пісіргеннен кейін, тамаққа туралған жасыл пияздарды себіңіз.</p>	
1-11	Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	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 да, гуляшқа арналғандан етіп шағын кесектерге бөліп тураңыз. Пияз бен сәбізді тазалаңыз, оларды қалың таяқшаларға кесіп, оларды бірге етпен шыныаяққа салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Етке соусты құйып, араластырыңыз Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін қайтадан басыңыз. Тұздық дайындаңыз: қышқыл қаймақты қыша, ұн, сорпамен бөлек араластырып алыңыз, дәміне қарай тұз бен бұрышты қосыңыз.</p>	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-12	Көкөніс қосылған бақтақ	300-400 г	1 кішкене бақтақтың қоң еті, ½ сәбіз (алдын ала пісірілген), 2 райхан сабағы, 1 кішкене пияз, 1 кішкене қызанақ, ½ лимон, 1 ) ас қасық өсімдік майы, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
		<p><b>Нұсқаулар</b> Сәбізді жіңішке тілімдерге және пияз бен картопты сақиналап тураңыз. Базилик жапырақтарын бөліп алыңыз. Бақтақ еті н төрелкеге салып, тұз бен бұрыш қосыңыз. Үстіне дайын көкөністі салыңыз (алдымен барлық сәбізді, содан кейін қалған құраластарды кезекпен қабаттап). Майға балықты батырыңыз және оған үккіштен өткізілген лимон қабығын салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз.</p>	
1-13	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> 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. Әр бөліштің ортасына қатты қайнатылған жұмыртқаны салыңыз. Шеттерлі қырлы ет котлеталарын жасаңыз және оларға паприка себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-14	Голубцы	450-500 г	200 г аралас тартылған ет, 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 кесілген көкөністер мен пиязды қосыңыз, тұз бен бұрышты қосып, араластырыңыз. Тартылған еттен кішкентай ұзартылған котлеталарды жасаңыз, оларды қалыпқа салып, сорпаға салыңыз. Оларды үстіңгі торға қойып, микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және орамжапырақ орамасын қышқыл қаймақ соусына батырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін қайтадан басыңыз. Үстелге тарту алдында тамаққа туралған жасыл шөптерді себіңіз.</p> <p>Тұздық дайындаңыз: Бөлек шыныаяқта, қышқыл қаймақты сумен және қызанақ езбесімен араластырып, дәміне қарай тұз және бұрышпен дәмдеңіз.</p>

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-15	Котлеталар	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></p> <p>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, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
1-16	Картоп пісірмесі	2 дана	Үлкен картоп (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. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында, сары май, қышқыл қаймақ, ірімшік немесе басқа дәмдеуішті қосыңыз.</p>

## Пешті іске пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-17	Рататуй	300-350 г	2 кішкене сәбіз, ½ асқабақ, 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. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Пісіргеннен кейін, дайын рататуйды құрғақ ореганомен дәмдеңіз.</p>
1-18	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. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Балықтың сүйегін алып, кішкене порцияларға кесіңіз. Тұздықты шыныаяққа салып, көкөніспен араластырыңыз үстіне балықты салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін қайтадан басыңыз.</p> <p>Тұздық дайындаңыз: Бөлек шыныаяқта, қышқыл қаймақ, қызанақ езбесі мен ұнды араластырыңыз, кішкене тұз бен бұрыш қосыңыз.</p>

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-19	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. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
1-20	Арқан балық көуабы	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. Көуапты кең табаққа салыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге лимон қосып тартыңыз.</p>
1-21	Боярлар еті	200-250 г	250 г шошқаның төс еті, 3 қозықұйрық саңырауқұлақтар, 2 ас қасық майонез, 2 тминь өскіні, тұз, дәміне қарай қара бұрыш
			<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Қозықұйрық саңырауқұлақтарын жуып, қабықтарын алып, 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. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз.</p>

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-22	Ақсерке қосылған самса	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> 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. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, шығарыңыз және аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін қайтадан басыңыз.</p>	
1-23	Крупеник	400-500 г	100 г қарақұмық дәндері, 100 үй ірімшігі, 60 г қышқыл қаймақ, 70 г қант, 1 жұмыртқа, 2 қопсыма бисквит, 100 мл су
		<p><b>Нұсқаулар</b> Қарақұмықты шараға салып, су қосып, микротолқынды пеште 5 минут 600 ватт қуатпен пісіріңіз. Қопсыма бисквитті қолмен үгітіңіз. Қоқымдардың бір жартысын пісіру қалбырының табанына төсеніңіз. Піскен қарақұмықты, жұмыртқаны, қантты және үй ірімшігін шұңғыл шараға араластырыңыз. Қамырды қалбырға салып, үстіне қалған қоқымдарды себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге қышқыл қаймақ қосып тартыңыз.</p>	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-24	Тауық кәуабы	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> Етті шетінен 2 см кішкене текшелерге кесіңіз. Тұздық дайындаңыз: майонезді, үгітілген сарымсақты, лимон шырынын және қабығын сорпа төрелкесіне араластырыңыз. Етті тұздыққа салып, 1 сағат салқын жерге қойыңыз. Ет кесектерін ағаш істікке шаншып, үстіне сезам дәндерін себіңіз. Кәуаптар қойылған төрелкені үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз.</p>	
1-25	Ет толтырылған болгар бұрышы	200-250 г	3 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> Толтырма дайындау: тартылған етті шараға салып, күрішке араластырып, дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Болгар бұрышының өзектерін кесіп, дәндерін, қабырықтарын алыңыз. Әр бұрышқа тартылған еттен салып, тиісінше нығыздаңыз. Бұрыштарды шұңғыл шараға салып, қақпағын жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және бұрыштың үстіне тұздықты құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін қайтадан басыңыз. Тұздық дайындаңыз: Ұнды қызанақ езбесіне және суға араластырып, дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз.</p>	

## Пешті іске пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-26	Қызанақ езбесі қосылған котлета	300-350 г	220 г аралас тартылған ет, ақ нанның 2 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> 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. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Етті аударыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін қайтадан басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
1-27	Көкөніс қосып бұға 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> 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. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз.</p>	

## 2. Көже

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1	Ботқа	250-300 г	40 г бидай ұлпалары, 250 мл сүт, 40 г сары май, 2 ас қасық қант, 2 қопсыма бисквит, қарақат немесе таңқурай
		<p><b>Нұсқаулар</b> Бидай ұлпаларын шұңғыл шараға салып, қант қосыңыз. Суық сүт қосыңыз және араластырыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Пісіру барысында қопсыма бисквитті үгітіңіз. Пісіріп болғаннан кейін ботқаға сары май салыңыз. Ботқаны бисквит қожымдарын салып, жидектермен безендіріп үстелге тартыңыз.</p>	
2-2	Солянка	500-600 г	150 г қақталған ет, 1 кішкене шұжық, 1 тұздықталған кішкене көкөніс, 1 орташа пияз, 50 г зәйтүн, 1–1½ ас қасық каперс, тұздығымен бірге, 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, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде алыңыз да, шұжықтарды және қақталған етті салыңыз. Жіңішкелеп туралған тұздықты көкөністі, зәйтүндерді және каперстерді қосып, бәрін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-3	Борщ	900-1000 г	750 мл ет сорпасы, 150 г ақ орамжапырақ, ½ орташа пияз, ½ орташа қызылша, ½ орташа сәбіз, 2-3 сарымсақ түйірі, 2 ас 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> 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, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Туралған жасыл шөптерді және сарымсақты дайын сорпаға қосып, бірнеше минут қақпағын жауып бұқтыра тұрыңыз.</p>	
2-4	Тауық етінен жасалған көже	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, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-5	Щи	900-1000 г	150 г ақ орамжапырақ, ½ сәбіз, 1 пияз, 3 кішкене картоп, 1½ ас қасық қызанақ езбесі, 750 мл сиыр не тауық етінің сорпасы, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай тұз және қара бұрыш
			<p><b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді жуып, тураңыз: орамжапырақты және сәбіздерді таяқша түрінде, картоптарды жұқа тілімдеп тураңыз. Көкөністерді шұңғыл шараға салып, сорпаға қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде шығарып алып, сорпаға қызанақ езбесін, лавр жапырағын қосыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
2-6	Көкөніс сорпасы	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, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Қара нан сухариктерімен үстелге тартыңыз.</p>
2-7	Көріс рамён кеспесі	1 орам	Көріс рамён кеспесі - 1 орам, су (бөлме температурасында) – 550 мл
			<p><b>Нұсқаулар</b> Орамдағы кеспелерді алып, барлық құрамдасымен (550 мл) шарадағы суға салыңыз. Мұқият араластырыңыз. Пластик тағам орамымен жауып, оған бірнеше тесік салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз.</p>

## Пешті іске пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-8	Тұшпарасы бар сорпа	300-400 г	220 г дайын тұшпара, 1 шыны сорпа, 1 түйір сарымсақ, 1 лавр жапырағы, 2 укроп 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, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Жасыл шөптерді тураңыз. Үстелге тарту алдында тұшпараға туралған жасыл шөптерді себіңіз.</p>	
2-9	Қарақұмық	250 г	100 г қарақұмық дәндері, 220 мл су, ақжелкеннің бірнеше талы, дәміне қарай тұз
		<p><b>Нұсқаулар</b> Дәндерді шұңғыл шараға салыңыз. Тұз бен судан қосыңыз. Қақпағын жауып, микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал естілгенде шығарыңыз және араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Ақжелкенді тураңыз. Пісіріп болғаннан кейін туралған шөптерді және көкөністерді қосып араластырыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

### 3. Сусындар

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1	Лимон және жалбыз қосылған шай	1 порция	200 мл су, ½ ас қасық қара шай, лимон тілімі, бірнеше жалбыз жапырағы
		<p><b>Нұсқаулар</b> Қара шайды кесеге салып, жалбыз бен лимонды қосыңыз. Су құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Қайнағаннан кейін сүзіңіз. Дәміне қарай қант қосыңыз.</p>	
3-2	Ыстық шарап (Глентвейн)	1 порция	150 мл құрғақ қызыл шарап, 1 апельсин тілімі, 1 лимон тілімі, 1 алма тілімі, 10 г қант, 1 қалампыр таяқшасы, 5 қалампыр дәні
		<p><b>Нұсқаулар</b> Апельсинді, лимонды және алманы үлкен кесеге салып, дәмқабық, қалампыр және қант қосыңыз. Шарапқа салып, мұқият араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Қайнатып болғаннан кейін глентвейнді алып, шарап ыдыстарына абайлап құйыңыз.</p>	
3-3	Дәмқабық және бал қосылған шай	1 порция	200 мл су, ½ ас қасық дәмқабық, 1 ас қасық бал
		<p><b>Нұсқаулар</b> Дәмқабықты суға қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Қайнатып болғаннан кейін орташа температурада салқындатыңыз. Бал қосыңыз.</p>	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-4	Сүт және кардамон (масала) қосылған шай	1 порция	1 шай қасық қара шай, 100 мл сүт, 100 мл су, 5 г зімбір, 4 пакет кардамон, 4 қалампыр дәні, 1 шай қасық қант
		<p><b>Нұсқаулар</b> Су мен сүтті араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде қара шайды, тілімдеп туралған зімбірді, дәмдеуіштерді және қантты қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Қайнатып болғаннан кейін кесеге сүзіңіз.</p>	
3-5	Жидек сусыны	1 порция	200 мл су, 1 ас қасық жас жидектер, дәміне қарай қант
		<p><b>Нұсқаулар</b> Жидектерді үлкен кесеге салып, су құйыңыз. Дәміне қарай қант қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз.</p>	
3-6	Имбирь және лимон қосылған шай	1 порция	200 мл су, 1 ас қасық қара шай, 1 лимон тілімі, 5 г зімбір, дәміне қарай қант
		<p><b>Нұсқаулар</b> Қара шайды, лимон тілімін және зімбір тілімдерін үлкен кесеге салыңыз. Су құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Дайындап болғаннан кейін үстелге тарту алдында 5 минут қоя тұрыңыз. Кесеге сүзіңіз.</p>	
3-7	Какао	1 порция	200 мл сүт, 2 шай қасық қант, 1 шай қасық какао ұнтағы
		<p><b>Нұсқаулар</b> Сүтті үлкен кесеге құйыңыз. Какао мен қантты қосыңыз да, араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз.</p>	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-8	Ыстық шоколад	1 порция	100 г ащы шоколад, 250 мл сүт, 2 ас қасық су, дәміне қарай қант
		<p><b>Нұсқаулар</b> Шоколадты сындырып, үлкен шараға салыңыз. Сүт пен суды қосыңыз және араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Дайындап болғаннан кейін үстелге тарту алдында 1 минут қоя тұрыңыз. Дәміне қарай қант қосыңыз.</p>	
3-9	Мүжикідектен жасалған морс	1 порция	Мұздатылған мүжикідек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл
		<p><b>Нұсқаулар</b> Құраластардың барлығын шараға салыңыз да, араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Дайындап болғаннан кейін үстелге тарту алдында 1 минут қоя тұрыңыз және сүзіңіз.</p>	
3-10	Құрғақ жеміс компоты	1 порция	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, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</b> түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

## Пешті іске пайдалану

### 4. Табақтағы тағам

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
4-1	Салқындатылған дайын тағам	300-350 г	Керамика табаққа салып, микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын (мысалы, тұздығы бар ет, көкөністер және картоп, күріш немесе паста тәрізді қосымшасы бар) тағамдар үшін жарамды. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
4-2	Салқындатылған дайын тағам	400-450 г	
4-3	Салқындатылған вегетариан тағамы	300-350 г	Тағамды керамика табаққа салып, микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 2 бөліктен (мысалы, тұздығы бар спагетти немесе көкөністері бар күріш) тағамдар үшін жарамды. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
4-4	Салқындатылған вегетариан тағамы	400-450 г	

### 5. Көкөністер/Дәнді дақылдар

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-1	Жасыл бұршақ	250 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-2	Шпинат	150 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.
5-3	Өзегі алынбаған жүгері	250 г	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-4	Қоңыр күріш	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
5-5	Еленбеген ұн макароны	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 500 мл құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-6	Квиноа	125 г	Қақағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
5-7	Булгур	125 г	Қақағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.
5-8	Көкөніс гратині	500 г	Алдын ала пісірілген картоп тілімдері, кәді және қызанақ тілімдері тәрізді көкөністерді, тұздықты өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
5-9	Гриль қызанақтары	400 г	Қызанақтарды шайып, тазалап, жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты тордың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

## 6. Құс/Балық өті

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
6-1	Тауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
6-2	Күркетауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
6-3	Балықтың балғын филесі	300 г (2 дана)	Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
6-4	Жас арқан балықтың қоң еттері	300 г (2 дана)	Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
6-5	Жаңа креветка	250 г	Керамика табақтағы ашьянды жуып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
6-6	Жас бақтақ	200 г (1 балық)	1 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. 1 шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөптерден салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

## Пешті іске пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
6-7	Қуырылған балық	200 г (1 балық)	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөл, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.
6-8	Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	300 г	Балық стейктерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

### 7. Жұмсарту/Еріту

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
7-1	Сары май еріту	50 г	Сары майды 3 немесе 4 бөлікке бөліп, шағын шыны шараға салыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
7-2	Сары май еріту	100 г	
7-3	Қара шоколадты еріту	50 г	Шоколадты үккіштен өткізіп, шағын шыны шараға салыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
7-4	Қара шоколадты еріту	100 г	
7-5	Қантты балқыту	25 г	Шекерді шағын шыны шараға салыңыз. 25 г үшін 10 мл және 50 г үшін 20 мл су қосыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Пешке арналған қолғаппен абайлап алыңыз! Қасықпен немесе шанышқымен карамель карамель безендіргішті пісірме қағазға салыңыз. Кепкенше 10 минуттай қоя тұрып, қағаздан алыңыз.
7-6	Қантты балқыту	50 г	
7-7	Сары майды жұмсарту	50 г	Сары майды 3 немесе 4 бөлікке бөліп, шағын шыны шараға салыңыз. Қақпақ жаппай жібітіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
7-8	Сары майды жұмсарту	100 г	

## Жылдам жібіту функцияларын пайдалану

**Быстрая разморозка (Жылдам жібіту)** функциялары етті, құс етін, балық, жеміс/жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

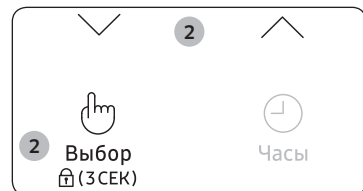
### ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.



1. **Быстрая разморозка (Жылдам жібіту)** түймесін басыңыз.



2. Пісіргіңіз келген тағам түрін **Жоғары** немесе **Төмен** түймешігін басып таңдаңыз. Содан кейін **Выбор/Замок от детей (Таңдау/Бала қауіпсіздігі құралы)** түймесін басыңыз.



3. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)

4. **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін басыңыз.

- Жібіту басталады.
- Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.

5. Жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін қайта басыңыз.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Төмендегі кестеде әр түрлі **Быстрая разморозка (Жылдам жібіту)** бағдарламалары, тағамның үстелге тартылатын мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті нұсқаулар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін, балықты, жеміс/жидекті жалпақ шыны ыдысқа немесе керамика табаққа салыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1	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.
2	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.

## Пешті іске пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
3	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. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
4	Жеміс/Жидек	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. 5-30 минут қоя тұрыңыз.

## Жылы ұстау функцияларын пайдалану

**Поддержание тепла (Жылы ұстау)** функциялары тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды. Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз. **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып, тағамды ыстық немесе жылы температурада ұстау параметрін таңдауға болады.

### ЕСКЕРТПЕ

- **Поддержание тепла (Жылы ұстау)** уақыты 60 минут деп көрсетілген.
- **Поддержание тепла (Жылы ұстау)** уақыты ең көбі 60 минутқа созылады.



1. **Поддержание тепла (Жылы ұстау)** түймесін басыңыз.
2. Ыстық әрі жұмсақ режимін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін қажетінше басып таңдаңыз.
3. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесігін басыңыз. 60 минут көрсетіледі.
  - Тағамды жылытуды тоқтату үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесігін басыңыз.



## Ұсынылатын Жылы ұстау мәзірі

Код	Режим	Мәзір
1	Ыстық	Лазанья, Сорпа, Гратин, Бұқтырма, Пицца, Стейк (Жақсы піскен), Бэкон, Балық тағамдары, Кебір торттар
2	Орташа	Бәліш, Нан, Жұмыртқа тағамдары, Стейк (Шала немесе Орташа піскен)

### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

- Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұл бағдарламалар жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстауға арналған.
- Тағамды ұзақ уақыт (1 сағаттан астам) жылы ұстауға болмайды, себебі тағам үздіксіз пісе береді. Жылы тағам тез бұзылады.
- Қақпақтармен немесе пластик таспамен жаппаңыз.
- Тағамды алған кезде тұмшاپеш қолғабын киіңіз.

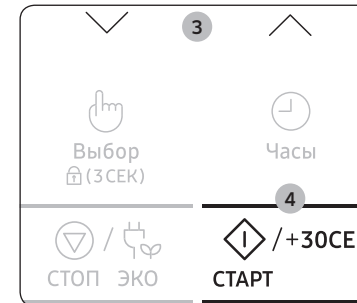
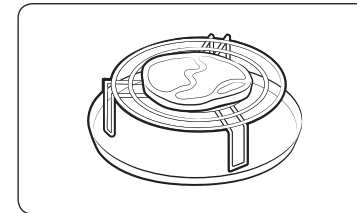
## Гриль жасау


Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.



1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз, содан кейін есікті жабыңыз.
2. **Гриль** түймесін басыңыз.  
Келесі индикаторлар көрінеді:  
 (Гриль режимі)  
• Гриль температурасын орната алмайсыз.
3. Гриль жасау уақытын **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып орнатыңыз.  
• Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
4. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесігін басыңыз.  
Гриль жасала бастайды.  
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

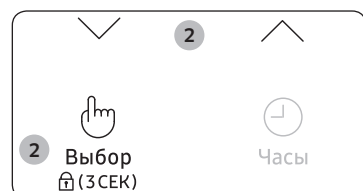
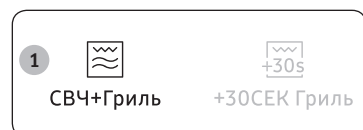
### Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

- ӨРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.
- 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. **СВЧ+Гриль (Аралас)** түймесін басыңыз. Келесі индикаторлар көрінеді:  
 (Микротолқын және гриль аралас режим)  
600 Вт (Қуат шығысы)
2. Қажетті қуат деңгейін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып таңдаңыз. (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт). Содан кейін **Выбор/Замок от детей (Таңдау/ Бала қауіпсіздігі құралы)** түймесін басыңыз.
  - Гриль температурасын орната алмайсыз.
3. Пісіру уақытын **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып орнатыңыз.
  - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.
4. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесігін басыңыз. Аралас режиммен пісіру басталады.
  - 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
  - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
  - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

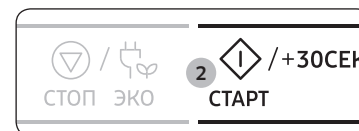
### Гриль+30с функцияларын пайдалану

**+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** функциясы сонымен қатар, тағамды көп пісіріп жібермей, бет жағын қызарту үшін Гриль режимінің уақытын бір рет басқанда 30 секундқа ұзартуға мүмкіндік береді. Гриль режимінде тамақ пісіру уақытын арттыру үшін **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз. Мысалы, Гриль режимінің үш минутын қосу үшін **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін алты рет басыңыз.

- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

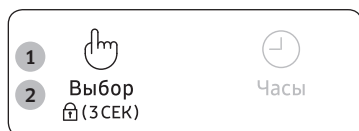
Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.



1. Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. Содан кейін **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін басыңыз.
2. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесігін басыңыз. Гриль жасала бастайды.
  - 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
  - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
  - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

## Бала қауіпсіздігі құралы 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 қауіпсіздігі құралы** түймешігін 3 секунд басыңыз.

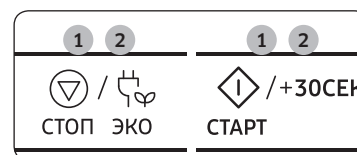
- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Дисплейде “L” көрсетіледі.



2. Пештің бұғатын ағыту үшін **Бала қауіпсіздігі құралы** түймесін 3 секунд басыңыз. Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

## Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.



1. **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймелерін бір уақытта басыңыз. Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.
2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймелерін бір уақытта қайта басу керек. Пеш қалыпты жұмыс істейді.

## Ыдыстың жарамдылығын анықтау

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		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	X	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	X	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пештен үстел ыдыстарына	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	X	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	X	
Қағаз		
• Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	X	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарлуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓X	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : Ұсынылады    ✓X : Сақтықпен пайдаланыңыз    X : Қайыпсіз 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 пуддінгі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісіретін 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.

### Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы 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	4½-5½
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10
	<b>Нұсқаулар</b> 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Нұсқаулар</b> 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері)	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Бетін жауып, аз уақыт 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.

### ЕСКЕРТПЕ

Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Брокколи	250 г	850 Вт	4-4½
	500 г		5-5½
<b>Нұсқаулар</b> Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Брюссель орамжапырағы	250 г	850 Вт	5½-6½
	<b>Нұсқаулар</b> 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Сәбіз	250 г	850 Вт	4-4½
	<b>Нұсқаулар</b> Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г	850 Вт	5-5½
	500 г		8-8½
<b>Нұсқаулар</b> Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Кәдіш	250 г	850 Вт	3-3½
	<b>Нұсқаулар</b> Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Баялды	250 г	850 Вт	3½-4
	<b>Нұсқаулар</b> Баялдыны шағын кесектеп турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Порей пиязы	250 г	850 Вт	4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Саңырауқұлақ	125 г	850 Вт	1½-2
	250 г		3-3½
<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 тұрыңыз.			
Пияз	250 г	850 Вт	5½-6
	<b>Нұсқаулар</b> Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұрыш	250 г	850 Вт	4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Бұрышты кішкене бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Картоп	250 г	850 Вт	4-5
	500 г		7½-8½
<b>Нұсқаулар</b> Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене екіге немесе төртке бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Кольраби орамжапырағы	250 г	850 Вт	5-5½
	<b>Нұсқаулар</b> Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

## 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 (Буға ұсталған)	250 г	850 Вт	14-16
	<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Қоңыр күріш (Буға ұсталған)	250 г	850 Вт	18-20
	<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас күріш (Күріш + Жабайы күріш)	250 г	850 Вт	15-17
	<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас жүгері (Күріш + Дән)	250 г	850 Вт	16-18
	<b>Нұсқаулар</b> 400 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Макарон	250 г	850 Вт	10-11
	<b>Нұсқаулар</b> 1000 мл ыстық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		

## 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 °С дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °С градус деген есеппен берілген.

### Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебіріп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

### Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 850 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.

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### 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:

Әсіресе 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.)
Сусындар (Кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе)	850 Вт	1-1½
	250 мл (1 кружка)		1½-2
	<b>Нұсқаулар</b> Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.		
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	850 Вт	3-3½
			<b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
			<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 тұрыңыз.
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½
			<b>Нұсқаулар</b> Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.



Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6
	<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 тұрыңыз.		
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
	<b>Нұсқаулар</b> 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Баланың тағамы (Көкөніс + 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 тұрыңыз.		
Балаға арналған ботқа (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 тұрыңыз.		
Балаға берілетін сүт	100 мл	300 Вт	30-40 сек
	200 мл		50 сек - 1 мин дейін.
<b>Нұсқаулар</b> Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Қолмен 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.

#### ЕСКЕРТПЕ

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 °С дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
<b>Ет</b>			
Фаршталған ет	250 г	180 Вт	6½-7½
	500 г		10-12
Шошқа стейгі	250 г	180 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-25 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
<b>Құс еті</b>			
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	180 Вт	14½-15½
Бүтін тауық	900 г	180 Вт	28-30
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары төрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-40 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Балық</b>			
Балық филесі	250 г (2 дана)	180 Вт	6-7
	400 г (4 дана)		12-13
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жіңішке ұштарын алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-15 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Жеміс</b>			
Жидек	250 г	180 Вт	6-7
	<b>Нұсқаулар</b> Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Нан</b>			
Тоқаш (әрбірі шамамен 50 г)	2 дана	180 Вт	½-1
	4 дана		2-2½
Тост наны/Сэндвич	250 г	180 Вт	4½-5
Неміс наны (Бидай + қарабидай ұны)	500 г	180 Вт	8-10
	<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 тұрыңыз.		

## 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.

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Тоқаш (Әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Тек гриль 1-2 1-2
<b>Нұсқаулар</b> Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.			
Багета + үстінде қоспасы бар (Қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ)	250-300 г (2 дана)	450 Вт + Гриль 8-9	-
<b>Нұсқаулар</b> 2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Гратин (көкөністер немесе картоптар)	400 г	450 Вт + Гриль 13-14	-
<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Макарон (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	300 Вт + Гриль 18-19	Тек гриль 1-2
<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль 5-5½	450 Вт + Гриль 3-3½
<b>Нұсқаулар</b> Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз.			

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Пеште дайындалған чипсы	250 г	450 Вт + Гриль 9-11	450 Вт + Гриль 4-5
<b>Нұсқаулар</b> Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз.			

### Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Тост наны тіліктері	4 дана (әр бірі 25 г)	Тек гриль 4½-5	Тек гриль 4-5½
<b>Нұсқаулар</b> Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.			
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль 2-3	Тек гриль 2-3
<b>Нұсқаулар</b> Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана) 400 г (4 дана)	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Тек гриль 2-3
<b>Нұсқаулар</b> Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.			

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Гавай тост наны (Ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	2 дана (300 г)	450 Вт + Гриль 3½-4	-
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Картоп пісірмесі	250 г 500 г	600 Вт + Гриль 4½-5½ 8-9	-
	<b>Нұсқаулар</b> Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.		
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль 10-12	300 Вт + Гриль 12-13
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің 1 бөлігін тордың ортасына қоймаңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Туралған қой еті/ сиырдың қоң еті (орташа)	400 г (4 дана)	Тек гриль 12-15	Тек гриль 9-12
	<b>Нұсқаулар</b> Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Шошқа стейгі	250 г (2 дана)	300 Вт + Гриль 7-8	Тек гриль 6-7
	<b>Нұсқаулар</b> Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Пісірілген алма	1 алма (шамамен 200 г) 2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + Гриль 4-4½ 6-7	-
	<b>Нұсқаулар</b> Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз.		
Қуырылған тауық	1200 г	450 Вт + Гриль 24-25	300 Вт + Гриль 22-23
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Өуелі тауықтың бір жақ төсін төмен қаратып, екінші жақ төсін жоғары қаратып пирекс табағына салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.		

# Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

## Ақыл-кеңес

### Сарымайды еріту

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 850 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.

### 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/Әрлеу (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 850 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

### Тосап қайнату

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып 10-12 минут 850 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап 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. Қақпақ жауып, 6½-7½ минут 850 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде 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. Пештің ішінде 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

## Ақаулық себептерін анықтау

### Ақаулық себептерін анықтау

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Жалпылама ақпарат</b>		
Түймелер дұрыс басылмайды.	Түймешіктердің 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>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</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 қақтағы 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 себептерін анықтау

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>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</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>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)</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.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пештен тоқ соғады.	Қуат немесе қуат розеткасы жерге дұрыс қосылмаған.	Қуат немесе қуат розеткасының жерге дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
<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 ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген ауа өтетін бос жерді қалдырыңыз.
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.
<b>Бұрылмалы табақ</b>		
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналмай 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 айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.	Пештің табанына тағам қалдығы тұрып қалған.	Пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.



Ақаулық	Себебі	Әрекет
<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.
	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген ауа өтетін бос жерді қалдырыңыз.

## Орнату бойынша сақтық шаралары

Микротолқынды пешті орнатқан кезде, артқы қабырға мен орнатылатын шкафтың еденінің арасында кем дегенде 50 мм ауа кіретін саңылау болуға тиіс. Сонымен қатар, микротолқынды пештің 4 жағы шкафтан кем дегенде 3 мм алыс орналасуға тиіс. Осы құрылғыны осы нұсқаулықтағы нұсқауларға және пешті өндірушінің орнату жөніндегі нұсқауларына сәйкес орнатудың маңызы зор. (Орнату нұсқаулығын қараңыз)

### НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Егер осы нұсқаулық орындалмаса, микротолқынды пештің ішінің булануына әкеліп, тамақ пісіру кезінде оны тексеруге бөгет болуы мүмкін. Сонымен бірге бұл микротолқынды пештің жұмысының бұзылуына себеп болуы мүмкін.

## Ақпарат коды

Ақпарат коды	Себебі	Әрекет
<b>C-10</b>	Тамақ пісіру датчигін тексеру керек.	<b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</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.
<b>C-F2</b>	Сенсорлық перне жұмыс істемей тұр.	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.
<b>C-d0</b>		



### ЕСКЕРТПЕ

Егер ұсынылған шешім мәселені 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		MG22M8074A*
Қуат көзі		230 В - 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат	Максимум қуат	2400 Вт
	Микротолқын	1300 Вт
	Гриль (қыздырғыш элемент)	1100 Вт
Қуат шығысы		100 Вт / 850 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі		2450 МГц
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Сырт	595 x 380 x 320 мм
	Пештің іші	330 x 224 x 292 мм
Сыйымдылығы		22 литр
Салмағы	Нетто	Шамамен 15,5 кг

	Символ Көдендік 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

---

## EAC

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

**Өндірушінің мекенжайы:** (Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгпи-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  
Қазақстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
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)



DE68-04445L-01

# Mikroto'lqinli pech

---

## Foydalanuvchi qo'llanmasi

MG22M8074A\*

---



**SAMSUNG**

## Mundarija

<b>Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar</b>	<b>3</b>		
Umumiy xavfsizlik	6	Tez muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish	30
Mikroto'lqinga oid ehtiyot chorolari	7	Iссиq tutish xususiyatlaridan foydalanish	31
Cheklangan kafolat	7	Gril rejimida tayyorlash	32
Mahsulot guruhi bayoni	8	Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish	33
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	8	Gril+30s xususiyatlaridan foydalanish	33
		Bolalardan qulflash funksiyalaridan foydalanish	34
		Tovushli signalni o'chirib qo'yish	34
<b>O'rnatish</b>	<b>9</b>	<b>Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma</b>	<b>35</b>
Anjomlar	9		
Aylanuvchi patnis	9	<b>Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma</b>	<b>36</b>
<b>Xizmat ko'rsatish</b>	<b>10</b>	Mikroto'lqinlar	36
Tozalash	10	Taom tayyorlash	36
Almashtirish (ta'mirlash)	10	Isitish	38
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	10	Suyuqlikni isitish	39
		Chaqaloq ovqatini isitish	39
		Izoh:	39
<b>Pech xususiyatlari</b>	<b>11</b>	Qo'lda muzdan tushirish	41
Pech	11	Gril	42
Boshqaruv paneli	11	Mikroto'lqin + Gril	42
		Foydali maslahatlar	45
<b>Pechdan foydalanish</b>	<b>12</b>	<b>Nosozliklarni bartaraf etish</b>	<b>46</b>
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili	12	Nosozliklarni bartaraf etish	46
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish	12	O'rnatishdagi ehtiyot chorolari	48
Taom tayyorlash/Isitish	13	Axborot kodi	48
Vaqttni belgilash	13		
Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o'lchash	14	<b>Texnik xususiyatlar</b>	<b>49</b>
Tezkor ishga tushirish	14	Mahsulot haqida ma'lumot	49
Tayyorlash vaqtini o'zgartirish	14		
Taom tayyorlashni to'xtatish	15		
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish	15		
Sensorli tayyorlash funksiyalaridan foydalanish	15		
Avtomatik sensorli tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar	17		
Rus taomlari funksiyalaridan foydalanish	17		

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING 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.

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqlar, 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.

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.

Jihoz faqat ichki o'ratib ishlatish uchun mo'ljallangan. Jihozni shkaf ichiga qo'yib bo'lmaydi.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Mikroto'lqin yordamida pishirishda taom va ichimliklarni metall idishlarga solish mumkin emas.

Jihoz ichidan idishlarni olayotganda aylanuvchi patnisni siljitib yubormaslik uchun ehtiyot bo'lish lozim.

Jihozni bug' yordamida tozalagich bilan tozalamaslik lozim.

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 oshirilmaligi kerak.

Ushub moslama o'rnatilgandan so'ng elektr manбайдan ajratilishga ruxsat berilishi kerak. Vilkaga qo'l yetkizish mumkin bo'lgan yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi elektr zanjirini uzgichni qo'shish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

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.



## 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.

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.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

**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.

**DIQQAT:** Pishirish jarayonini kuzatib turish lozim. Qisqa muddatli pishirish jarayonini uzluksiz kuzatish lozim.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Ishlayotganida sirlari qizib ketishi 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 aralastirib turing. Isitilganidan so'ng doim aralastiring.

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'lqinli pechga oid ehtiyot choralari

Faqat mikroto'lqinda ishlatish mumkin bo'lgan idish-tovoq ishlatning. Metall idishlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar kabildan 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 aralastiring 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 yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni 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'lqinli pechni o'rnatish" bo'limga qarang.) Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.



## Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmag. 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 ishlatning.  
**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 moslamaning va/yoki anjomning shikastlanishi mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung anjomni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qo'playdigan 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 maqsadlaridagina 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'lqinli 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 ishlatning. 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 yoyli 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 ofisi murojaat qilishlari kerak.

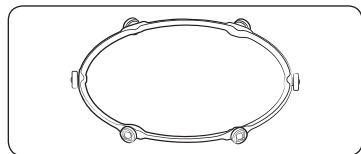
Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tijoriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.



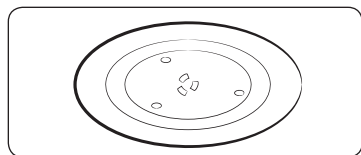
## O'rnatish

### Anjomlar

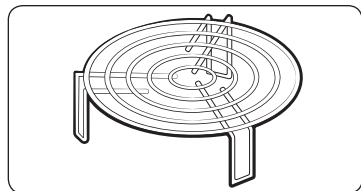
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta anjom kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.



- 01 Rolikli taglik**, pechning markaziga o'rnatiladi. Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



- 02 Aylanuvchi patnis**, rolikli taglikka markazi muftaga o'rnsadigan tarzda joylashtiriladi. Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.

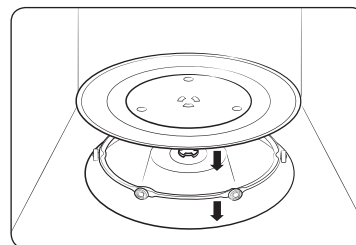


- 03 Gril uchun taglik**, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi. Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.

### ⚠️ DIQQAT

Mikroto'lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnisiz **FOYDALANMANG**.

### Aylanuvchi patnis



Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rning. Aylanuvchi patnis bemaol aylanishini tekshiring.



## Xizmat ko'rsatish

### Tozalash

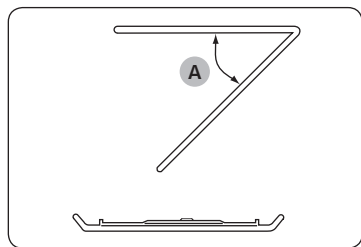
Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering.

Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kir yig'ilib qolishini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovunli suv bilan ishlating. Chaying va yaxshilab quring.

### 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 kamerasing yuqori qismini tozalash uchun yuqoridagi isitish elementini ko'rsatilganidek qilib 45° (A) 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 tirqishlariga 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.

### 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.

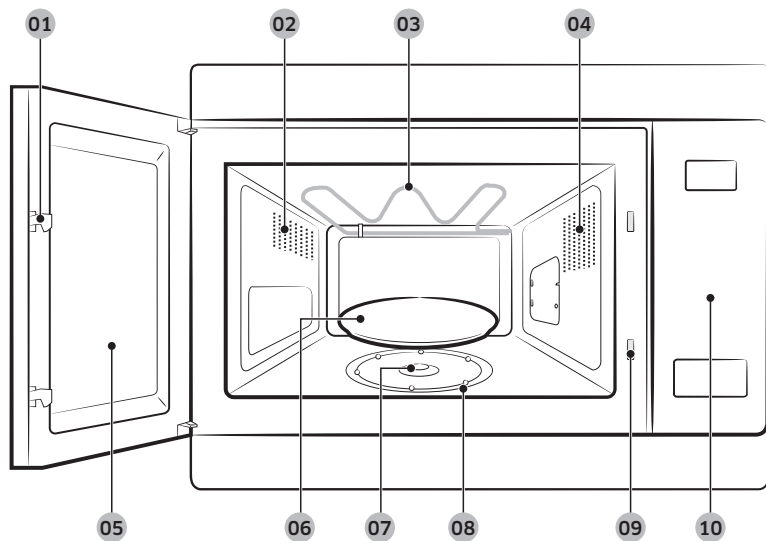
### Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

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 Eshik qulfi      | 02 Ventilyatsion tirqishlar | 03 Isitish elementi                       |
| 04 Chiroq           | 05 Eshik                    | 06 Aylanuvchi patnis                      |
| 07 Mufta            | 08 Rolikli taglik           | 09 Blokirovkalash kontaktlari tirqishlari |
| 10 Boshqaruv paneli |                             |   |

### Boshqaruv paneli



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 01 Сенсорное приготовление (Sensorli tayyorlash)      | 02 Русская кухня (Rus taomlari)     |
| 03 Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)          | 04 Поддержание тепла (Issiq tutish) |
| 05 СВЧ (Mikroto'lqin)                                 | 06 Гриль (Gril)                     |
| 07 СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)                   | 08 +30CEK Гриль (Gril+30s)          |
| 09 Pastga   | 10 Yuqoriga                         |
| 11 Выбор/Замок от детей (Tanlash/Bolalardan qulflash) | 12 Часы (Soat)                      |
| 13 СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)                          | 14 СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)     |

## Pechdan foydalanish

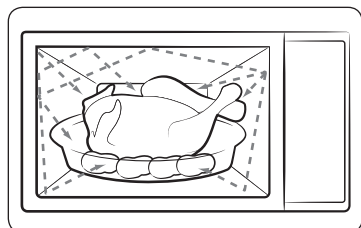
### Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.



1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuum (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)

### ⚠️ DIQQAT

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.

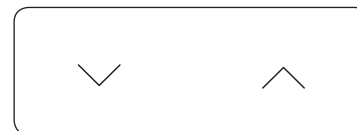
### Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Agar sizda pechning ishlashi to'g'risida shubhalar bo'lsa, 46-sahifadagi "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 maksimal quvvatdan (100% - 850 W) boshqa quvvat ishlatilsa, suv kechroq qaynaydi.

Pech eshigini oching. Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Eshikchani yoping.



**Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini kerakli marta bosish orqali vaqtni 4 yoki 5 daqiqaga qo'ying.  
Pechdagi suv 4 yoki 5 daqqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.



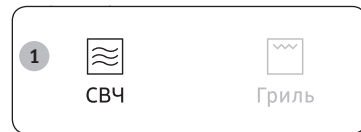
## Taom tayyorlash/Isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

### ⚠️ DIQQAT

- Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.
- **CBЧ (Mikroto'lqin)** da tayyorlashning maksimal vaqti 99 daqiqa.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping. Hech qachon mikroto'lqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmag.



1. **CBЧ (Mikroto'lqin)** tugmasini bosing.  
850 Wt (maksimal tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari ko'rsatiladi:  
 (Mikroto'lqin rejimi)



2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, kerakli quvvat darajasini tanlang. (Quvvat darajalari jadvaliga qarang.) Keyin **Выбор/Замок от детей (Tanlash/Bolalardan qulflash)** tugmasini bosing.



3. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlash vaqtini o'rnatang.  
Tayyorlash vaqti ko'rsatiladi.
4. **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.  
Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.  
Tayyorlash boshlanadi va u nihoyasiga yetishi bilan.
  - 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.

## Vaqtni belgilash

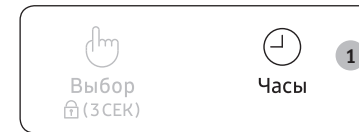
Elektr quvvati berilganda displeyda avtomatik ravishda "88:88" va keyin "12:00" ko'rsatiladi.

Joriy vaqtni o'rnatang. 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. **Часы (Soat)** tugmasini bosing.



2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, vaqtni 24 soatlik yoki 12 soatlik qilib o'rnatang. Keyin **Выбор/Замок от детей (Tanlash/Bolalardan qulflash)** tugmasini bosing.
3. Soatni qo'yish uchun **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosing. Keyin **Выбор/Замок от детей (Tanlash/Bolalardan qulflash)** tugmasini bosing.



4. Daqiqani qo'yish uchun **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosing.
5. Kerakli vaqt ko'rsatilgach, soat ishlay boshlashi uchun **Выбор/Замок от детей (Tanlash/Bolalardan qulflash)** tugmasini bosing.  
Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.

## Pechdan foydalanish

### Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o'lchash

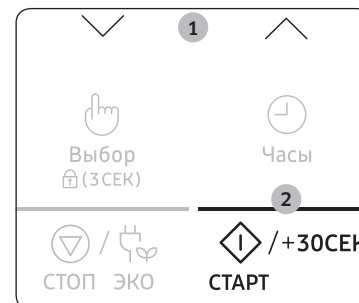
Quvvat darajasini berish funksiyasi ishlab chiqilayotgan quvvat miqdorini va shu orqali uning turi va miqdoriga bog'liq ravishda taom tayyorlash yoki isitish uchun zarur bo'ladigan vaqtni boshqarishga imkon beradi. Oltita quvvat darajalari o'rtasida tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Foiz	Chiqish quvvati
YUQORI	100 %	850 Vt
O'RTACHA YUQORI	71 %	600 Vt
O'RTACHA	53 %	450 Vt
O'RTACHA PAST	35 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	21 %	180 Vt
PAST	12 %	100 Vt

Retseptlarda va ushbu ko'rsatmalarda ko'rsatilgan tayyorlash vaqti ma'lum quvvat darajasiga mos keladi.

Agar quyidagini tanlangiz...	Tayyorlash vaqti quyidagi bo'ladi...
Yuqoriroq quvvat darajasi	Kamroq
Pastroq quvvat darajasi	Ko'proq

### Tezkor ishga tushirish



1. Taomni pechga joylashtiring. Keyin **Yuqoriga** va **Pastga** tugmasini bosish orqali pishirish vaqtini tanlang. Tayyorlash vaqti ko'rsatiladi.
2. **СТАРТ/+30СЕК (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosib, **СВЧ (Mikroto'lqin)** rejimi (850 Vt) boshlanadi. 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) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

### Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

**СТАРТ/+30СЕК (BOSHLASH/+30s)** tugmasini har bosganda 30 soniya qo'shish orqali taom tayyorlash vaqtini orttirish mumkin.

Mikroto'lqin, Gril yoki Birgalikda ishlatish rejimida **СТАРТ/+30СЕК (BOSHLASH/+30s)** tugmasi tayyorlash vaqtini uzaytiradi.

- Oddiygina eshikchani ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring
- Tayyorlashning qolgan vaqtini orttiring



#### 1-usul

Tayyorlash vaqtida taom tayyorlash vaqtini orttirish uchun qo'shiladigan har 30 soniya uchun **СТАРТ/+30СЕК (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosib.

- Misol: Uch daqiqqa qo'shish uchun **СТАРТ/+30СЕК (BOSHLASH/+30s)** tugmasini olti marta bosib.

#### 2-usul

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosish kifoya.

## 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eshikchani oching yoki <b>СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)</b> tugmasini bir marta bosib.</li><li>• Taom tayyorlash to'xtatiladi.</li><li>• Tayyorlashni davom ettirish uchun yana eshikni yoping va <b>СТАРТ/+30СЕК (БОШЛАШ/+30s)</b> tugmasini bosib.</li></ul>
To'liq	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)</b> tugmasini bir marta bosib.</li><li>• Taom tayyorlash to'xtatiladi.</li><li>• Pishirish sozlamalarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana <b>СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)</b> tugmasini bosib.</li></ul>

## Quvvatni tejash rejimini o'rnatish

Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor.



- **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)** tugmasini bosib. Display o'chadi.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshigini oching yoki **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)** tugmasini bosib, keyin displayda joriy vaqt ko'rsatiladi. Pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.

### ИЗОХ

#### Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

Agar moslama sozlashning o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtash holatida ishlayotgan bo'lganda hech qanday funksiyani tanlamasangiz, 25 daqiqadan keyin funksiya bekor qilinadi va soat ko'rsatiladi.

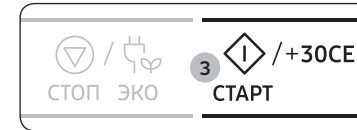
Pech chirog'i eshigi ochiq holatda 5 daqiqadan keyin o'chadi.

## Sensorli tayyorlash funksiyalaridan foydalanish

**Сенсорное приготовление (Sensorli tayyorlash)** funksiyalari avvaldan dasturlangan 7 ta tayyorlash vaqtiga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. **Сенсорное приготовление (Sensorli tayyorlash)** toifasini rostlash uchun **Yuqoriga** va **Pastga** tugmasini bosib.

### ИЗОХ

Faqat mikroto'liqni pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.



1. **Сенсорное приготовление (Sensorli tayyorlash)** tugmasini bosib.
2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.)
3. **СТАРТ/+30СЕК (БОШЛАШ/+30s)** tugmasini bosib. Tayyorlash boshlanadi.
  - 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.

### ДИҚҚАТ

Faqat mikroto'liqni pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

## Pechdan foydalanish

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1	Ichimlik	150-250 g	Suyuqlikni (xona haroratidagi) sopol piyola yoki stakanga quyning. Berkitmagan holda isiting. Aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Ularni pechda qoldiring. Ichimliklarni kutish vaqtidan avval va keyin yaxshilab aralashiring. Piyolani olishda ehtiyot bo'ling (suyuqliklar uchun ko'rsatmalarga qarang). 1-2 daqiqa kuting.
2	Brokkoli	200-500 g	Yangi uzilgan sabzavotlarni, masalan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni mikroto'lqinga xavfsiz shisha idishga teng yoyib, 30-45 ml suv qo'shing (2-3 qoshiq). Teshikli (2-3 sm) plastik o'ram bilan o'rang. 1-2 daqiqa kuting.
3	Sabzi	200-500 g	Yangi uzilgan sabzavotlarni, masalan sabzilarni yuving va tozalang hamda dumaloq bo'laklarga bir tekis to'rg'ang. Ularni mikroto'lqinga xavfsiz shisha idishga teng yoyib, 30-45 ml suv qo'shing (2-3 qoshiq). Teshikli (2-3 sm) plastik o'ram bilan o'rang. 1-2 daqiqa kuting.
4	Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	200-1000 g	Har biri 200 g. kartoshkani chayib, tozalang. Har birini sanchqi bilan bir necha marta teshing. Aylanuvchi taglikka aylana shaklida joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
5	Yaxna sho'rva	250-500 g	Yaxna sho'rvani mikroto'lqinga xavfsiz shisha idishga soling. Teshikli (2-3 sm) plastik o'ram bilan o'rang. 2-3 daqiqa kuting. Taomni dasturxoniga tortishdan avval bir marta aralashiring.
6	Qaynatilgan pasta	100-300 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 dasturxoniga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1-3 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
7	Muzlatilgan tayyor taom	200-600 g	Muzlatilgan tayyor taomni aylanuvchi patnisga qo'ying. Muzlatilgan tayyor taomning plyonkasini sanchib teshing. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat muzlatilgan tayyor taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavotlar).

### ⚠️ DIQQAT

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

## Avtomatik sensorli tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Avtomatik sensorli tayyorlash sizga tayyorlash vaqtida taomdan chiqayotgan gazlar miqdorini aniqlash orqali taomni avtomatik tayyorlashingizga imkon beradi.

- Taom tayyorlash vaqtida ko'pgina turdagi gazlar hosil bo'ladi. Avtomatik sensor tayyorlash vaqti va quvvat darajasini o'rnatish ehtiyojini yo'q qilgan holda taomdan chiqayotgan shu gazlarni aniqlash orqali kerakli vaqt va quvvat darajasini belgilaydi.
- Sensorli tayyorlash vaqtida konteynerni qopqog'i yoki plastik o'rama bilan yopganingizda Avtomatik sensor konteyner bug' bilan to'yinganidan keyin hosil bo'ladigan gazlarni aniqlaydi. Oziq-ovqat plyonkasi yoki plastik o'ram ishlatilgan, havo aylanishi uchun idish chekkasida ochiq joy qoldiring yoki bir necha marta teshib qo'ying.
- Tayyorlash tugallanishidan biroz avval qolgan tayyorlash vaqti teskari tartibda sanala boshlanadi. Bu zarur bo'lgan hollarda tekis tayyorlanishi uchun taomni aralashtirish yoki ag'darishga mos vaqtdir.
- Avtomatik sensorli tayyorlashdan avval taomga ziravorlar, o'tlar yoki qizartiruvchi souslar qo'shilishi mumkin. Ehtiyot chorasi sifatida aytib o'tish kerakki, tuz yoki shakar taomda kuygan joylarni hosil qilishi mumkin, shuning uchun ushbu masalliqlar tayyorlashdan keyin qo'shilishi kerak.
- Ushbu funktsiyada yaxshi tayyorlash natijalarini olish uchun ushbu kitobdagi jadvalda berilgan mos konteynerlar va qopqoqlarni tanlash bo'yicha yo'riqnomalarga amal qiling.
- Doimo mikroto'lqinlarga nisbatan xavfsiz bo'lgan konteynerlardan foydalaning va ularni o'zlarining qopqoqlari yoki plastik o'ramlar bilan yoping. Plastik o'ramdan foydalanganda bug'ning mos tezliklarda chiqib turish uchun bir uchini qayrib qo'ying.
- Doimo foydalanilayotgan idishga mo'ljallangan qopqoqdan foydalaning. Agar idishning qopqog'i mavjud bo'lmasa, plastik o'ramdan foydalaning.
- Konteynerlarni kamida yarmigacha to'ldiring.
- Aralashtirish yoki ag'darishni talab qiladigan taomlarni Sensorli tayyorlash siklining oxirida displeyda vaqtni teskari tartibda sanash boshlangandan keyin aralashtirish yoki ag'darish kerak.

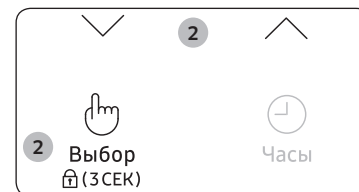
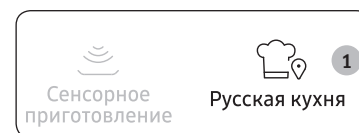
## Rus taomlari funksiyalaridan foydalanish

**Русская кухня (Rus taomlari)** xususiyatlari 75 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, porsiya turini o'zgartirish mumkin.

### ⚠️ DIQQAT

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.



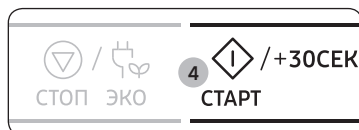
1. **Русская кухня (Rus taomlari)** tugmasini bosing.

2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Keyin **Выбор/Замок от детей (Tanlash/Bolalardan qulflash)** tugmasini bosing.

- 1) Rus menyulari
- 2) Sho'iva
- 3) Ichimliklar
- 4) Tarelkadagi ovqat
- 5) Sabzavot/Don
- 6) Parranda go'shti/Baliq
- 7) Yumshatish/Eritish

3. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)

## Pechdan foydalanish



#### 4. CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s) tugmasini bosning.

Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- 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.

#### 1. Rus menyulari

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-1	Omlet	200-250 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 kosada qaymoq bilan birga ko'pirtirib, ta'nga ko'ra tuz qo'shing. Tuxumli massani chuqur tarelkaga solib, ustiga qirilgan pishloq va to'g'ralgan ukrop seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
1-2	Konservalangan 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 kosada 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. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-3	Keks	3 dona	150-170 g un, 50 g shakar, 70-75 ml qaymoq, 20 g sariyog', 1 ta tuxum, ½ qoshiqcha yog', 100 g quritilgan kumkvat yoki mandarin, kunjut urug'i
		<b>Ko'rsatmalar</b> Unni yog' bilan kosaga elang, ustiga qaymoq, shakar, yumshoq sariyog' soling, bitta tuxum chaqing va 1-2 daqiqa yaxshilab aralashtiring. Kumkvatlar qattqlik qilsa, yumshagunicha qaynoq suvda iving, 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 baland taglikka joylashtiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
1-4	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 kosaga elab, sariyog' qo'shing va qo'lda aralashtiring. Shakar, suv, tuxum oqi, limon eti va 1 qoshiqcha limon sharbati qo'shib, xamirni qoring. Kichkina zo'ldirchalar yasab, shakarga bulab oling. Ularni pergamentli qog'ozga qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berganidan so'ng ularni oling. Ustiga tuxum sarig'i surting va mikroto'lqinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
1-5	Tvorogli somsa	2 dona	90-100 g uy pishloq'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 masalliqni yaxshilab aralashtiring. Ikki ta pirog yasang. Ustiga sariyog' surting. Pergamentli qog'ozga qo'yib, baland taglikka qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng olib, ag'darib qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-6	Pishloqli tost	2 kesim	Tost non – 2 kesim (26-28 grammdan), pishloq – 2 kesim (20 grammdan)
		<b>Ko'rsatmalar</b> Non kesimlarini baland taglikka qo'ying. Ularni mikroto'liqlik pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Signal berilganida olib, ag'daring va ustiga pishloq kesimini qo'ying. Mikroto'liqlik pechga solib, yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib.	
1-7	Pishloqli suxarilar	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.) Pishloqni keng tarelkada suxariga joylashtiring. Ularni mikroto'liqlik pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Dasturxonaga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
1-8	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'liqlik pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Pishayotgan paytida pishloqni yirik qirg'ichdan o'tkazib. 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'liqlik pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-9	Ruscha 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 etini kosaga qirg'ichdan o'tkazib, ozgina limon sharbati siqing, yog' quyuing, ziravorlarni qo'shing va hammasini aralashtiring. Hosil bo'lgan marinadga baliqni botirib, baland taglikka qo'ying. Mikroto'liqlik pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Signal berilganidan so'ng lososni olib, ag'darib qo'ying. Mikroto'liqlik pechga solib, yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Tayyor baliqni ta'bga ko'ra limon sharbatiga botirib va ozgina tuz qo'shing.	
1-10	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. Tovuuq soniga tuz sepib, to'g'ralgan sabzavotlarning ustiga qo'ying. Olxo'rini ustidan qo'yib, bulyon quyuing. Ularni mikroto'liqlik pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Tovuuq sonini ag'darib, mikroto'liqlik pechga soling. Yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Pishganidan so'ng ustiga to'g'ralgan ko'kpiyoz seping.	

## Pechdan foydalanish

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-11	Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	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 aralashirilgan bulyon, tuz, ta'bga qarab murch
			<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>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 kosaga soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Go'shtga qaylani quyib, aralashiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Qaylani tayyorlash: smetanani xantal, un va bulyon bilan alohida aralashiring, ta'bga ko'ra tuz va murch qo'shing.</p>
1-12	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
			<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>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 masallqlarni qatlam-qatlam qilib.) Baliqni yog'ga botirib olib, ustidan qirilgan limon etini seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib.</p>

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-13	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
			<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Qiyma go'shtni chuqur kosaga solib, ziravorlar va tuz qo'shib, yaxshilab aralashiring. 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. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Dasturxoniga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>
1-14	Tez pishiriladigan do'lma	450-500 g	200 g aralash qiyma go'sht, 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
			<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <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, aralashiring. Qiymadan mayda cho'zinchoq dumaloqlar yasab, qolipga soling, ustidan bulyon quyuing. Baland taglikka solib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Signal berilganida chiqarib olib, karam do'lmalarni smetanali qaylaga botiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Dasturxoniga tortishdan oldin ustiga ko'kat seping. Qaylani tayyorlash: Alohida kosada smetanani suv va tomat pastasi bilan aralashiring, unni qo'shib, ta'bga ko'ra tuz va murch seping.</p>



Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-15	Kotlet	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
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Quruq nonni chuqur kosaga 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. Qiymain yaxshilab aralashtiring va 2 daqiqacha ezg'ilang. Ikkita bir xil cho'zinchoq kotlet yasang, har birini suxariga bulab, qo'l bilan suxarini go'shtga bosing. Kotletli tarelkani baland taglikka joylashtiring. Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxoniga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>	
1-16	Pishirilgan kartoshka	2 dona	Yirik kartoshka (160-200 g) 1-2 dona
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Archilgan kartoshkalarni sayoz tarelkaga solib, suv qo'shmasdan, plastik oziq-ovqat folgasi bilan o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxoniga tortishdan oldin sariyog', smetana, pishloq yoki boshqa ziravorlar qo'shing.</p>	
1-17	Ratatu	300-350 g	2 ta mayda sabzi, ½ sukkinini, 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
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>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. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Pishganidan so'ng tayyor Ratatuyga quruq jambil seping.</p>	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-18	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
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Piyoz, sabzi va qandlavlagini yuvib, arching, keyin o'rtacha o'lchamdagi qalamcha qilib to'g'rab, aralashtiring. Tayyor sabzavotlarni kosaga solib, suv qo'shing, tuz va murch seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Baliqni qiltanog'idan tozalab, mayda bo'laklarga kesing. Sabzavot aralashmasi solingan kosaga qayla qo'shib, ustidan baliqni qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing.</p> <p>Qaylani tayyorlash: Alohida kosada smetana, tomat pastasi va unni aralashtirib, ozgina tuz va murch qo'shing.</p>	
1-19	Muzlatilgan pitsa	350 g	Muzlatilgan pitsa– 350 g
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Muzlatilgan pitsani pergamentli qog'ozga o'rab, sayoz taglikka qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxoniga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>	
1-20	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
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Baliqni yirik kubik shaklida kesib, chuqur kosaga 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 taglikka qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Limon qo'shing.</p>	

## Pechdan foydalanish

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-21	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. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib.	
1-22	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 kosada aralashtirib, ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Xamirni muzdan tushirib, keng to'rtburchak shaklida yoying. Tayyor masalliqlarni o'rtasiga qo'ying. Xamirning chekkalarini ko'tarib, masalliqli 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. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Signal berilganidan so'ng olib, ag'darib qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-23	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> Grechixani kosaga solib, suv quyung va mikroto'lqinli pechda 5 daqiqa davomida 600 vatt quvvatda pishiring. Biskvitlarni qo'lda maydalab tashlang. Ushoqning yarmini pishirish qolipiga soling. Qaynatilgan grechixa, tuxum, shakar va uy pishlog'ini chuqur kosada aralashtiring. Xamirni qolipiga soling, ustidan qolgan ushoqni seping. Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Smetana bilan dasturxonaga torting.	
1-24	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> Tovuuq go'shtini bir tomoni 2 sm bo'lgan mayda bo'laklarga bo'ling. Marinadni tayyorlash: mayonez, maydalangan sarimsoq, limon sharbati va etini chuqur kosada aralashtiring. Go'shtni marinadga aralashtirib, salqin joyga 1 soatga qo'yib qo'ying. Go'sht bo'laklariga yog'och six tiqib, ustiga kunjut urug'i seping. Kabobli tarelkani baland taglikka joylashtiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-25	Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri	200-250 g	3 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
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Masalliqni tayyorlash: qiyma go'shtni kosada qaynatilgan guruch bilan aralashiring, ta'bga ko'ra qalampir va tuz qo'shing.</p> <p>Bulg'or qalampiri orqasini olib tashlab, urug'ini va ichidagi pardalarini tozalang. Har bir bulg'or qalampiriga qiyma solib, yaxshilab zichlang. Keyin chuqur kosaga solib, qopqoq bilan yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng chiqarib olib, ustiga qayla quyning. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing.</p> <p>Qaylani tayyorlash: Unga tomat pastasi va suv quyib aralashiring, ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing.</p>	
1-26	Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	300-350 g	220 g aralashirilgan qiyma go'sht, 2 kesim oq non, 1 ta tuxum, 100 ml sut, 1 ta o'rtacha sabzi, ½ piyoz, 1 qoshiq tomat pastasi, 1 stakan bulyon, ta'bga ko'ra tuz va qalampir
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Nonni sutga botirib, ozgina siqing. Sabzi-piyozni archib, yupqa qilib to'g'rang va chuqur kosaga soling. Qiyma go'shtni ivitilgan non va tuxum bilan aralashiring. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Kichkina dumaloq go'shtli sharchalar yasang. Tomat pastasini bulyon bilan aralashirib, ozgina tuz qo'shing. Sharchalarni sabzavot solingan kosaga soling, ustidan qaylani quyning. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Go'shtni ag'darib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxoniga tortishdan avval 2-3 daqiqqa kuting.</p>	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-27	Sabzavotlar bilan dimlangan kurka go'shti	400-450 g	200 g of kurka filesi, ½ sabzi, ½ kichkina sukkinini, ½ piyoz, 250 ml bulyon, tuz, ta'bga ko'ra murch
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Sabzavotlarni yuvib, sukkinini 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 quyning. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing.</p>	

## Pechdan foydalanish

### 2. Sho'ra

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-1	Yormali kasha	250-300 g	40 g suli yormasi, 250 ml sut, 40 g sariyog', 2 qoshiq shakar, 2 ta biskvit, qora qorag'at yoki xo'jag'at
			<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Suli yormasini chuqur idishga solib, shakar qo'shing. Sovuq sut quyib, aralashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying.</p> <p><b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Pishayotgan paytida biskvitlarni yirik bo'laklarga bo'ling. Pishganidan so'ng yormaga sariyog' qo'shing. Yormaning ustiga biskvit bo'laklarini qo'yib, reza meva bilan bezatgan holda dasturxonga torting.</p>
2-2	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
			<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>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'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganida chiqarib oling va sosiska bilan dudlangan go'shtni qo'shing. Keyin yupqa qalamchalangan bodring, zaytun, kavarni qo'shib, hammasini aralashtiring. Mikroto'qinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-3	Borsh	900-1000 g	750 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
			<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Karam, sabzi va piyozni archib, yuving. Yupqa qalamcha qilib to'g'rang. Hammasini katta shisha idishga solib, ustidan qaynab turgan bulyonni quyib. Sho'rvaga tuz, qalampir, dafna bargi va tomat pastasi solib, aralashtiring. Qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Tayyor sho'rvaga maydalangan ko'katlar va sarimsoqni solib, bir necha daqiqaga qopqog'ini yopib qo'ying.</p>
2-4	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
			<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Tovuq filesini yuvib, quriting va mayda bo'laklarga bo'ling. Tovuqni chuqur idishga solib, ustidan bulyonni quyib. 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'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-5	Shchi karam sho'rvasi	900-1000 g	150 g oq karam, ½ sabzi, 1 ta piyoz, 3 ta kichkina kartoshka, 1½ qoshiq tomat pastasi, 750 ml mol go'shtidan yoki tovuq bulyoni, 1 ta dafna bargi, ta'bga ko'ra tuz va murch
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Sabzavotlarni yuvib, archib, to'g'rang: karam, piyoz, sabzini qalamcha qilib, kartoshkani yupqa bo'lak qilib kesing.</p> <p>Tayyorlangan sabzavotlarni chuqur idishga solib, ustidan bulyonni quyung.</p> <p>Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosung. 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 <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosung. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>	
2-6	Sabzavotli sho'rva	650-700 g	150 g muzlatilgan sabzavot aralashmasi, 500 ml sabzavot yoki tovuq bulyoni, 1 dona sarimsoq, ½ o'rta lavlagi, 2 ta ko'kpiyoz, tuz, ta'bga ko'ra murch
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Sabzavotlarni chuqur kosaga solib, maydalangan sarimsoqni qo'shing va ustida bulyon quyung. Tuz va qalampir qo'shib, ustidan mayda ko'kat seping. Qopqog'ini yopib pishiring. Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosung. Sho'rvani maxsus suxarik bilan birga dasturxonga torting.</p>	
2-7	Koreyscha ugra	1 xaltacha	Koreyscha ugra 1 xaltacha, suv (xona haroratida) – 550 ml
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Ugrani o'ramdan olib, kosaga soling va suv quyung (550 ml). Yaxshilab aralashiring. Plastik folga bilan yopib, bir nechta joyidan teshib qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosung.</p>	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-8	Chuchvara sho'rva	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 qalampirunchiq, ta'bga ko'ra tuz
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Bulyonni chuqur kosaga quyung. Dafna barglari, bir nechta qalampirunchiq, tuz va yupqa kesilgan sarimsoqni qo'shing.</p> <p>Chuchvarani solib, qopqog' bilan yoping. Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosung. Ko'katlarni to'g'rang. Dasturxonga tortishdan oldin chuchvara ustiga ko'kat seping.</p>	
2-9	Grechixa bo'tqasi	250 g	100 g grechka, 220 ml suv, bir nechta petrushka shoxchasi, ta'bga ko'ra tuz
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Grechkani chuqur idishga soling. Tuz va suv qo'shing. Qopqog'ini yopib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosung. Signal berilganidan so'ng chiqarib olib, aralashiring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosung. Petrushkani to'g'rang. Pishganidan so'ng ko'katlarni solib, sabzavot yog'i quyung va aralashiring. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>	

## Pechdan foydalanish

### 3. Ichimliklar

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-1	Limon va yalpizli choy	1 porsiya	200 ml suv, ½ qoshiq qora choy, limon parragi, bir nechta yalpiz bargi
		<b>Ko'rsatmalar</b> Qora choyni chashkaga solib, yalpiz va limon qo'shing. Suv quyuing. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, filtdan o'tkazing. Ta'bga ko'ra shakar qo'shing.	
3-2	Ilitilgan shirin vino (Glintvein)	1 porsiya	150 ml quruq qizil vino, 1 tilim apelsin, 1 tilim limon, 1 tilim olma, 10 g shakar, 1 ta dolchin shoxchasi, 5 ta gvozdika kurtagi
		<b>Ko'rsatmalar</b> Apelsin, limon va olmani katta kosaga solib, ustidan dolchin, gvozdika va shakar qo'shing. Vinoga botirib, yaxshilab aralashtiring. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, pechdan Glintwein vinosini ehtiyotlik bilan olib, bokallarga quyuing.	
3-3	Dolchin va asalli choy	1 porsiya	200 ml suv, ½ qoshiq dolchin, 1 qoshiq asal
		<b>Ko'rsatmalar</b> Dolchinni suvga soling. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, o'rta haroratgacha soviting. Asal soling.	
3-4	Sut va kardamon qo'shilgan choy	1 porsiya	1 qoshiqcha qora choy, 100 ml sut, 100 ml suv, 5 g zanjabil, 4 ta kardamon, 4 ta gvozdika kurtagi, 1 qoshiqcha shakar
		<b>Ko'rsatmalar</b> Suvni sut bilan aralashtiring. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Signal berilgach, unga qora choy, to'g'ralgan zanjabil, ziravorlar va shakar qo'shing. Mikroto'qinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, chashkaga filtdan o'tkazing.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-5	Reza mevali ichimlik	1 porsiya	200 ml suv, 1 qoshiq reza meva, ta'bga ko'ra shakar
		<b>Ko'rsatmalar</b> Reza mevalarni katta chashkaga solib, suv quyuing. Ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.	
3-6	Zanjabil va limonli choy	1 porsiya	200 ml suv, 1 qoshiq qora choy, 1 tilim limon, 5 g zanjabil, ta'bga ko'ra shakar
		<b>Ko'rsatmalar</b> Qora choy, limon tilimi va to'g'ralgan zanjabilni katta chashkaga soling. Suv quyuing. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 5 daqiqaga qo'yib qo'ying. Chashkaga filtdan o'tkazing.	
3-7	Kakao	1 porsiya	200 ml sut, 2 qoshiqcha shakar, 1 qoshiqcha kakao kukuni
		<b>Ko'rsatmalar</b> Katta chashkaga sut quyuing. Kakao bilan shakar solib, aralashtiring. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.	
3-8	Qaynoq shokolad	1 porsiya	100 g achchiq shokolad, 250 ml sut, 2 qoshiq suv, ta'bga ko'ra shakar
		<b>Ko'rsatmalar</b> Shokoladni sindirib, katta kosaga soling. Sut va suv qo'shib, aralashtiring. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 1 daqiqaga qo'yib qo'ying. Ta'bga ko'ra shakar qo'shing.	
3-9	Klyukvali mors	1 porsiya	Muzlatilgan klyukva - 50 g, shakar - 35 g, suv - 200 ml
		<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqlarni jomda aralashtiring. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 1 daqiqaga qo'yib qo'ying va filtdan o'tkazing.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-10	Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	1 porsiya	500 ml suv, 30 g olxo'ri qoqi, 30 g o'rik qoqi, 30 g olma qoqi, ½ limon, 70 g shakar, 1 qalamcha dolchin
			<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Qoqilarni yuvib, chuqur kosaga soling va suv quyding. Dolchin va shakar qo'shib, aralashiring. Limon etini mayda qirg'ichdan o'tkazib, kompotga qo'shing. Ta'bga ko'ra ozgina limon sharbati qo'shsa ham bo'ladi. Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosding. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'yding.</p>

#### 4. Tarelkadagi ovqat

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
4-1	Sovitilgan tayyor taom	300-350 g	Keramik patnisga qo'ying 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.
4-2	Sovitilgan tayyor taom	400-450 g	
4-3	Sovitilgan vegetarian taom	300-350 g	Taomni keramik patnisga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Bu dastur 2 ta komponentli (masalan, spagetti bilan sous yoki guruch bilan sabzavotlar) taomlarni tayyorlash uchun mosdir. 2-3 daqiqa kuting.
4-4	Sovitilgan vegetarian taom	400-450 g	

## Pechdan foydalanish

### 5. Sabzavot/Don

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-1	Ko'k loviya	250 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Tayyorlayotganda 250 g uchun 30 ml (2 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
5-2	Ismaloq	150 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.
5-3	So'tali makkajo'xori	250 g	So'tali makkajo'xorini yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.
5-4	Jigarrang guruch	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.
5-5	Elanmagan undan qilingan makaron	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 500 ml qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashtiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-6	Olabuta	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
5-7	Bulgur	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.
5-8	Sabzavotli gratin	500 g	Pishirib olingan kartoshka bo'laklari, qovoqcha bo'lakchakari va pomidor kabi sabzavotlar va sousni mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
5-9	Tomat-gril	400 g	Pomidorni yuving va tozalang, ularni teng ikkiga bo'ling va mikroto'lqin uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.



6. Parranda go'shti/Baliq

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
6-1	Tovuq to'shi	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patniga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
6-2	Kurka to'shi	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patniga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
6-3	Yangi baliq filesi	300 g (2 dona)	Baliqni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patniga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
6-4	Yangi losos filesi	300 g (2 dona)	Baliqni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patniga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
6-5	Yangi krevetkalar	250 g	Krevetkarni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patniga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
6-6	Yangi forel	200 g (1 ta baliq)	1 ta butun baliqni pechda tayyorlash uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Bir chimdim tuz, 1 qoshiq limon sharbati va ko'kat qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patniga qo'ying. 2 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
6-7	Baliq qovurdog'i	200 g (1 ta baliq)	Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 3 daqiqa kuting.
6-8	Grillangan losos steyki	300 g	Baliq steyklarini baland taglikka bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 2 daqiqa kuting.

## Pechdan foydalanish

### 7. Yumshatish/Eritish

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
7-1	Sariyog'ni eritish	50 g	Sariyog'ni 3 yoki 4 bo'lakka bo'ling va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda eriting. Tayyorlagandan keyin aralashiring. 1-2 daqiqa kuting.
7-2	Sariyog'ni eritish	100 g	
7-3	Qora shokoladni eritish	50 g	Qora shokoladni qirg'ichdan o'tkazing va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda eriting. Eriganidan keyin aralashiring. 1-2 daqiqa kuting.
7-4	Qora shokoladni eritish	100 g	
7-5	Shakarni eritish	25 g	Shakarni kichkina shisha idishga soling. 25 g shakarga 10 ml suv va 50 g shakarga 20 ml suv qo'shing. Berkitmagan holda eriting. Ehtiyotlik bilan oling, pech qo'lqoplaridan foydalaning. Qoshiq yoki vilkadan foydalaning va pishirish qog'oziga karamel bezaklarini quyuing. Qurigunicha 10 daqiqa kuting va qog'ozni oling.
7-6	Shakarni eritish	50 g	
7-7	Sariyog'ni yumshatish	50 g	Sariyog'ni 3 yoki 4 bo'lakka bo'ling va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda yumshating. 1-2 daqiqa kuting.
7-8	Sariyog'ni yumshatish	100 g	

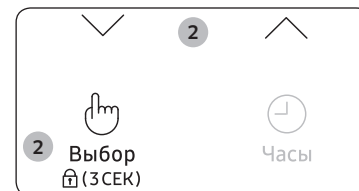
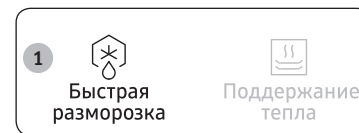
### Tez muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish

**Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** funksiyalari go'sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarni muzdan tushirish imkonini beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

#### IZON

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan sopol idishdagi muzlatilgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'yung. Eshikchani yoping.



- Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bosing.
- Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Keyin **Выбор/Замок от детей (Tanlash/Bolalardan qulflash)** tugmasini bosing.
- Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, porsiya hajmini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)
- СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
  - Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganda, pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.
- Muzdan tushirishni tamomlash uchun yana **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Pech 4 marta tovushli signal beradi.
  - Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
  - Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

Quyidagi jadvalda **Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** rejimining turli dasturlari, porsiya hajmi, kutish vaqti va tegishli yo'l-yo'riqlar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Go'sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarni yassi shisha yoki sopol idishga soling.

Kod	Oziq-ovqat	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, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa 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 daqiqa 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. 20-60 daqiqa kuting.
4	Mevalar/Reza mevalar	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-30 daqiqa kuting.

## Issiq tutish xususiyatlaridan foydalanish

**Поддержание тепла (Issiq tutish)** xususiyati taomni dasturxonga tortilgunicha issiq saqlaydi. Tortishga tayyor bo'lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, haroratni qaynoq yoki o'rtacha qilib tanlashingiz mumkin.

### ИЗОН

- **Поддержание тепла (Issiq tutish)** vaqti 60 daqiqa qilib belgilangan.
- Maksimal **Поддержание тепла (Issiq tutish)** vaqti 60 daqiqa.



1. **Поддержание тепла (Issiq tutish)** tugmasini bosing.
2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, Qaynoq va o'rtachani tanlang.
3. **СТАРТ/+30СЕК (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing. 60 daqiqa ko'rsatiladi.
  - Taomni isitishni to'xtatish uchun eshikni oching yoki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/ЕКО)** tugmasini bosing.

## Pechdan foydalanish

### Tavsiya etilgan Issiq saqlash rejimi menyusi

Kod	Rejim	Menyu
1	Qaynoq	Lazanya, sho'rva, gratin, zapekanka, pitsa, steyk (yaxshi pishgan), bekon, baliq taomlari, quruq kekslar
2	O'rtacha	Pirog, non, tuxumdan taomlar, steyk (chala pishgan)

#### ⚠️ DIQQAT

- Sovuq taomlarni isitish uchun bu funksiyadan foydalanmang. Bu dastur hozirgina pishgan taomni issiq saqlashga mo'ljallangan.
- Taomni uzoq vaqt issiq saqlash tavsiya etilmaydi (1 soatdan oshiq), chunki haddan tashqari pishib ketadi. Issiq taom tez buziladi.
- Qopqoq yoki plastik o'ram bilan yopmang.
- Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

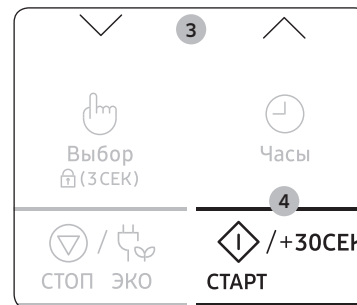
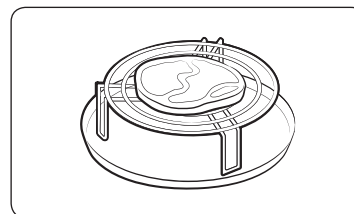
### Gril rejimida tayyorlash


Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi.

- Agar pastki tokchadan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.

#### ⚠️ OGOHLANTIRISH

Doimo pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.



1. Eshigini ochib, taomni tokchasiga qo'ying, keyin eshikni yoping.
2. **Гриль (Gril)** tugmasini bosing.  
Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:  
 (Gril rejimi)
  - Siz gril haroratini o'rnatolmaysiz.
3. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini kerakli marta bosgan holda grilda tayyorlash vaqtini o'rning.
  - Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.
4. **СТАРТ / +30 СЕК (BOSHLASH / +30s)** tugmasini bosing.  
Grilda tayyorlash boshlanadi.
  - 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
  - 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
  - 3) Displey yana joriy vaqtini ko'rsatadi.

## Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish


Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

### ⚠ OGOHLANTIRISH

- DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy istish 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.
- 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. **СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)** tugmasini bosing. Displayda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:  
 (Mikroto'lqin va grildan birgalikda foydalanish rejimi)  
600 Vt (Ishlab chiqilayotgan quvvat)
2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, kerakli quvvat darajasini tanlang. (600 Vt, 450 Vt, 300 Vt.) Keyin **Выбор/Замок от детей (Tanlash/Bolalardan qulflash)** tugmasini bosing.
  - Siz gril haroratini o'rnatolmaysiz.
3. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlash vaqtini o'rnatang.
  - Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.
4. **СТАРТ/+30СЕК (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing. Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi.
  - 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.

## Gril+30s xususiyatlaridan foydalanish

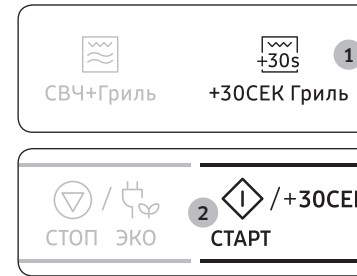
**+30СЕК Гриль (Gril+30s)** funksiyasi bir marta bosganda Gril+30s rejimini 30 soniyaga uzaytiradi, shunda o'tkazib yubormagan holda qizartirib olasiz.

Gril rejimida tayyorlash vaqtini uzaytirish uchun **+30СЕК Гриль (Gril+30s)** tugmasini har gal bosganingizda 30 soniya qo'shiladi. Masalan, Gril rejimiga uch daqiqa qo'shish uchun **+30СЕК Гриль (Gril+30s)** tugmasini olti marta bosing.

- Agar pastki tokchadan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.

### ⚠ OGOHLANTIRISH

Doimo pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.

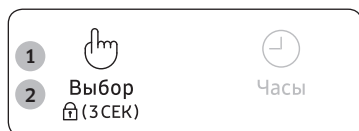



1. Taomni pechga joylashtiring. Keyin **+30СЕК Гриль (Gril+30s)** tugmasini bosing.
2. **СТАРТ/+30СЕК (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing. Grilda tayyorlash boshlanadi.
  - 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
  - 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
  - 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

# Pechdan foydalanish

## Bolalardan qulflash funksiyalaridan foydalanish

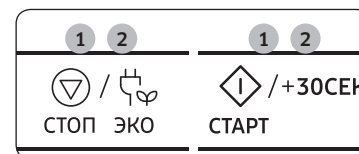
Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bolalardan qulflash dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi.



1. **Bolalardan qulflash** tugmasini 3 soniya bosib turing.
  - Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi).
  - Displayda "L" ko'rsatiladi.
2. Pech qulfini ochish uchun **Bolalardan qulflash** tugmasini 3 soniya bosib turing.  
Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.

## Tovushli signalni o'chirib qo'yish

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o'chirib qo'yishingiz mumkin.



1. **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)** va **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmalarini bir vaqtda bosing.  
Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.
2. Signalni yana yoqib qo'yish uchun **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)** va **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmalarini yana birga bosing.  
Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

## Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnomaga

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari 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.
Qizartiruvchi idish	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ular da 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 stakanlar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketish, polistirol erishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalari	X	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xomashyodan 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 yorilishi mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Taomlar	X	Elektr yoyini yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	X	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanlar, salftokalar va oshxona qog'ozlari	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓X	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.
• Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ : Tavsifiya      ✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning      X : Foydalanish xavfsiz emas

# Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

## Mikroto'lqinlar

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 turlarini, 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 plitasida 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 yopib 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.

## Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan 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 aralashiring. 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	4½-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Brokkoli	300 g	600 Vt	9-10
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
No'xat	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	8-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xat/makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		



## Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 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 aralashiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

### IZOH

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	850 Vt	4-4½
	500 g		5-5½
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.			
Bryussel karami	250 g	850 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
60-75 ml (4-5 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.			
Sabzi	250 g	850 Vt	4-4½
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang. 3 daqiqa kuting.			
Gulkaram	250 g	850 Vt	5-5½
	500 g		8-8½
<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 kuting.			
Qovoqchalar	250 g	850 Vt	3-3½
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang. 3 daqiqa kuting.			

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Baqalajon	250 g	850 Vt	3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
Baqalajonni mayda qilib to'g'rang va 1 qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa kuting.			
Porey piyozi	250 g	850 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
Porey piyozini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.			
Qo'ziqorin	125 g	850 Vt	1½-2
	250 g		3-3½
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxoniga tortishdan avval suyuqlik quyuing. 3 daqiqa kuting.			
Piyoz	250 g	850 Vt	5½-6
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.			
Qalampir	250 g	850 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
Garmdorini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.			
Kartoshka	250 g	850 Vt	4-5
	500 g		7½-8½
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa kuting.			
Bryukva	250 g	850 Vt	5-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
Bryukvani mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.			

# Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

## Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

- Guruch:** Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan 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.
- Makaron:** Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli 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	850 Vt	14-16
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	850 Vt	18-20
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	850 Vt	15-17
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Aralash bo'tqa (guruch + boshhoqli o'tlar)	250 g	850 Vt	16-18
	<b>Ko'rsatmalar</b> 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Makaron	250 g	850 Vt	10-11
	<b>Ko'rsatmalar</b> 1000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		

## Isitish

Ushbu mikroto'lqinli 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 suyuqliklar 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 aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 850 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 isitilgan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar). Yaxshi natija olish uchun taomni isitish paytida aralashtirib turing yoki ag'daring. Iloji bo'lsa, dasturxoniga tortishdan avval yana aralashtiring. Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli 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 aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

## Chaqaloq ovqatini isitish

### Chaqaloq ovqati:

Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring! Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratni tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 30-40 °C.

### Go'dak suti:

Sutni sterilangan shisha butilkaga quyuing. 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)	850 Vt	1-1½
	250 ml (1 stakan)		1½-2
<b>Ko'rsatmalar</b> Suyuqlikni sopol idishga quyuing va qopqog'ini yopmagan holda isiting. Idish/stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			
Sho'ra (sovitilgan)	250 g	850 Vt	3-3½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Chuqur sopol tarelkaga quyuing. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovitilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Sousli makaron mahsulotlari (sovitilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
	<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 kuting.		

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Masallikli sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6
	<b>Ko'rsatmalar</b> Masallikli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxoniga tortishdan avval yana aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 2-3 ta sovutilgan masalliklardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		

## Chaqaloq ovqati va sutini isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Go'dak bo'tqasi (Yorma + sut + meva)	190 g	600 Vt	20 son.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar suti	100 ml	300 Vt	30-40 son.
	200 ml		50 son. 1 daq.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterilangan shisha butilkaga quyung. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		

## Qo'lda muzdan tushirish

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar 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 oriq qismlari qizib keta boshlarsa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin. Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlarsa, muzdan tushirishni to'xtatib va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqaga 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.

### IZOH

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	6½-7½
	500 g		10-12
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	180 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Go'shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-25 daqiqaga kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Parranda</b>			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	180 Vt	14½-15½
Butun tovuq	900 g	180 Vt	28-30
	<b>Ko'rsatmalar</b> Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalarini va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-40 daqiqaga kuting.		
<b>Baliq</b>			
Baliq filesi	250 g (2 dona)	180 Vt	6-7
	400 g (4 dona)		12-13
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-15 daqiqaga kuting.		
<b>Mevalar</b>			
Reza mevalar	250 g	180 Vt	6-7
	<b>Ko'rsatmalar</b> Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlaml qilib yoying. 5-10 daqiqaga kuting.		
<b>Non</b>			
Bulochka (har biri 50 g atrofida)	2 dona	180 Vt	½-1
	4 dona		2-2½
Tost/Sendvich	250 g	180 Vt	4½-5
Nemischa non (bug'doy + javdar uni)	500 g	180 Vt	8-10
	<b>Ko'rsatmalar</b> Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-20 daqiqaga kuting.		

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

### Gril

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasining 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 oshxona 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 ozgina 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.

## Muzlatilgan taomlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Bulochka (har biri 50 g atrofida)	2 dona	300 Vt + Gril 1-1½	Faqat gril 1-2
	4 dona	2-2½	1-2
<b>Ko'rsatmalar</b> Bulochkalarni aylana shaklida panjara ustiga qo'ying. Bulochkalarning ikkinchi tomonini o'zingiz xohlagan darajada qotirgan holda grilda tayyorlang. 2-5 daqiqa kuting.			
Bagetlar + Ustiga qo'yiladigani (pomidor, pishloq, vetchina, qo'ziqorin)	250-300 g (2 dona)	450 Vt + Gril 8-9	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> 2 ta muzlatilgan bagetni panjaraga yonma-yon qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.		
Singdirib pishirilgan taom (sabzavotlar yoki kartoshka)	400 g	450 Vt + Gril 13-14	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan taomni kichkina, dumaloq issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.		
Makaron mahsulotlari (kannelloni, makaronlar, lazanya)	400 g	300 Vt + Gril 18-19	Faqat gril 1-2
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan makaron mahsulotlarini kichkina to'rtburchak issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.		
Tovuq go'shti bo'laklari	250 g	450 Vt + Gril 5-5½	450 Vt + Gril 3-3½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovush go'shti bo'laklarini panjaraga joylashtiring. Tayyorlash vaqtining yarmi o'tgandan keyin ag'daring.		

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Pech chipslari	250 g	450 Vt + Gril 9-11	450 Vt + Gril 4-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Pech chipslarini panjaradagi pishirish qog'ozining ustiga bir tekis yoying.		

## Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha Qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'yan holda grilni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril 4½-5	Faqat gril 4-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.		
Bulochkalar (yangi pishirilgan)	2-4 dona	Faqat gril 2-3	Faqat gril 2-3
	<b>Ko'rsatmalar</b> Bulochkalarni aylanuvchi patnis ustiga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qaratib joylashtiring.		
Tomat-gril	200 g (2 dona) 400 g (4 dona)	300 Vt + Gril 4½-5½ 7-8	Faqat gril 2-3
	<b>Ko'rsatmalar</b> Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Uni panjaraga qo'ying.		
Gavaycha tost (vetchina, ananas, pishloq tilimlari)	2 dona (300 g)	450 Vt + Gril 3½-4	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni panjaraga joylashtiring. 2 ta tostni bir-biriga teskari holda panjaraga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomalar

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Pishirilgan kartoshkalar	250 g	600 Vt + Gril	-
	500 g	4½-5½ 8-9	
<b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring.			
Tovuq bo'laklari	450-500 g (2 dona)	300 Vt + Gril 10-12	300 Vt + Gril 12-13
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyuklari o'rtaga qilib panjaraga aylana shaklda joylashtiring. 1 ta tovuq bo'lagini panjaraning o'rtasiga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Yumshatilgan qo'y go'shti/Mosh go'shti steyklari (o'rtacha)	400 g (4 dona)	Faqat gril 12-15	Faqat gril 9-12
	<b>Ko'rsatmalar</b> Yumshatilgan qo'y go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.		
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g (2 dona)	300 Vt + Gril 7-8	Faqat gril 6-7
	<b>Ko'rsatmalar</b> Cho'chqa go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.		
Pishirilgan olmalar	1 ta olma (taxminan 200 g)	300 Vt + Gril 4-4½	-
	2 ta olma (taxminan 400 g)	6-7	
<b>Ko'rsatmalar</b> Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Omlalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga joylashtiring.			

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Qovurilgan tovuq	1200 g	450 Vt + Gril 24-25	300 Vt + Gril 22-23
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Birinchi tovuqni ko'kragini pastga qaratgan holda, ikkinchi tovuqni ko'kragini tepaga qaratgan holda issiqqa chidamli idishga qo'ying. Grilda tayyorlagandan keyin 5 daqiqa kuting.		



## Foydali maslahatlar

### Sariyog'ni eritish

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 850 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

### Shokoladni eritish

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

### Qotgan asalni eritish

20 g qotgan asalni kichkina chuqur shisha idishga soling. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

### 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. Eritgandan 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 kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 850 Vt quvvatdan foydalanib 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

### Jem tayyorlash

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli idishga soling. Konservash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Ustini yopgan holda, 850 Vt quvvat bilan 10-12 daqiqa pishiring. Tayyorlash paytida birnecha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda 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 kosadan foydalaning. Ustini yopgan holda, 850 Vt quvvat bilan 6½ dan 7½ daqiqagacha pishiring. Tayyorlash paytida birnecha 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 dan 4½ daqiqagacha qizartirish paytida birnecha marta aralashtiring. Pechda 2-3 daqiqa tursin. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

## Nosozliklarni bartaraf etish

### 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>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini yana bosning.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Pech uzoq vaqtdan beri ishlayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini 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 ishlatning.
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.
Isitish funksiyasini to'g'ri ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlatning, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlatning.

Muammo	Sababi	Chora
Eritish funksiyasi ishlamayapti.	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>СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)</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, qayta boshlash uchun <b>CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini yana 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.
Tok ulangan zahoti pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilgan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishli yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishli yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
1. Suv tomchilamoqda. 2. Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda. 3. Pechda suv qolmoqda.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan ventilyatsiya oraliqlarni saqlang.
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.

Muammo	Sababi	Chora
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu pech nosozligi emas.
<b>Aylanuvchi patnis</b>		
Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi.	Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.	Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urinib ko'ring.
Aylanuvchi patnis to'xtab-to'xtab aylanadi.	Rolikli taglik 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 tartiblanganiga ishonch hosil qiling.	Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.
Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan ventilyatsiya oraliqlarni saqlang.	Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan ventilyatsiya oraliqlarni saqlang.

## Nosozliklarni bartaraf etish

### O'rnatishdagi ehtiyot choralari

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda orqadagi devor bilan o'rnatilayotgan shkafning poli o'rtasida kamida 50 mm o'lchamli ventilyatsiya tirqishi bo'lishi lozim. Bundan tashqari, pechning 4 tomoni shkafdan kamida 3 mm oraliqda bo'lishi lozim. Bu jihoz ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalar va pech ishlab chiqaruvchisining o'rnatish ko'rsatmalariga rioya qilgan holda o'rnatilishi kerak. (O'rnatish qo'llanmasiga qarang)

#### **DIQQAT**

Agar bu qo'llanmaga rioya qilinmasa, mikroto'lqinli pech ichida bug' hosil bo'lib, taom tayyorlash paytida tekshirib ko'rishga imkon bermaydi. Bundan tashqari, bu mikroto'lqinli pechning noto'g'ri ishlashiga olib kelishi mumkin.

### Axborot kodi

Axborot kodi	Sababi	Chora
C-10	Tayyorlash datchigini tekshirib ko'rish kerak.	<b>СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)</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-F2		
C-d0	Sensor tugmasi noto'g'ri ishlamoqda.	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**

Taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy 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		MG22M8074A*
Elektr toki manbai		230 V - 50 Gs o'zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat	Maksimal quvvat	2400 Vt
	Mikroto'lqin	1300 Vt
	Gril (isitish elementi)	1100 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat		100 Vt / 850 Vt - 6 ta daraja (IEC-705)
Ishchi chastotasi		2450 MGtz
O'lchamlari (K x B x G)	Tashqi qismi	595 x 380 x 320 mm
	Pechning ichki kamerasi	330 x 224 x 292 mm
Sig'ım		22 litr
Vazn	Sof	Taxminan 15,5 kg

## Mahsulot haqida ma'lumot

Model		MG22M8074A*
Energiya samaradorligi tasnifi		A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti		-
Foydali ish koeffitsienti		96 %

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

# Eslatma

---

# Eslatma

---

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN  
 ISHLAB CHIQRUVCHI : 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)



DE68-04445L-01