



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ, ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО
ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

MB4042G / MB4041FE / MH6042G / MB4044JLY
MB4042DSY / MH6042D / MH6043DAR / MH6043DAD
MB4043DAR / MB40R42DS / MH6043D / MH6043DAC



MFL65222657

www.lg.com

РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

УКРАЇНСЬКА

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

Благодаря встроенным в механизм дверцы пеки блокировочным контактам, вы не можете включать пекь с открытой дверцей. Эти блокировочные контакты обеспечивают автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы, потому что, если не сделать это в случае микроволновой пеки, вы можете подвергнуться вредному воздействию микроволновой энергии.

Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.

Не вставляйте никаких предметов между дверцей пеки и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях.

Не пользуйтесь неисправной пекью. Особенно важно, чтобы дверца пеки надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

Пекь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

⚠ Предупреждение

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к возгоранию пиши и последующему повреждению пеки.

При нагревании в вашей микроволновой пеки жидкостей, например, супов, соусов и напитков, может произойти перегрев жидкости выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Это может привести к неожиданному вскипанию перегретой жидкости. Чтобы избежать такой возможности, необходимо предпринять следующие меры:

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в пеку и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева дайте сосуду постоять в пеки некоторое время, затем осторожно вновь перемешайте жидкость или потрясите сосуд и проверьте температуру жидкости перед ее употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

⚠ Предупреждение

Всегда давайте пище постоять после ее приготовления с использованием микроволновой энергии и проверяйте температуру пиши перед ее употреблением. В особенности это относится к содержимому бутылочек и банок с детским питанием.

Содержание

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио- и телевизионном вещании и обычному дневному свету.

Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, проводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии. Микроволны проникают в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся поворотный столик или поддон. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага- материалы, из которых изготавливается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Микроволны не нагревают посуду, тем не менее, посуда нагревается от тепла, генерируемого в пище.

ОЧЕНЬ БЕЗОПАСНОЕ УСТРОЙСТВО

Ваша микроволновая печь является одним из самых безопасных видов техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестаёт вырабатывать микроволны. При проникновении в продукты микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом в продуктах не остаётся никакой «остаточной» энергии, которая могла бы оказать вредное воздействие на ваше здоровье.



Когда печь не используется, ее рекомендуется отключить от электрической розетки.

Предостережения	2
Содержание	3
Важные инструкции по безопасности	4 ~ 9
Распаковка и установка печи	10 ~ 11
Установка часов	12
Блокировка от детей	13
Энергосбережение	14
Приготовление с использованием микроволновой энергии	15
Уровни микроволновой мощности	16
Приготовление в два этапа	17
Быстрый старт	18
Приготовление в режиме гриль	19
Комбинированный режим приготовления	20
Русский повар	21 ~ 27
Французский повар	28 ~ 35
Итальянский повар	36 ~ 42
Восточный повар	43 ~ 48
Автоматическое размораживание продуктов	49 ~ 50
Быстрое размораживание	51
Увеличение и уменьшение времени приготовления	52
Посуда для микроволновой печи	53
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	54 ~ 55
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	56
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики	57

Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочтите все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



Символ предупреждения об опасности. Этот символ предупреждает Вас о потенциальной опасности, которая может убить или травмировать Вас и окружающих. Все предупреждения по безопасности сопровождаются данным символом и одним из слов ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ. Эти слова означают:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.

⚠ ВНИМАНИЕ Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут вызвать травмы или материальный ущерб

- 1. Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.**
 - ⌚ В отличие от другой бытовой техники, микроволновая печь является прибором с высоким уровнем напряжения и электрического тока. Неправильное использование или ремонт могут вызвать опасное воздействие повышенного уровня микроволнового излучения или поражение электрическим током.
- 2. Не используйте печь с целью сушки (запрещено включение микроволновой печи с влажными газетами, одеждой, игрушками, электроприборами, домашними животными, ребенком и т.д.).**
 - ⌚ Это может привести к серьезной опасности, такой как пожару, ожогу или внезапной смерти из-за поражения электрическим током.
- 3. Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если ребенок умеет использовать печь безопасным образом и осознает опасность неправильной эксплуатации.**
 - ⌚ Неправильное использование может вызвать ущерб, как, например, пожар, поражение электрическим током или ожог.
- 4. Принадлежности печи могут нагреваться во время использования. Дети младшего возраста не должны подпускаться к печи.**
 - ⌚ Они могут получить ожоги.
- 5. Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагреве метличных сосудах, так как они могут взорваться при нагреве них. Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.**
 - ⌚ Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочтите все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

Важные инструкции по безопасности

- 6. Убедитесь, что для каждого режима работы Вы используете соответствующие принадлежности, как указано на странице 12 руководства.**
 - Неправильное использование может привести к порче Вашей печи и принадлежностей, или вызвать искрение и возгорание.
- 7. Нельзя позволять детям играть с принадлежностями и виснуть на ручке дверцы.**
 - Они могут получить травмы.
- 8. При повреждении дверцы или ее уплотнения микроволновой печью нельзя пользоваться до устранения данного повреждения квалифицированным специалистом.**
- 9. Выполнение кем-либо, кроме подготовленного специалиста, любой операции технического обслуживания или ремонта, связанную со снятием защитной крышки, предотвращающей излучение микроволновой энергии, представляет собой опасность.**
- 10. При использовании устройства в комбинированном режиме дети должны находиться под наблюдением взрослых, так как при этом происходит сильное тепловыделение.**

Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочтите все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

ВНИМАНИЕ

- 1. Печь не может работать с открытой дверцей, так как в механизме дверцы встроено устройство защитной блокировки. Важно следить, чтобы защитная блокировка не была испорчена или изменена.**
 - ◉ Такое изменение может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии. (Защитная блокировка автоматически выключает процесс приготовления, если дверца открыта).
- 2. Не помещайте никакие предметы (как, например, кухонное полотенце, салфетка) между лицевой поверхностью печи и дверцей и не позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на поверхности уплотнителя.**
 - ◉ Это может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.
- 3. Не включайте печь, если она повреждена. Особенно важно следить, чтобы дверца закрывалась правильно, и не были повреждены следующие детали: (1) дверца (искривление) (2) петли и защелка (сломаны или ослаблены), (3) уплотнитель на дверце и ответная поверхность печи.**
 - ◉ Несоблюдение данного правила может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.
- 4. Убедитесь, что время приготовления пищи установлено правильно. Небольшие количества продуктов требуют более короткого времени приготовления или времени разогрева.**
 - ◉ Избыточное время приготовления может привести к возгоранию продуктов и повреждению печи.
- 5. При нагреве в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков:**
 - * Избегайте использования емкостей с прямыми стенками и узким горлышком
 - * Не перегревайте
 - * Перемешайте жидкость перед установкой емкости в печь, а затем еще раз в середине времени нагрева.
 - * После нагрева оставьте емкость в печи на непродолжительное время. Аккуратно перемешайте или встряхните жидкость, перед употреблением проверьте температуру, чтобы избежать ожогов (в особенности, содержимое детских бутылочек и баночек детского питания). Осторожно обращайтесь с емкостью.
- 6. Нагрев в микроволновой печи может привести к запаздывающему внезапно прорывающемуся кипению без признаков выделения пузырьков. При этом горячие жидкости могут внезапно выплыть через край. Выпускное отверстие для воздуха может находиться в верхней, нижней части печи или сбоку. Не перекрывайте отверстие.**
- 7. Перекрытие выпуска может привести к повреждению печи и плохому приготовлению пищи.**
- 8. Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.**
- 9. Неправильное использование может привести к повреждению печи.**

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочтите все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



ATTENTION

- 8. Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда. Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.**
 - ⦿ Неправильное использование может привести к взрыву или пожару.
- 9. Не пользуйтесь деревянной посудой. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами.**
 - ⦿ Она может перегреться и обуглиться. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- 10. Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.**
 - ⦿ Неправильное использование может привести к разломке печи.
- 11. Не промывайте противни и подставки водой сразу после приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.**
 - ⦿ Неправильное использование может привести к поломке печи.
- 12. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.**
 - ⦿ Неправильное использование может привести к травме и повреждению печи.

Важные инструкции по безопасности

- 13. Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.**
 - ⦿ Они могут взорваться от возникающего внутри давления.
- 14. Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Яйца в скорлупе и сваренные вскрутуя яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.**
 - ⦿ Внутри яйца создается давление и оно взорвется.
- 15. Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.**
 - ⦿ Это может привести к внезапному выкипанию горячей жидкости.
- 16. Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.**
 - ⦿ Это может привести к серьезной аварии, например, к возгоранию или поражению электрическим током.
- 17. Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.**
 - ⦿ Пища может вытечь из контейнера вследствие повреждения контейнера, что также может вызвать возгорание.
- 18. Температура доступных поверхностей при работе печи может быть высокой.**
 - ⦿ Так как эти поверхности и предметы нагреваются, есть опасность получить ожог, если Вы не используете толстые кухонные рукавицы.

Важные инструкции по безопасности

⚠ ВНИМАНИЕ

19. Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.

- Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.

20. Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи

- При использовании неподходящего температурного датчика Вы не можете быть уверены, что температура измерена правильно.

21. Точно следуйте рекомендациям изготовителей по приготовлению воздушной кукурузы из их продукции. Не оставляйте печь без присмотра во время поджаривания кукурузных зерен. Если по истечении рекомендованного времени кукуруза не лопается, прекратите процесс приготовления. Никогда не используйте пакеты из оберточной бумаги для приготовления воздушной кукурузы. Никогда не пытайтесь снова нагревать оставшиеся зерна.

- Избыточная обработка может привести к возгоранию зерен.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

22 Это изделие должно быть заземлено. Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

Провод СИНЕГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой N или имеющему ЧЕРНЫЙ цвет.

Провод КОРИЧНЕВОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L или имеющему КРАСНЫЙ цвет. Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕННОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом “—”.

Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

- Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.

23. Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.

- Неправильное использование может привести к повреждению печи.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочтите все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

Важные инструкции по безопасности

- 24. Если микроволновая печь установлена в шкафу, пользоваться ей следует при открытой дверце шкафа.**
 - Ⓐ Если при работе печи (декоративная) дверца закрыта, ухудшается циркуляция воздуха, что может привести к возгоранию или повреждению печи и шкафа.
- 25. Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.**
 - Ⓐ Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- 26. Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновых печах.**
- 27. Следует проследить за тем, чтобы дети не играли с данным устройством.**
- 28. Данную микроволновую печь не следует размещать в шкафу, пока не будет проверена ее работа в шкафу.**
- 29. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под наблюдением или не прошли инструктаж по использованию данного устройства у лица, ответственного за их безопасность. Очистку и обслуживание не следует поручать детям младше 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением.**
- 30. Микроволновая печь предназначена для использования встроенной в другое оборудование.**
- 31. При работе устройства поверхность микроволновой печи может сильно нагреваться.**

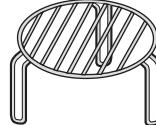
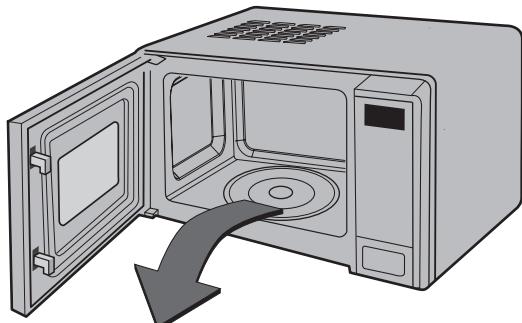
- 32. Храните устройство и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.**
- 33. Дверца или внешняя поверхность печи может сильно нагреваться во время ее работы.**
- 34. Данные устройства не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или с отдельного пульта управления.**

Распаковка и установка печи

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности и упаковочные материалы. Убедитесь в том, что ваша печь не была повреждена при доставке.

1

Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



РЕШЕТКА



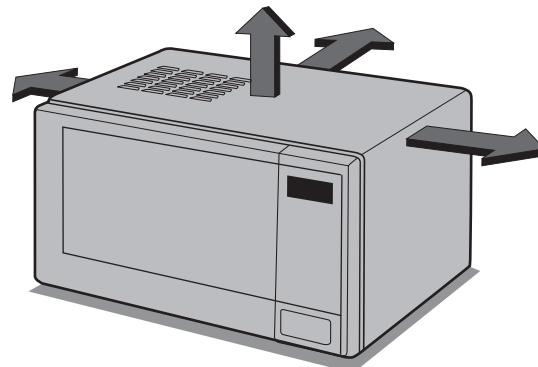
СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНО



РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА

2

Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь. Сверху или на боковых стенах печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи.



ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3

Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока.

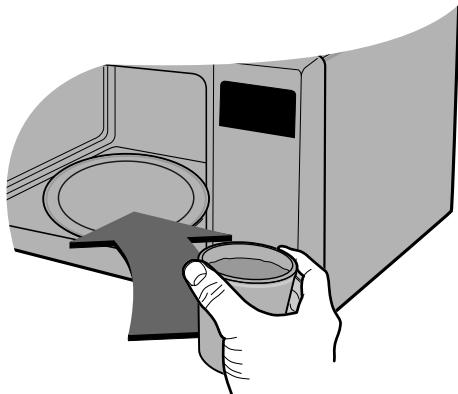
Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

4

Откройте вашу печь, потянув за **РУЧКУ ДВЕРЦЫ**. Установите в печь **ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО** и положите на кольцо **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.

5

Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 53.

**6**

Нажмите кнопку **Стоп** и затем нажмите кнопку **Старт** один раз, чтобы задать время работы печи, равное 30 секундам.

30

секунд

7

На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет времени для 30 секундного интервала. Когда он достигает нулевой отметки раздается звуковой сигнал. Откройте дверцу печи и проверьте температуру воды. Если ваша печь работает нормально, вода должна быть теплой. **Будьте осторожны, когда вынимаете сосуд, так как он может быть горячим.**



ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

8

Содержимое детских бутылочек и баночек детского питания, перед тем, как давать детям, нужно перемешать или взболтать и проверить температуру, чтобы избежать ожогов.

Установка часов



Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

Вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовой или 24-часовой системе. В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить время 14:35 при работе часов в 24-часовой системе. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

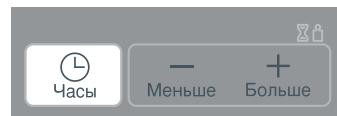
Нажмите кнопку **Стоп**.



Один раз нажмите кнопку **Часы** два раза.

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** еще раз.

Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).



Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раз.

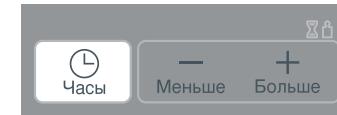
Нажмите кнопку **1 мин** три раза.

Нажмите кнопку **10 сек** пять раз.



Нажмите кнопку **Часы** для подтверждения введенного времени.

Часы начнут идти.

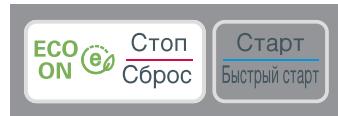


Блокировка от детей



В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки.
Однако, ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

Нажмите кнопку **Стоп**.



Нажмите и удерживайте **Стоп**, пока на экране не появится “L” и не прозвучит сигнал.

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время



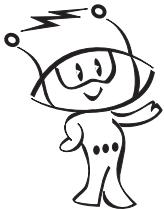
Дисплей будет продолжать показывать букву “L”, напоминая вам, что установлена **БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ**.



Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп**, пока дисплей не перестанет показывать букву “L”. Печь сделает остальное.



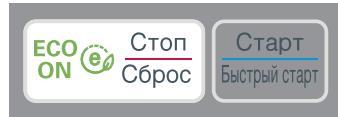
Энергосбережение



С помощью функции **ECO ON** вы можете съэкономить электроэнергию, за счет уменьшения расхода энергии на дисплей.

Нажмите кнопку **ECO ON**.

На экране появится "0". Функция экономии электроэнергии **ECO ON** включена.



Функция экономии электроэнергии **ECO ON** включается автоматически через 5 минут после завершения работы с печью, даже если дверь остается открытой.



Дисплей возвращается в обычный режим работы при нажатии любой из клавиш на панели управления.

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 560W от максимального в течение 5 минут и 30 секунд.

Приготовление с использованием микроволновой энергии



В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки **СВЧ** можно выбирать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки Микро	%	Мощность
ВЫСОКИЙ	1 раз	100%	700W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2 раза	80%	560W
СРЕДНИЙ	3 раза	60%	420W
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4 раза	40%	280W
НИЗКИЙ РАЗМОРОЗКА	5 раза	20%	140W

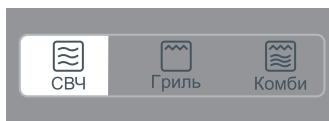
Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп**.



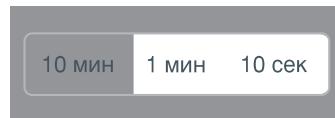
Для выбора уровня мощности 560W дважды нажмите кнопку **СВЧ**.

На дисплее появляется сообщение "560".



Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **10 сек** три раза.



Нажмите кнопку **Старт**.



УРОВНИ МИКРОВОЛНОВОЙ МОЩНОСТИ

В вашей печи можно выбирать 5 уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовлением пищи. В нижеследующей таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование	
ВЫСОКИЙ	100%	700W	<ul style="list-style-type: none">• Кипячение воды• Подрумянивание блюд из мясного фарша• Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей• Приготовление кусков нежесткого ("нежного") мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	560W	<ul style="list-style-type: none">• Подогрев всех блюд• Жарение мяса крупным куском и птицы целиком• Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные)• Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	60%	420W	<ul style="list-style-type: none">• Выпекание пирогов и лепешек• Приготовление яиц• Приготовление сладкого крема• Приготовление риса, супов
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	280W	<ul style="list-style-type: none">• Разморозка всех продуктов• Расплавление сливочного масла и шоколада• Приготовление более жестких кусков мяса
РАЗМОРОЗКА/ НИЗКИЙ	20%	140W	<ul style="list-style-type: none">• Размягчение сливочного масла и сыра• Размягчение мороженого• Подъем дрожжевого теста



В следующем примере мы покажем вам, как готовить какую-либо пищу в два этапа. На первом этапе ваша пища будет готовиться 11 минут на ВЫСОКОМ уровне мощности, а на втором этапе - 35 минут на уровне мощности 280W.

Приготовление в два этапа



Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи, нажмите кнопку **Старт** и текущий этап приготовления продолжится.

В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из памяти печи, дважды нажмите кнопку **Стоп**.

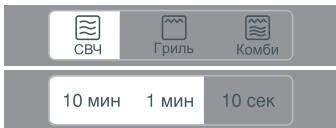
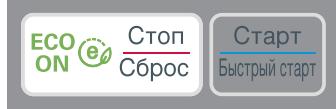
Нажмите кнопку **Стоп**.

Задайте уровень мощности и время приготовления для **1 этапа**.

Один раз нажмите кнопку **СВЧ** для выбора ВЫСОКОГО уровня мощности.

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** один раз.

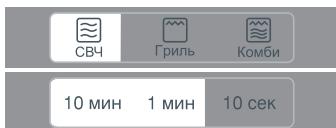


Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа**.

Нажмите кнопку **СВЧ** четырьре раза для выбора уровня мощности 280W.

Нажмите кнопку **10 мин** три раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.



Нажмите кнопку **Старт**.

4



Быстрый старт

В следующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на высоком уровне микроволновой мощности.



Режим **Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп**.



Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Старт** четыре раза.

Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.



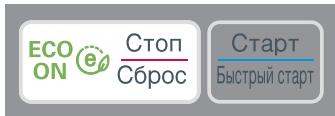
В режиме **Старт** последовательными нажатиями кнопки **Старт** вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

В следующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.

Приготовление в режиме Гриль



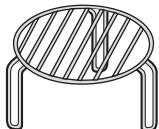
Нажмите кнопку **Стоп.**



Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.

В режиме гриля между решеткой для гриля и стеклянным подносом помещается металлический поднос.

В режиме гриля должна использоваться пред назначенная для этого режима решетка .



Нажмите кнопку **Гриль.**



Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** два раза.

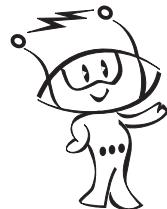
Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

10 мин 1 мин 10 сек

Нажмите кнопку **Старт.**



Комбинированный режим приготовления



В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу, используя **нагревательный элемент и микроволны** одновременно или поочередно. Это обычно позволяет вам приготовить пищу за более короткое время.

Кварцевый нагревательный элемент поджаривает поверхность пищи в то время, как **микроволны** готовят ее внутреннюю часть. Кроме того, вам не требуется предварительно прогревать печь.

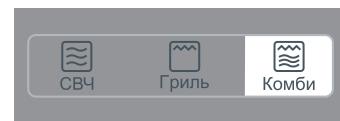
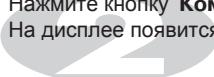
Категория	Мощность микроволн (%)	Мощность гриля (%)
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления в комбинированном режиме "Co-3" в течение 25 минут.

Нажмите кнопку **Стоп**.

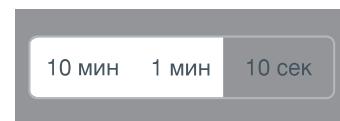


Нажмите кнопку **Комби** три раза.
На дисплее появится сообщение "Co-3".



Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** два раза.
Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.



Нажмите кнопку **Старт**.

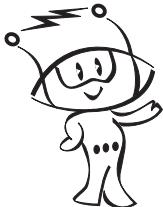
В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **[+] / [-]** для увеличения/уменьшения времени приготовления.

Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!



Русский повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,6 кг "Картофель в мундире".



Борщ	1	раза
Мясная солянка	2	раза
Картофель в мундире	3	раза
Куриный шашлык	4	раза
Шашлык из лосося	5	раза
Пельмени	6	раза
Бефстроганов	7	раза
Кулебяка с лососем	8	раза
Картофельные чипсы	9	раза
Гречневая каша	10	раза
Щи	11	раза
Уха	12	раза
Расстегай с рыбой	13	раза
Мясной гуляш	14	раза

Нажмите кнопку **Стоп.**



Нажмите кнопку **Русский повар** три раза.

На дисплее появится сообщение.

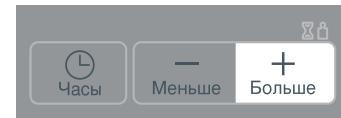
В данном примере три раза нажмите кнопку **Картофель в мундире**.



Задайте желаемый вес картофеля.

Нажмите на сектор [+] кнопки ввода веса три раза.

Если сектор [+] или [-] удерживается в нажатом положении, вес будет увеличиваться быстро.



Нажмите кнопку **Старт.**



Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Борщ (гс-1)	1,7 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>300 г говядины, нарезанной кубиками 1/2 измельченной свеклы 1/2 измельченной морковки 1/2 измельченной луковицы 1 измельченной картошки 1 измельченный помидор 100 г нарезанной капусты 1 измельченный зубчик чеснока 1 столовая ложка томатной пасты 3 столовых ложки измельченной свежей зелени 2 чашки воды или бульона 1 чайная ложка уксуса Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>
Мясная солянка (гс-2)	1,7 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>100 г колбасных изделий, нарезанных ломтиками 1 измельченная луковица 1 измельченный помидор 3 измельченных маринованных огурца 10 измельченных черных маслин без косточек 2 столовые ложки томатной пасты 3 чашки воды или бульона Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Картофель в мундире (гс-3)	0,2~0,8 кг	Стеклянный поднос	Комнатная	<p>1. Выберите средние картофелины по 180-220 г. Вымойте и высушите картофелины. Проколите картофелины в нескольких местах вилкой.</p> <p>2. Поместите картофелины в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p> <p>3. После приготовления накройте продукт фольгой на 5 минут.</p>
Куриный шашлык (гс-4)	0,4 кг	Решетка на поддоне для масла	Охлажденный	<p>Ингредиенты</p> <p>400 г куриных грудок (без кожи, толщиной до 2,5 см) 1 столовая ложка томатной пасты 1 измельченный зубчик чеснока 1 столовая ложка сливочного масла Соль и перец по вкусу 2~3 деревянных шампуря</p> <p>1. Сложите в миску куриное мясо, томатную пасту, чеснок, сливочное масло, соль, перец и тщательно перемешайте.</p> <p>2. Насадите кусочки курицы на деревянные шампуры. Следите, чтобы шампуры вошли в центр кусочеков.</p> <p>3. Уложите шампуры на решетку, установленную на поддоне для масла. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p>
Шашлык из лосося (гс-5)	0,4 кг	Решетка на поддоне для масла	Охлажденный	<p>Ингредиенты</p> <p>400 г филе лосося (до 2,5 см толщиной) 2 столовые ложки лимонного сока 1 столовая ложка сливочного масла 1 столовая ложка растительного масла Соль и перец по вкусу 2~3 деревянных шампуря</p> <p>1. Сложите в миску лосось, лимонный сок, сливочное масло, растительное масло, соль, перец и тщательно перемешайте.</p> <p>2. Насадите кусочки лосося на деревянные шампуры. Следите, чтобы шампуры вошли в центр кусочеков.</p> <p>3. Уложите шампуры на решетку, установленную на поддоне для масла. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Пельмени (гс-6)	0,3 кг	блюдо для микроволновой печи	Замороженные	<p>Ингредиенты</p> <p>15 ~ 20 замороженных пельменей 2 1/2 чашки воды Лавровый лист, 1 штука Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p>
Бефстроганов (гс-7)	1,2 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>400 г говядины, нарезанной кубиками 2 измельченные луковицы 1 чашка сметаны 1 столовая ложка томатной пасты 1 столовая ложка муки общего назначения 1 столовая ложка растительного масла 3 столовые ложки измельченной свежей зелени 1 чашка воды или бульона Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Кулебяка с лососем (гс-8)	0,3 кг	Решетка	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>130 г замороженного слоеного теста, разморозить 100 г нарезанного филе лосося 1/2 измельченной луковицы 1 измельченное крутое яйцо Соль и перец по вкусу 1 яичный желток</p> <p>1. Сложите лосося, луковицу, крутое яйцо, соль и перец в миску и тщательно перемешайте. 2. Раскатайте тесто слоем толщиной до 2 мм на плоской поверхности и покройте половину лепешки смесью из лосося. Заверните и запечатайте края. 3. Смажьте рулет сверху взбитым яичным желтком и положите на пергамент. 4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните кулебяку, и нажмите кнопку пуска еще раз для продолжения процесса приготовления.</p>
Картофельные чипсы (гс-9)	1	Стеклянный поднос	Комнатная	<p>1. Нарежьте картофель самыми тонкими ломтиками, используя шинковку «мандолина» или овощечистку. 2. Высушите нарезанный ломтиками картофель полотенцем и уложите на пергамент. Для получения наилучшего результата укладывайте в один слой. 3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 4. После окончания приготовления выждите 1~2 минуты.</p>
Гречневая каша (гс10)	0,3 кг	Чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>1. Промойте и высушите 300 г гречневой крупы. Налейте 600 мл воды с солью в глубокую и большую миску, оставьте на 15 минут, накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 3. После приготовления оставьте блюдо под крышкой на 15 минуты.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Щи (rc11)	1,5 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>300 г говядины, нарезанной кубиками 200 г мелко нарезанной капусты 1 измельченная луковица 1 измельченная морковка 3 столовые ложки измельченной свежей зелени 3 чашки воды или бульона Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>
Уха (rc12)	1,7 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>500 г трески, нарезанной кубиками 2 картошки, нарезанной кубиками 1 луковица, нарезанная кубиками 1 морковка, нарезанная кубиками 1/4 чашки водки 2 чашки воды или бульона Лавровый лист, 2 штуки Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды. 3. По окончании приготовления, перед подачей гарнируйте свежей зеленью или по вкусу.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Расстегай с рыбой (rc13)	0,3 кг	Решетка	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>130 г замороженного слоеного теста, разморозить 100 г филе белой рыбы, измельчить 3 столовые ложки изрубленных шампиньонов. 3 столовые ложки вареного риса Соль и перец по вкусу 1 яичный желток</p> <p>1. Сложите рыбное филе, шампиньоны, вареный рис, соль и перец в миску и тщательно перемешайте.</p> <p>2. Разделите тесто на 2 части и раскатайте каждую часть в лепешку толщиной до 2 мм на плоской поверхности, положите на лепешки рыбную смесь. Заверните и запечатайте края, придав пирогу круглую или овальную форму.</p> <p>3. Смажьте пирог сверху взбитым яичным желтком и положите на пергамент.</p> <p>4. Положите пирог на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пирог и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.</p>
Мясной гуляш (rc14)	1,0 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками 2 луковицы, нарезанные кубиками 1 столовые ложки муки общего назначения 3 столовые ложки томатной пасты Лавровый лист, 1 штука. 1 чашка воды или бульона Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в большую глубокую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p> <p>3. По окончании приготовления перемешайте и перед подачей гарнируйте свежей зеленью, или по желанию.</p>

Французский повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 1,5 кг Французский луковый суп.



Французский луковый суп	1 раз
Сырный крем-суп с мидиями	2 раза
Крем-суп из шпината	3 раза
Рататуй	4 раза
Фаршированные помидоры	5 раза
Фаршированные шампиньоны	6 раза
Жюльен в булочках	7 раза
Стейк из палтуса	8 раза
Свиное филе в беконе с баклажанами	9 раза
Куриные ножки с черносливом	10 раза

Нажмите кнопку Стоп.



Нажмите кнопку Французский повар один раз.

На дисплее появится сообщение.

В данном примере один раз нажмите кнопку **Французский луковый суп**.



Нажмите кнопку Старт.



Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Французский луковый суп (Fc-1)	1,5 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>4 луковицы, нарезанные тонкими кольцами 50г сливочного масла 1 чайная ложка белого сахара 1 столовая ложка муки общего назначения 3 чашки говяжьего бульона 1/2 чашки красного вина 8 ломтиков подсущенного французского хлеба 1чашка тертого сыра</p> <p>1. Обжарьте лук в сковородке со сливочным маслом и сахаром, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет. 2. Сложите обжаренный лук и муку в глубокую и большую миску, хорошо перемешайте и добавьте говяжий бульон и красное вино. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды. 4. После приготовления перемешайте суп и налейте в сервировочные миски. 5. Положите 1 ломтик подсущенного хлеба сверху в каждую миску с супом, ломтики посыпьте сыром. Готовьте 2-3 минуты в микроволновке на мощности 700 Вт, пока сыр не расплавится.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Сырный крем-суп с мидиями (Fc-2)	1,2 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>1 нацинкованная картошка 1/2 нацинкованной луковицы 2 столовые ложки измельченной свежей зелени 1 измельченный стебель сельдерея 800 г мидий, помыть щеткой и удалить бородки и наросты 1/2 чашки белого вина Соль и перец по вкусу 600 г крем-супа</p> <p>1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, мидии, белое вино, соль и перец в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p> <p>3. После завершения приготовления уберите панцири мидий, добавьте крем-суп и хорошо перемешайте.</p> <p>* Крем-суп 1/2 чашки сливочного масла 6 столовых ложки муки общего назначения 2 чашки молока 1 куриный бульонный кубик</p> <p>1. Растопите масло на сковородке, добавьте муку и перемешайте до однородного состояния. 2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Крем-суп из шпината (Fc-3)	1,2 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>600 г овощного пюре 1 1/2 чашки куриного бульона 2 столовых ложки муки общего назначения 2 столовых ложки сливочного масла 1 чашка сливок Мускатный орех, соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Наройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p> <p>* Овощное пюре</p> <p>400 г измельченного шпината 2 измельченные луковицы 4 столовых ложки воды</p> <p>1. Положите овощи в миску для микроволновой печи. Добавьте воду и закройте пищевой пленкой.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь Готовьте в течение 9~11 минут в микроволновке на мощности 700 Вт.</p> <p>3. После приготовления смешайте готовые овощи блендером или в кухонном комбайне, пока пюре не обретет гладкую и однородную консистенцию.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Рататуй (Fc-4)	1,5 кг	блюдо для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>1 луковица, нарезанная кубиками 1 баклажан, нарезанный кубиками 1 цуккини, нарезанный кубиками 1 сладкий перец, нарезанный кубиками 3 измельченных помидора 1 столовая ложка томатной пасты 2 измельченный зубчик чеснока 1 столовая ложка измельченной свежей зелени 2 столовые ложки уксуса 1 чайная ложка сахара Добавьте соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>
Фаршированные помидоры (Fc-5)	1,2 кг	блюдо для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>4 средних помидора Соль и перец по вкусу 400 г говяжьего фарша 1/2 чашки хлебных крошек 2 измельченных зубчика чеснока 1 столовая ложка дижонской горчицы 1 столовая ложка сушеної зелени 1 столовая ложка сыра пармезан</p> <p>1. Срежьте верхушки помидоров, сделав из них шляпки, выньте семена, стараясь не повредить мякоть и кожице. Сбрзните каждый помидор солью и перцем. 2. Сложите оставшиеся ингредиенты в миску, хорошо перемешайте. 3. Наполните помидоры смесью с говяжьим фаршем и накройте шляпками. 4. Уложите фаршированные помидоры на блюдо и накройте пищевой пленкой. 5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Фаршированные шампиньоны (Fc-6)	0,5 кг	Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>15~20 шампиньонов, без ножек Начинка 50 г тертого сыра</p> <p>1. Удалите ножки у каждого гриба и положите на блюдо. 2. Заполните шляпку каждого гриба начинкой. 3. Посыпьте сыром каждый фаршированный гриб. 4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.</p> <p>Начинка</p> <p>2 столовые ложки сливочного масла Измельченные оставшиеся ножки грибов. 1/4 чашки красного вина 30 г хлебных крошек 3 столовые ложки измельченной свежей зелени 1/2 чашки сливок Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Обжарьте ножки грибов на сливочном масле в сковородке. Добавьте красное вино, хлебные крошки и петрушку, хорошо перемешайте. 2 Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Жюльен в булочках (Fc-7)	0,8 кг	Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>4–5 булочки Начинка 50 г тертого сыра</p> <p>1. Срезать верхушки булочек и вынуть мякиш, стараясь не проткнуть корку. 2. Заполните каждую булочку начинкой и положите булочки на блюдо. 3. Сверху каждую булочку посыпьте сыром. 4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p> <p>Начинка</p> <p>2 столовых ложки сливочного масла 200 г нарезанных куриных грудок 100 г измельченных грибов 1 нашинкованная луковица 1 чашка сливок Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Обжарьте куриные грудки, грибы и лук на сковородке со сливочным маслом. 2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.</p>
Стейк из палтуса (Fc-8)	0,2 кг	Решетка на поддоне для масла	Охлажденный	<p>Ингредиенты</p> <p>Стейк из палтуса 200 г 1 столовая ложка лимонного сока 1 столовая ложка растительного масла Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Смешайте в миске лимонный сок, растительное масло, соль и перец. 2. Смажьте масляной смесью стейк из палтуса. 3. Уложите блюдо на решетку, установленную на поддоне для масла. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 4. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните стейк, и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Свиное филе в беконе с баклажанами (Fc-9)	1,2 кг	Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>400 г свиного филе 8 полосок бекона 1/2 баклажана 2 столовых ложки оливкового масла Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Разрезать свиное филе на 8 кусков (примерно по 50 г), добавить соль и перец. 2. Оберните куски свиного филе беконом. 3. Нарежьте баклажан ломтиками и положите в оливковое масло. 4. Положите куски свинины, обернутые беконом, и нарезанный ломтиками баклажан на жаропрочное стеклянное блюдо. 5. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p>
Куриные ножки с черносливом (Fc10)	1,2 кг	Чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>1 нарезанная кольцами луковица 1 морковь, нарезанная ломтиками 500 г куриных ножек 15 половинок чернослива, без косточек 1 чашка куриного бульона Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>

Итальянский повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,5 кг крем-суп с морепродуктами.



Крем-суп с морепродуктами	1 раз
Пьемонтский суп	2 раза
Баклажан с помидором и сыром	3 раза
Перец, фаршированный тунцом и хлебом	4 раза
Лазанья	5 раза
Спагетти болоньез	6 раза
Спагетти карбонара	7 раза
Ризotto	8 раза
Свежая пицца	9 раза
Яблочные чипсы	10 раза

Нажмите кнопку **Стоп.**



Нажмите кнопку **Итальянский повар** один раз.

На дисплее появится сообщение.

В данном примере один раз нажмите кнопку **крем-суп с морепродуктами**.



Нажмите кнопку **Старт.**



Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Крем-суп с морепродуктами (lc-1)	0,5 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>1 нарезанная картошка 1/2 нацинкованной луковицы 2 столовые ложки измельченной свежей зелени 1 порубленный стебель сельдерея 200 г очищенных и выпотрошенных морепродуктов 2 столовые ложки растительного масла Соль и перец по вкусу 600 г крем-супа</p> <p>1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, морепродукты, масло, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделайте в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p> <p>3. После окончания приготовления добавьте крем-суп и хорошо перемешайте.</p> <p>* Крем-суп</p> <p>1/2 чашки сливочного масла 6 столовых ложек муки общего назначения 2 чашки молока 1 куриный бульонный кубик</p> <p>1. Растопите масло на сковородке, добавьте муку и перемешайте до однородной массы.</p> <p>2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.</p>
Пьемонтский суп (lc-2)	1,5 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>2 яйца 4 столовые ложки сухарной муки 2 столовые ложки натертого сыра 5 чашек воды Мускатный орех, соль и перец по вкусу</p> <p>1. Добавьте все ингредиенты в большую и глубокую чашу и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Перемешайте как минимум дважды во время приготовления.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Баклажан с помидором и сыром (lc-3)	1,0 кг	Огнеупорное стеклянное блюдо на решетке	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>1~2 баклажана 1~2 помидора Соль и перец по вкусу 100 г тертого сыра</p> <p>1. Нарежьте баклажаны и помидоры ломтиками толщиной 1,5 см и заправьте солью и перцем. 2. Разложите баклажаны и помидоры на блюдо и посыпьте сыром сверху каждый помидор. 3. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p>
Перец, фаршированный тунцом и хлебом (lc-4)	1, 5 кг	блюдо для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>4 разноцветных сладких перца 2 банки консервированного тунца 2 измельченный кусок сухого черного хлеба 1 измельченный зубчик чеснока 100 г сыра пармезан Соль и перец по вкусу 200 г томатного пюре</p> <p>1. Срежьте верхушки с перцев, выньте семена. 2. Смешайте тунец, хлеб, чеснок, сыр пармезан, соль и перец. 3. Наполните перцы смесью с тунцом и положите фаршированные перцы на блюдо. 4. Добавьте сверху томатную пасту и закройте пищевой пленкой. 5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Лазанья (lc-5)	1,2 кг	Противень для выпечки 20x20 см	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>6 пластин для лазаньи, приготовить согласно указаниям на упаковке 1 кг мяса и томатный соус 40 г тертого сыра</p> <p>1. Положите рядом 2 пластины для лазаньи на дно противня, закрыв дно. Намажьте сверху 1/3 количества мяса и томатного соуса. 2. Повторите то же со следующими 2 пластинами лазаньи, уложив на них 1/3 порции мяса и томатного соуса, затем накройте сверху 2 оставшимися пластинами для лазаньи и оставшейся частью мяса и томатного соуса. 3. Сверху посыпьте тертым сыром 4. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p> <p>* Мясо с томатным соусом</p> <p>1 нарезанный стебель сельдерея 1 нашинкованная луковица 1 измельченный зубчик чеснока 800 г измельченных зрелых помидоров 1 ветка тимьяна Лавровый лист, 1 шт. 300 г говяжьего фарша Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Обжарьте сельдерей, лук и чеснок в смазанной растительным маслом сковороде до мягкости. 2. Добавьте помидоры, тимьян и лавровый лист, соль и перец. Перемешайте и тушите около 30 минут. 3. Обжарьте говяжий фарш в смазанной растительным маслом сковороде в течение 5 минут, постоянно помешивая. Вылейте помидорную смесь в фарш и тушите 5 минут.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Спагетти болоньез (lc-6)	1,0 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты соуса болоньез</p> <p>1 столовая ложка оливкового масла 1 нацинкованная луковица 1 измельченный зубчик чеснока 400 г говяжьего фарша 100 г томатной пасты 2 помидора, нарезать 1 столовая ложка сушеної зелени Соль и перец по вкусу</p> <p>Ингредиенты для приготовления пасты</p> <p>150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке 1 столовая ложка сыра пармезан</p> <ol style="list-style-type: none"> Добавьте все ингредиенты соуса болоньез в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды. После завершения приготовления перемешайте и добавьте соус болоньез в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан или по вкусу.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Спагетти карбонара (lc-7)	0,4 кг	Чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты соуса болоньез</p> <p>100 г нарезанного копченого бекона 1 измельченный зубчик чеснока 1/2 чашки сливок 4 яичных желтка 100 г сыра пармезан Соль и перец по вкусу</p> <p>Ингредиенты для приготовления пасты</p> <p>150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке 1 столовая ложка сыра пармезан</p> <ol style="list-style-type: none"> Обжарьте бекон с чесноком в смазанной растительным маслом сковородке, пока он не зарумянится, удалите излишки жира. Сложите обжаренный бекон, сливки, яичные желтки, сыр пармезан, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Завершив приготовление, перемешайте и добавьте соус карбонара в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан, или по вкусу.
Ризotto (lc-8)	1,2 кг	Чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>200 г риса для ризotto \ 1 1/2 чашки воды или бульона 1/2 чашки молока \ 200 г говядины, нарубить \ 2 яйца 1 нацинкованная луковица \ 50 г зеленого горошка 100 г тертого сыра Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Свежая пицца (lc-9)	0,4 кг	Огнеупорное стеклянное блюдо на решетке	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>Готовая основа из теста Начинка: 3 столовые ложки томатного соуса \ 30 г нарезанной ломтиками колбасы 1/2 луковицы, нарезанной ломтиками \ 2 свежих гриба, нарезанные ломтиками 1/2 свежего перца \ 100 г измельченного сыра Моцарелла</p> <p>1. Положите готовую основу из теста на жаропрочное стеклянное блюдо. Смажьте соусом для пиццы. Уложите сверху начинку и сыр.</p> <p>2. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p> <p>Готовая основа из теста</p> <p>120 г муки общего назначения или хлебной муки 1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей 1/3 чайной ложки соли \ 1 чайная ложка сахара, \ 70 мл теплой воды 1 чайная ложка оливкового масла холодного отжима, и еще немного для смазывания</p> <p>1. Смешайте все ингредиенты в большой емкости. 2. С помощью электрического миксера взбейте до получения равномерного и эластичного теста. 3. Раскатайте тесто и положите лепешку на смазанное жиром стеклянное жаропрочное блюдо. Равномерно проколите поверхность теста вилкой. 4. Поместите блюдо на решетку в печь и готовьте 7~9 минут в режиме Гриль. 5. После приготовления выложите готовую лепешку на блюдо.</p>
Яблочные чипсы (lc10)	1	Стеклянный поднос	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>1/2 яблока \ 1 чашка сладкой воды (1 чашка воды + 2 столовые ложки сахара)</p> <p>1. Нарежьте яблоко самыми тонкими ломтиками, используя шинковку «мандolina» или овощечистку, и положите их в сладкую воду на 1~2 часа. 2. Высушите ломтики яблока полотенцем и уложите на пергамент. Для получения наилучшего результата укладывайте в один слой. 3. Поместите блюдо в печь. 4. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 5. После приготовления подождите 1~2 минуты</p>

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 1,5 кг Суп харчо.

Восточный повар



Суп харчо	1 раз
Азу	2 раза
Долма	3 раза
Плов	4 раза
Курица в карри	5 раза
Шаурма	6 раза
Чахохбили	7 раза
Баклажанная икра	8 раза
Сациви	9 раза
Хинкали	10 раза

Нажмите кнопку **Стоп.**



Нажмите кнопку **Восточный повар** один раз.

На дисплее появится сообщение.

В данном примере один раз нажмите кнопку
Суп харчо.



Нажмите кнопку **Старт.**



Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Суп харчо (Ос-1)	1,5 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>400 г говядины или баранины, нарезать кубиками 100 г длиннозерного риса, промыть и высушить 50 г измельченных гречих орехов 1 нашинкованная луковица 3 измельченных зубчика чеснока 1 измельченный красный перец 2 чайные ложки молотого красного перца 3 столовой ложки измельченной свежей зелени 2 1/2 чашки воды или бульона Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>
Азу (Ос-2)	1,5 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками 1 маринованный огурец, нарезанный кубиками 2 картошки, нарезанные кубиками 1 луковица, нарезанная кубиками 2 измельченных зубчика чеснока 2 столовые ложки томатной пасты 2 столовые ложки растительного масла 1 чашки воды или бульона Лавровый лист, 1 штука Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Долма (Ос-3)	1,0 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>1 банка виноградных листьев \ 200 г сваренного риса 500 г говяжьего фарша \ 1 луковица, нашинковать Соль и перец по вкусу 1/2 чашки воды \ 1/2 чашка сметаны</p> <ol style="list-style-type: none"> Сложите вареный рис, говяжий фарш, лук, соль и перец в миску и хорошо перемешайте. Разложите виноградные листья на плоскую поверхность и положите в центр каждого листа 1 1/2 чайные ложки рисовой смеси. Заверните фарш в лист. Положите рядами все завернутые листья в глубокую большую миску и добавьте воды. Накройте пищевой пленкой. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. После окончания приготовления подавайте со сметаной, или по вкусу.
Плов (Ос-4)	1,2 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>300 г говядины, нарезать кубиками 1 нашинкованная луковица 1 нашинкованная морковь 3 измельченных зубчика чеснока 1 чайная ложка куркумы Соль и перец по вкусу 200 г длиннозерного риса, промыть и высушить 2 чашки воды или бульона</p> <ol style="list-style-type: none"> Обжарьте говядину, лук, морковь и чеснок в смазанной растительным маслом сковороде до светло-коричневного цвета. Добавьте куркуму, соль и перец, тщательно перемешайте. Сложите готовую смесь в глубокую большую миску, добавьте рис и воду. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Курица в карри (Oc-5)	1,5 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>400 г куриных грудок, нарезать кубиками 1/4 чашки оливкового масла \ 2 нацинкованные луковицы 4 измельченных зубчика чеснока 1 натертый корень имбиря \ 1 палочка корицы 2 сушеных красных перца чили 1 чайная ложка измельченной куркумы 400 г томатного соуса \ 1/2 чашка воды или бульона 1/2 чашки простого йогурта \ 1 ст. л. лимонного сока Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.</p> <p>2. Поместите в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>
Шаурма (Oc-6)	0,8 кг	блюдо для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>4~6 лаваша или тонких пшеничных лепешек 200г куриных грудок, сваренных и измельченных 1 помидор, измельчить 1 огурец, измельчить 3 столовые ложки измельченной свежей зелени Соус:</p> <p>1 столовая ложка майонеза 1 столовая ложка сметаны 1 столовая ложка кетчупа 1 измельченный зубчик чеснока</p> <p>1. Сложите куриные грудки, помидор, огурец и зелень в большую глубокую миску и тщательно перемешайте.</p> <p>2. Перемешайте все ингредиенты для соуса в другой миске.</p> <p>3. Положите лаваш на плоскую поверхность и уложите на него соус и смесь с курицей. Заверните в виде рулетов.</p> <p>4. Положите рулеты на блюдо и закройте пищевой пленкой.</p> <p>5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Чахохбили (Ос-7)	1,7 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>1 кг куриного мяса, нарезать кубиками 1 сладкий перец, измельчить \ 1 нацинкованная луковица 1 измельченный помидор \ 2 измельченных зубчика чеснока 1/2 чашки красного или белого вина 3 столовые ложки измельченной свежей зелени 1 столовая ложка острого красного перца \ 1/2 чайной ложки шафрана Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.</p>
Баклажанная икра (Ос-8)	1,2 кг	блюдо для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>2 очищенных от кожи измельченных баклажана 1 измельченный сладкий перец 1 нарезанная тонкими кольцами луковица 1 мелко измельченный помидор 2 столовые ложки измельченной свежей зелени 2 измельченных зубчика чеснока 1 столовая ложка оливкового масла 1 чайная ложка сахара Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску, тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды. 3. После завершения приготовления пюрируйте овощи в кухонном комбайне или при помощи блендера.</p>

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Сациви (Oc-9)	1,7 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>250 г грецких орехов \ 1 луковица 2 измельченных зубчика чеснока \ 1/2 чайной ложки шафрана 1/2 чайной ложки корицы \ 1 1/2 чашки воды или бульона 1кг мяса курицы или индейки, нарезанного кубиками 1 столовая ложка сока граната Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> Сложите в миску грецкие орехи, лук, чеснок, шафран, корицу, налейте воду в миску и пюрируйте при помощи блендера или в кухонном комбайне. Сложите смесь с грецким орехом, курицу, гранатовый сок, соль и перец в большую глубокую миску и тщательно перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
Хинкали (Oc10)	0,6 кг	блюдо для микроволновой печи	Замороженные	<ol style="list-style-type: none"> Положите замороженное хинкали на блюдо. Для получения наилучшего результата разложите в один слой. Закройте пищевой пленкой. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаившими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. Программа Хлеб подходит для размораживания небольших хлебных изделий, таких как рогалики или маленькие батоны. Для хлеба потребуется время отстоя, чтобы он полностью оттаял в центре. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1.4 кг замороженной птицы.



В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов: **Мясо**, **Птица**, **Рыба** и **Хлеб**; каждая категория продуктов размораживается с использованием отличающегося уровня микроволновой мощности. Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки **Авторазмораживание**.

Категория Нажмите кнопку
Авторазмораживание

Мясо **1** раз

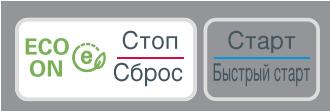
Птица **2** раза

Рыба **3** раза

Хлеб **4** раза

Нажмите кнопку **Стоп**.

Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.



Для выбора программы размораживания Птицы нажмите кнопку **Авторазмораживание** два раза. В окне дисплея появится сообщение "dEF2".



Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.



Нажмите кнопку **[+]** четырнадцать раза.

Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаившие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания.

Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на стеклянный поворотный стол.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предотвращая продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом..
- Такие продукты, как мясной фарш , отбивные котлеты, колбаски (сосиски) и бекон, по возможности следует отделять друг от друга. Когда прозвучит ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, откройте дверцу и переверните продукты. Если есть уже размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и продолжите размораживание. После размораживания, дайте продукту постоять до полного оттаивания.
- Например, куски мяса и целые тушицы цыплят должны ПОСТОЯТЬ не менее 1 часа перед началом приготовления.

Категория	Вес	Посуда	Продукт
Мясо (dEF1) Птица (dEF2) Рыба (dEF3)	0.1 ~ 4.0 кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Мясо: Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк , бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см) . Птица: Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2.5 кг) Рыба : Филе, большие куски, целиком Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
Хлеб (dEF4)	0.1 ~ 0.5 кг	Бумажное полотенце или плоская тарелка	Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.

Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.

Чтобы середина тоже разморозилась, понадобится дать продукту немного постоять. В примере ниже мы покажем вам, как разморозить 0.5 кг. куриного филе.

Быстрое размораживание



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаившие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания. **Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.**

Нажмите кнопку **Стоп**.

Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.



Нажмите один раз кнопку **Быстрое размораживание**. Печь сделает остальное.



ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

* Полностью удалите упаковку мяса.

* Положите фарш в посуду для микроволновой печи. Когда прозвучит звуковой сигнал, откройте дверцу, выньте фарш из печи, переверните его и положите обратно в печь. Нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы продолжить разморозку. В конце программы выньте фарш из микроволновой печи, накройте фольгой и оставьте постоять 5-15 минут до полного оттаивания.

Блюдо	Вес	Посуда	Инструкции
Фарш	0.5кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Фарш После звукового сигнала переверните продукт. После разморозки дайте постоять 5-15 минут.

Увеличение и уменьшение времени приготовления



Если при использовании какой-либо программы автоматического приготовления вы обнаружили, что пища недожарена или пережарена, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок [+] / [-].

При приготовлении пищи в автоматическом и ручном режиме вы можете в любой момент увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок [+] / [-].

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

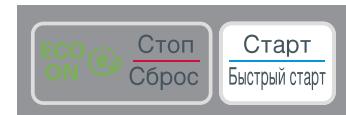
Нажмите кнопку **Стоп**.



Выберите требующуюся программу **Авто повар**.

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт**.

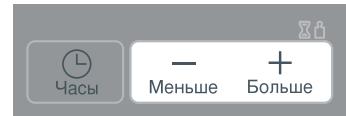


Нажмите кнопку [+].

При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться на **10** секунд.

Нажмите кнопку [-].

При каждом нажатии кнопки время приготовления будет уменьшаться на **10** секунд.



Посуда для микроволновой печи

Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой

Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии.

Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, некоторая посуда может содержать материалы, делающие ее непригодной для микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения в пригодности какой-либо конкретной посуды, имеется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи.

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволн на **ВЫСОКОЙ** мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда остается холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В вашей кухне вероятно уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации изготавителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.

Стеклянная посуда

Термостойкая стеклянная посуда безопасна для микроволновой печи. Это также относится ко всем маркам кухонной посуды из закаленного стекла. Однако, не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при нагреве пищи.

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако, они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища в конце концов приведет к их деформации или плавлению.

Бумага

Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Обычно старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые могут привести к появлению электрической дуги или возгоранию.

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако, обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они распластятся и порвутся.

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

В продаже имеется кухонная посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы вероятно можете использовать уже имеющуюся у вас на кухне посуду, а не покупать новую.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

ПРЕДОСТЕРЖЕНИЕ

Некоторые предметы посуды с высоким содержанием свинца или железа не пригодны для использования в микроволновой печи.

Чтобы быть уверенными в том, что посуда может использоваться в микроволновой печи, вы должны испытать ее.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но ваш успех в приготовлении блюд с их использованием зависит от того, насколько внимательно вы наблюдаете за процессом приготовления. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически загорается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно приподнять, перемешать пищу и т. п., должны считаться минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, просто примите меры, которые по вашему мнению поправят положение.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, использующихся в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь, если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно в рецептах приготовления хлеба, пирогов и заливного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пересушенны или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд вы должны позаботиться о том, чтобы их наружные края не стали слишком сухими и хрупкими.

Высота пищи

Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда несколько раз.

Содержание влаги в продуктах

Так как тепло, генерируемое микроволнами, имеет тенденцию испарять влагу, то относительно сухие продукты, такие как мясо для жарения и некоторые виды овощей, необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать пар.

Содержание костей и жира в продуктах

Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не приготовилось неравномерно и не пережарились.

Количество продуктов

Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем дольше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в рецепте время приготовления по крайней мере на одну треть.

Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, осталенная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наихудшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат. Углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. В микроволновой печи наиболее успешно готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

Накрывание

Крышка улавливает тепло и пар, за счет чего пища готовится быстрее. Для накрывания используйте крышку или облегающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.

Поддумывание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка поддумываются за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для поддумывания, такой как вустерширский соус, соевый соус или соус для барбекю, что позволяет добиться аппетитного цвета. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для поддумывания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрзгивание и помогает пище удержать часть тепла. Но, так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегающая пленка, это позволяет пище слегка подсухнуть.

Размещение и обеспечение промежутков

Штучные продукты, такие как печенный картофель, кексы в формочках, закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в микроволновой печи на одинаковых расстояниях друг от друга, предпочтительно в кружок. Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

Перемешивание является одним из наиболее важных приемов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При обычном приготовлении блюда перемешиваются с целью смешивания ингредиентов. Однако, при приготовлении с помощью микроволн, блюда перемешиваются с целью распространения и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.

Переворачивание

Большие высокие блюда, такие как мясо большим куском и цыпленок целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски цыпленка и отбивные котлеты.

Размещение более толстых порций снаружи

Так как микроволны "притягиваются" к наружным частям пищи, разумно размещать более толстые порции мяса, птицы или рыбы ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получат больше микроволновой энергии и пища будет готовиться более равномерно.

Экранирование

Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, их иногда закрывают кусочками алюминиевой фольги, которые блокируют микроволны. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае может возникнуть электрическая дуга.

Приподнимание

Толстые и плотные блюда могут быть приподняты для того, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.

Протыкание

Продукты, заключенные в скорлупу, шкурку или мембранны, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

Проверка готовности

В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°C до 8°C.

Время отстоя

Пище часто дают постоять от 3 до 10 минут после того, как она вынута из микроволновой печи. Обычно, пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла, за исключением случаев, когда она должна подсохнуть снаружи (например, некоторые пироги и бисквиты). Отстой позволяет довести пищу до готовности, а также позволяет смешаться и окрепнуть букету ее ароматов.

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

Капли пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрывания дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стеклянный поднос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте

Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просочиться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку Стоп/Сброс.

3 Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.

4 Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТИЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будет легче поддерживать в чистом состоянии, если почаше протирать их влажной тряпкой.

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

B. Почему не горит освещение в камере печи?

- O. Для этого может иметься несколько причин:
Перегорела лампочка в печи.
Дверца печи не закрыта.

B. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи?

- O. Нет. Отверстия в закрывающем окно экране сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить микроволновой энергии.

B. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?

- O. Звуковой сигнал показывает, что ваш управляющий сигнал введен в память печи.

B. Будет ли микроволновая печь повреждена, если ее включить тогда, когда она пуста?

- O. Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста или не установив в нее стеклянный поднос.

B. Почему яйца иногда "взрываются"?

- O. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца-пашот, желток может "взорваться" из-за накопления пара внутри желточной мембранны. Чтобы избежать этого, просто проткните желток перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца в скорлупе.

B. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления в печи?

- O. После того, как приготовление пищи с использованием микроволн закончилось, она продолжает готовиться во время "отстоя". Это время отстоя позволяет пище дойти до готовности по всему ее объему. Длительность времени отстоя зависит от плотности пищи.

B. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

- O. Да, с помощью одного из двух методов, описанных ниже.
 - 1 С использованием посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для микроволновой печи.
 - 2 С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначеннной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать.

ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИСЬ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.

B. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге для микроволновой печи?

- O. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызывать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге времена приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пиши - проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пиши могут привести к более длительному времени приготовления. Как и в случае пользования обычной кухонной плитой, дополняйте указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

Інформація о монтаже сітевої вилки/ Техніческие характеристики

⚠ Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
СИНІЙ ~ Нейтральний
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И **ЗЕЛЕНЫЙ** ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

Провод СИНЕГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой N или имеющему ЧЕРНЫЙ цвет.

Провод КОРИЧНЕВОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L или имеющему КРАСНЫЙ цвет.

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом “”.

Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

Технічні характеристики

	MB4042G / MB4041FE / MH6042G / MB4044JLY MB4042DSY/MH6042D/MH6043DAR/MH6043DAD MB4043DAR/MB40R42DS/MH6043D/MH6043DAC
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Вихідна потужність	700 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	455мм (Ш)х 260мм (В)х 330 мм (Г)
Мікрохвілі	1000 Вт
Гриль	600 Вт
Комбі	1150 Вт

⚠ Предупреждение

Даний бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, без надзора или руководства по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.



Утилизация старого оборудования

1. Символ на устройстве, изображающий перекрчатое мусорное ведро на колесах, означает, что на изделии распространяется Директива 2002/96/ЕС.
2. Электрические и электронные устройства должны утилизироваться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
3. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.



ПАЙДАЛАНУШЫГА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ГРИЛЬДІ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІНІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҮРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН
МҰЖИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MB4042G / MB4041FE / MH6042G / MB4044JLY
MB4042DSY / MH6042D / MH6043DAR / MH6043DAD
MB4043DAR / MB40R42DS / MH6043D / MH6043DAC

ҚАЗАҚ

Ескертулер

Пеш есікшесінің механизміне орнатылған бұғаттаушы түйістердің арқасында, сіз есікшесі ашық пешті қоса алмайсыз. Ол бұғаттаушы түйістер есікше ашылған кезде көз келген ас дайындау режимін өздігінен ажыратуды қамтамасыз етеді, егер микротолқынды пеш жағдайында оны істемесе, сіз микротолқындың энергияның зиянды өсеріне ұшырауыныз мүмкін.

Бұғаттаушы түйістермен бірнөрсе істеуге тырыспаған дұрыс.

Пеш есікшесі мен алдыңғы панельдің арасында ешқандай заттарды қыстырмаңыз және астың қалдықтарының немесе тазартқыш құралдардың шөгінділерінің тығыздаушы беттерге жинақталуына жол берменіз.

Ақаулы пешті пайдаланбаңыз. Пеш есікшесінің сенімді жабылғаны және (1) есікшениң (майысы), (2) топсалар мен ілгешектердің (сыну немесе босау), (3) есікше тығыздағыштары мен тағыздауыш беттердің зақымдалмағаны сенімді жабылғаны ерекше маңызды. Пешті микротолқынды жабдық жөнінде білікті маманнан өзге ешкім баптамауга немесе жөндемеуге тиіс.

⚠ Ескерту

Өзініздің ас дайындау уақытын дұрыс орнатқаныңызды әркез тексеріп отыруды етініміз, ейткені тым ұзақ дайындау астың тұтандыуына және одан әріде пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

Микротолқындың энергияның ықтимал асқын әсерінен абай болу үшін сақтық шаралары

Сіздің микротолқынды пешінізде сұйықтытарды, мысалы, көжелерді, тұздықтар мен сусындарды қыздырган кезде көзге көрінер бу түйіршіктері түзілүсіз сұйықтықтың қайна нұктесінен жоғары қызыу орын алуы мүмкін. Бұл асқын қызған сұйықтықтың кенеттен қайнауына әкеліп соғуы мүмкін. Ондай мүмкіндіктен аулақ болу үшін, төмендегі шараларды қабылдау қажет:

1. Өнеші тар цилиндрлі ыдыстарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
2. Сұйықтықты асқын қыздырмаңыз.
3. Үйдисты пешке қоярдың алдында сұйықтықты арапастырыңыз да, содан кейін қыздыру уақытының жарымы өткенен соң оны қайтадан арапастырыңыз.
4. Қыздырып болғаннан кейін ыдысты пеште ұстай тұрыныз, содан соң сұйықтықты ақырынғана қайтадан арапастырыңыз немесе ыдысты шайқаңыз, содан кейін сұйықтықты ішерден бұрын, күйіп қалмау үшін оның температурасын тексеріңіз (бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты).

⚠ Ескерту

Асты микротолқындың энергияны пайдаланып, қыздырганнан кейін әрқашанда оған біраң тұруға мүмкіндік беріңіз және асты ішер алдында оның температурасын тексеріп отырыңыз. Бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты.

Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді

Микротолқындар радио және теледидар хабарларын таратуда пайдаланылатын электромагнитті толқындарға және әдетегі күн жарығына үқсас энергия нысаны болып табылады. Әдетте электромагнитті толқындар сыртқа атмосфера арқылы тарайды және кеңістікте із-түзсіз жогалады. Алайда, микротолқынды пештерде микротолқындардың құрамындағы энергияны пайдалануға болатындей етіп құрылмаланған магнетрон бар. Магнетронға жіберілетін ток микротолқынды энергия өндіру үшін пайдаланылады. Ол микротолқындар пештің ішіндегі ойық арқылы ас дайындау ауданына жіберіледі. Пештің теменгі жағында айналатын немесе қозгалмайтын астau орналасқан. Микротолқындар пештің металл қабырғалары арқылы кіре алмайды, бірақ олар шыны, фарфор және қағаз секілді материалдар – микротолқынды пеште пайдалануға қаупісіз ыдыс жасалатын материалдар арқылы кіре алады. Микротолқындар ыдыстар қыздырмайды, солай болғанымен, ас дайындалатын ыдыстар ақыр аяғында аста өндірілтін жылудан қызады.

Өтеқауіпсіз құрылғы

Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техника түрлерінің ең қауіпсіздерінің бірі болып табылады. Есікше ашылысымен, пеш микротолқындар өндіруді өздігінен тоқтатады. Аска енген кезде микротолқынды энергия толығымен жылу болып қайта түрленеді, бұл орайда сізге ас ішкен кезде зиян келтіре алатын ешқандай “қалдық” энергия қалмайды.



Пеш пайдаланылмайтын кезде, оны электр розеткасынан ағытып қоюды ұсынамыз.

Ескертулер	60
Мазмұны	61
Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар	62-66
Пешті орамнан алу және орнату	67-68
Сағатты орнату	69
Балалардан бұғаттау	70
Энергияны үнемдеу	71
Микротолқынды Энергияны пайдаланып дайындау	72
Микротолқынды құаттылықденгейі	73
Еki сатыдағыныңдау	74
Жылдам старт	75
Гриль режимінде дайындау	76
Құрамдас дайындау режимі	77
Русский повар	78-84
Французский повар	85-92
Итальянский повар	93-100
Восточный повар	101-106
Өнімдерді автоматты жібіту	107-108
Жылдам жібіту	109
Дайындау уақытын ұлғайту және азайту	110
Микротолқынды пешке арналған ыдыс	111
Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау	112-113
Негұрлым жиі туындастын сұрақтарға жауаптар	114
Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат	
Техникалық сипаттамалары	115

Қаіпсіздік туралы

Манызды нұскаупар

Болашақта қарau үшін сақтап қойыңыз. Пешті пайдаланған кезде өрт шығу, электр тогы соғу, адамдарды жарақаттау немесе зақым келтіру қатерін азайту үшін, оны пайдаланаардан бұрын барлық нұскауларды оқып шығыныз және орындаңыз. Орын алуы мүмкін жағдайлардың бәрі бұл нұскаулықта қамтылмаған. Өзінізге түсініксіз мәселелерге қатысты әрқашан да қызмет көрсетуші агентке немесе өндірушіге хабарласыңыз.



Бұл қаіпсіздік туралы ескерту белгісі. Бұл белгі сізді және басқа адамдарды қазаға ұшыратуы немесе зақым келтіруі мүмкін ықтимал қатерлер туралы ескерtedі. Қаіпсіздік туралы барлық хабарлар қаіпсіздік туралы ескерту белгісі мен “ЕСКЕРТУ” немесе “АБАЙ БОЛЫҢЫЗ” деген сөздерден кейін келеді. Бұл сөздер тәмендегіні білдіреді:



ЕСКЕРТУ: Бұл белгі денеге елеулі жарақат келтіруі немесе қазаға ұшыратуы мүмкін қатерлер немесе қатерлі іс-әрекеттер туралы ескерtedі.



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Бұл белгі денеге елеулі жарақат келтіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін қатерлер немесе қатерлі іс-әрекеттер туралы ескерtedі.

! ЕСКЕРТУ

1. Есітерді, басқару панелін, блокада жасайтын байланыстарды және пештін өзге де бөлшектерін жәндеуді және реттеуді веңіз жасауга талпынбаңыз. Пешке қызмет ету және жәндеу, қысқатолқынды қуаттың саулеленуінен корғауды қамтамасыз ететін кез-келген қабығы мен қақлақтарын алумен түйіндерсітін операцияларын орындау қауіті. Жәндеуді қысқатолқынды тәхниканы жәндейтін мамандандырылған маманға ғана жүргізу қажет.
 - Басқа аспалтардан өзгешілігі, микротолқынды пеш жоғары кернеулі және жоғары электр тогы бар құрылғы түрі болып табылады. Оны дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс жәндеуему шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға немесе ток соғуына әкелу мүмкін.
2. Пешті зат кептіру мақсатында пайдалануға болмайды.
(мысалы, микротолқынды пешті дымқыл газет, киім-кешек, ойыншық, электр аБсұпла пәтратор шынынғ, у үй, жүйеиніп акраллау рнремен енсеем әелсек бтра лтаонгызы с то.бғу. ыснаалны кле жнеутм қыласзқа б қоолсуу)
 - Бұл өрт шығуы, күйіп қалу немесе электр тогы соғуынан кенет қаза болу сияқты, қаіпсіздікке елеулі қатер келуіне себеп болуы мүмкін.

3. Балаларға пешті қараусыз қолдануға тек қана оларды пешпен қаіпсіз қолдануға үйреткенде және бала бұрыс қолданудың қауіптілігін түсінгенде ғана рұқсат етініз.
 - Дұрыс пайдаланбау өрт шығуы, электр тогы соғуы немесе күйіп қалу сияқты зақымға себеп болуы мүмкін.
4. Пайдалану кезінде қол жететін бөлшектері ысып кетуі мүмкін.
Жас балаларды аулақ ұстай керек.
 - Олар күйіп қалуы мүмкін.
5. Сүйықтықтар немесе өзге азық-түліктер герметикалық ыдыстарда қыздырылмауы қажет, ейткени олар қыздыру кезінде жарылып кетуі мүмкін. Азық-түліктерді даярлау немесе еріту алдында, олардан пластикалық коралтарын алып тастаңыз. Бірақ кейбір жағдайларда даярлау немесе қыздыру кезінде тағам пластикалық пленкамен жабылған болуы керектігіне назар аударыңыз.
 - Эр жұмыс режиміне арналған

Болашақта қаруу үшін сақтап қойыңыз. Пешті пайдаланған кезде өрт шығу, электр тогы соғу, адамдарды жарақаттау немесе зақым келтіру қатерін азайту үшін, оны пайдаланардан бұрын барлық нұсқауларды оқып шығыңыз және орындаңыз. Орын алуы мүмкін жағдайлардың бәрі бұл нұсқаулықта қамтылмаған. Өзінізге түсініксіз мәселелерге қатысты әрқашан да қызмет көрсетуші агентке немесе өндірушіге хабарласыңыз.

Қаіпсіздік туралы

МАНЫЗДЫ НҰСКАУПАР

⚠ ЕСКЕРТУ

- 6. Әр жұмыс режиміне арналған дұрыс керек-жарақтарды пайдаланыңыз, 12-ші беттегі нұсқауды қарыңыз.**
- Дұрыс пайдаланбау пеш пен оның керек-жарақтарына зақым келтіруі немесе ұшқын мен өрт шығаруы мүмкін.
- 7. Балалардың керек-жарақтармен ойнауына немесе есіктің тұтқасына асылуына рұқсат бермеу керек.**
- Олар ысып кетуі мүмкін.
- 8. Есік немесе есік тығыздағыштары зақымдалса, пешті білікті маман жөндегенше қолдануға болмайды.**
- 9. Микротолқынды қуаттан қорғайтын қақпақты алууды қажет ететін кез келген қызмет көрсету немесе жөндеу әрекеттерін білікті маманнан басқа адамның орындау қауіпті.**
- 10. Құрылғы аралас режимде қолданылған кезде, жоғары температуралың болуына байланысты балалар тек ересектердің бақылауымен ғана пешті қолдануы тиіс.**

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

- 1. Есіктің тетігіне орнатылған қаіпсіздік бекітпіштерге байланысты, есік ашық түрганда пештің жұмысқа пайдалану мүмкін емес. Қаіпсіздік бекітпелеріне тииспеудің маңызы зор.**
- Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп соғу мүмкін. (Қаіпсіздік бекітпелері есік ашық түрган кездегі кез келген тاماқ пісіру әрекетін автоматтарты түрде өшіреді).
- 2. Пештің алдыңғы жағы мен есігінің арасына ешқандай зат (ас үй сұлғаларі, майлықтар, т.б. сияқты) қоймаңыз және тағамның не тазартқыш заттың қалдығының тығыздауыш беттерде жинауына жол берменіз.**
- Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп соғу мүмкін.
- 3. Микротолқынды пеш бүлінген болса, оны іске қоспаңыз. Пештің есігінің дұрыс жабылуының және тәмендегілерге зақым келмеуінің ерекше маңызы бар: (1) есік (жапырылған), (2) топсалар мен ысырмалар (сынған немесе осал), (3) есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беткі қабаттар.**
- Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп соғу мүмкін.
- 4. Тамақ пісіру уақытының дұрыс орнатылуын қамтамасыз етіңіз. Тағамның шамалы мөлшері үшін қажетті пісіру немесе қыздыру уақыты азырақ болады.**
- Артық пісіру тағамның күйіп кетіп, соның нәтижесінде пештің бүлініне әкеліп соғу мүмкін.

Қаіпсіздік туралы

Манызды нұскаупар

Болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз. Пешті пайдаланған кезде өрт шығу, электр тогы соғу, адамдарды жарақаттау немесе зақым келтіру қатерін азайту үшін, оны пайдаланаңдан бұрын барлық нұскауларды оқып шығыныз және орындаңыз. Орын алуы мүмкін жағдайлардың бәрі бұл нұскаулықта қамтылмаған. Өзінізге түсініксіз мәселелерге қатысты әрқашан да қызмет көрсетуші агентке немесе өндірушіге хабарласыңыз.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

5. Сұйық тағамдарды, мысалы, көже, тұздық және сусындарды микротолықынды пеште жылтықтан кезде,

- * Тар мойынды тік қабыргалы ыдысты пайдаланбауга тырысының.
- * Қатты қыздырып жіберменеңіз.
- * Үйдисты пешке қоярдың алдында және қыздырудың орта түсінде сұйық тамақты араластырыңыз.
- * Қыздырығаннан кейін пештің ішінде шамалы уақыт қалдырыңыз; күйін қалуға жол бермес үшін оны тағы да еппен саптырыңыз немесе шайқаңыз да, пайдаланар алдында (әсіресе емізік шөлмектердің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін) температурасын тексеріңіз.

- ⦿ Үйдисты ұстаган кезде абай болыңыз. Сусындарды микротолықынды пеште қыздыру олардың біраз уақыттан кейін көпірместен қайнап кетуіне әкелуі мүмкін. Бұл ыстық сұйық тағамның кенеттен тасып тегілуіне әкелуі мүмкін.

6. Шығыс саңылауы пештің үстінгі, астынғы немесе бүйір жағында орналасады. Саңылауды бітеп тастамаңыз.

- ⦿ Бұл пештің бұзылуына және тағамның нашар пісуіне әкелуі мүмкін.

7. Пешті іші бос кезде қоспаңыз. Пеш қолданылмай тұрган кезде, оның ішіне стакан су қоюға көнсө беріледі. Егер сіз абайсызда пешті қосып койсаныңыз, су барлық қысқатолқынды қуатты жұтып қояды.

- ⦿ Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

8. Егер аспаз кітабында қандай да бір асты даярлау туралы осындағы көнестер берілмеген болса, азық-түліктеді қағаз шашыққа орап даярламаңыз. Тағамды даярлау кезінде қағаз шашықтардың орнына газеттерді қолданбаңыз.

⦿ Дұрыс пайдаланбау жарылышқа немесе өрт шыгуына себеп болуы мүмкін.

9. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол қызып кетіп, көмірлеуңүі мүмкін. Металмен өрнектелген (мысалы, алтынмен немесе күмістен) керамикалық ыдысты пайдаланбаңыз.

⦿ Possono scaldarsi e bruciare. Soprattutto gli oggetti metallici nel forno a microonde possono provocare archi, causando danni gravi.

10. Екінші рет өндөлген шикізаттан жасалған қағазды қолданбаңыз ейткені олардың құрамында үшқын және/немесе қуоді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.

⦿ ейткені олардың құрамында үшқын және/немесе қуоді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.

11. Табақ пен сөрөні тамақты пісіріп болған бетте суға салып жуға болмайды.

⦿ Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп согуы мүмкін.

12. Пеш абайсызда өдөнгө аударылып кетпөү үшін есіктің алдыңғы жағы пеш орнатылған үстемeden ең болмағанда 8 см-ге арырақ орналасын қамтамасыз етіңіз.

⦿ Дұрыс пайдаланбау жарақат алуға және пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

13. Даярлау алдында картоптың, алманың және взге дә осы сияқты кекөністер мен жемістердің қабығын шашышымен шашышыңыз.

⦿ Олар жарылуы мүмкін.

Болашақта қаруа үшін сақтап қойыңыз. Пешті пайдаланған кезде өрт шығу, электр тогы соғу, адамдарды жарақаттау немесе зақым келтіру қатерін азайту үшін, оны пайдаланарадан бұрын барлық нұсқауларды оқып шығыңыз және орындаңыз. Орын алуы мүмкін жағдайлардың бәрі бұл нұсқаулықта қамтылмаған. Өзінізге түсініксіз мәселелерге қатысты әрқашан да қызмет көрсетуші агентке немесе өндірушіге хабарласыңыз.



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

- 14. Пештө жұмыртканы қабығымен даярламаңыз.** Қабығы бар жұмыртканы және қатты қайнатылған жұмыртканы қысқатолқынды пеште қыздыруға болмайды, ейткені олар қыздыру функциясы аяқталған соң да жарылып кетуү мүмкін.
 - ◉ Жұмыртканың ішінде қысым пайда болып, ол жарылып кетеді.
- 15. Өзініздің пешінізде фритюр асын даярлауға талпынбаңыз.**
 - ◉ Бұл ыстық сұйық тағамның кенеттен тасып төгілуіне әкелуі мүмкін.
- 16. Егер сіз түтінді байқап қалсаныз, пештің есігін ашпаңыз, оның орнына от ауа түспеген күйде сөніп қалу үшін пештің желі сымын тоқ көзінен шыгарыңыз.**
 - ◉ Бұл өрт шығуы немесе электр тогы соғуы сияқты елеулі зақымға себеп болуы мүмкін.
- 17. Тағам бір рет қолдануға жарайтын пластикалық, қағаз немесе өзге күйетін материалдан жасалған ыдыста даярланып немесе қыздырылып жатса, пешті қарасуыз қалдырмаңыз, қайта-қайта пештің ішін ашип, ыдыска өштепе болмағанын байқап тұрыңыз.**
 - ◉ Тағам ыдыстың ықтимал бұзылуының себебінен тасып төгілуі мүмкін, бұл да өрт шыгаруы мүмкін.
- 18. Пеш жұмыс істеп турған кезде оның бетті қабаттарының температурасы ете жоғары болуы мүмкін.**
 - ◉ Олар ысып кетуі мүмкін болғандықтан, қалың аспаздық қолғап кимесе, күйіп қалу қатері бар.

Кауіпсіздік туралы

Маңызды нұсқаулар

19. Тағамның қалдықтарын алып тастау, ал пешті жиі тазалау керек.

- ◉ Пешті кір күйінде ұстасы сыртқы жабынды зақымдауга әкеп соктыруы мүмкін, ал ол пешті қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізеді, сонымен қатар қаупіті жағдай тудыруы мүмкін.

20. Осы пешке ұсынылған температура таратқышын (температура таратқыш функциясы бар үлгілерге арналған) ғана қолданыңыз.

- ◉ Температуранны дұрыс сынап көрмесеніз, оның дұрыс екенінен сенімді бола алмайсыз.

21. Әр өндірушінің өз попкорн жасайтын өнімі бойынша берілетін нұсқауларын дәл орындаңыз. Жүгері қуырылып жатқан кезде пешті қарасуыз қалдырмаңыз. Егер жүгері ұсынылған уақыттан кейін жарылмаса, қуыруды тоқтатыңыз. Жүгеріні қуыру үшін қоңыр қағаз қапшақты пайдалануға болмайды. Шала піскен дәндерді қуыруға тырыспаңыз.

- ◉ Қатты қуырып жіберсе, жүгері жанып кетуү мүмкін.

22. Бұл өнім жерге қондырылуы керек

Желі сымындағы өткізгіштер келесі кодқа сай боялған:

КӨК -Нейтралды

ҚОНЫР -Кернеу үстінде

САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ -Жер

Бұл түстер сіздін айрынында түсті белгілерге сай келмейтін болғандықтан, былай істеңіз:

КӨК түсті өткізгіш N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.

ҚОНЫР түсті өткізгіш L әрпімен белгіленген немесе ҚЫЗЫЛ түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.

САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түсті өткізгіш E

Қауіпсіздік туралы

Маңызды нұсқаулар



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

әрпімен немесе \neq белгісімен белгіленген жерге қондыратын байланыска қосылуы керек.

Егер өнімнің желі сымы зақымданса, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін оны жасап шығарушы фирманиң өкілі, қызмет ету жөніндегі оның агенті немесе осы сияқты мамандығы бар адам ауыстыруы керек.

- Дұрыс пайдаланбау елеулі электр зақымына себеп болуы мүмкін.
- 23. Бұл пешті коммерциялық тамақтандыру мақсаттары үшін пайдалануға болмайды.**
- Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.
- 24. Микротолқынды пеш шкаф ішіне қойылған болса, оны қолданған кезде әсем есігін ашып қою керек.**
- Егер жұмыс істеп тұрган кезде есік жабылса, ая ағыны нашар етіп, ерт шығуына немесе пеш пен оның қамтамасын бұлдіруі мүмкін.
- 25. Бұл байланысты қамтамасыз ету үшін пайдалануға ынғайлы штепсель болуы тиіс немесе негізгі электр желісінде электр сымдарын жүргізу ережелеріне сәйкес орнатылған ажыратқыш болуы тиіс.**
- Дұрыс келмейтін ашаны немесе қосқышты пайдалану электр тогы соғуына немесе ерт шығуына әкелуі мүмкін.

Болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз. Пешті пайдаланған кезде ерт шығу, электр тогы соғу, адамдарды жарақаттау немесе зақым келтіру қатерін азайту үшін, оны пайдаланаардан бұрын барлық нұсқауларды оқып шығыңыз және орындаңыз. Орын алуды мүмкін жағдайлардың бәрі бұл нұсқаулықта қамтЫлаған. Өзіңізге тусініксіз мәселелерге қатысты әрқашан да қызмет көрсетуүші агентке немесе өндірушіге хабарласыңыз.

26. Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыстарды қолданыңыз.

27. Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.

28. Микротолқынды пеш шкафта тексерілмеген болса оны шкафқа орналастыруға болмайды

29. Бұл құрылғы физикалық, сезу немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдарға (оның ішінде балаларға) немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға арналмаған. Олар тек қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөнінде нұсқа алып, құрылғыны пайдалана алады. 8 жасқа толмаған балалар бақылаусыз тазалау және қызмет көрсету жұмыстарын орындауы тиіс.

30. Пештің үстінгі жағында қалатын бос орынның минималды биіктігі.

31. Микротолқынды пеш бөлек қойылып пайдаланылуға арналған.

32. Құрылғы жұмыс істеп тұрган кезде оның қол жетерлік беттері қызыу мүмкін.

33. Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардан аулақ ұстаңыз.

34. Құрылғы жұмыс істеп тұрганда есіктің сыртқы беті қызыу мүмкін.

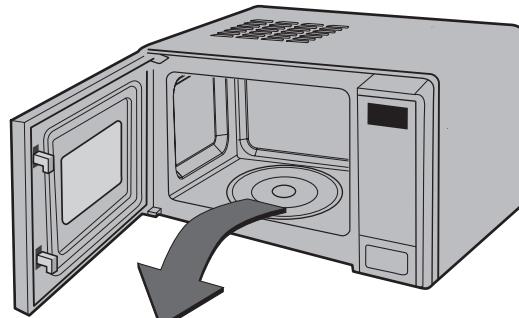
35. Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке басқарушы құрал ретінде пайдалануға арналмайды.

Төмөндегі екі бетте берілген базалық нұсқаулықтарды үстانا отырып, сіз пешті жылдам орнатса және оның жұмысқа жарамдылығын тексерес аласыз. Пешті орнату орыны туралы нұсқаулыққа ерекше назар аударуды өтінеміз. Пешті орамнан алған кезде одан өзініздің онымен бірге жеткізілетін керек-жарақтар мен орамдау материалдарының барлығын шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Сіздің пешініздің жеткізу кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

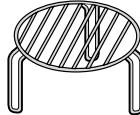
Пешті орамнан алу және орнату

1

Пешті орамнан алыңыз да, оны тегіс горизонталды бетке орнатыңыз.



ТОР



ШЫНЫ АСТАУ

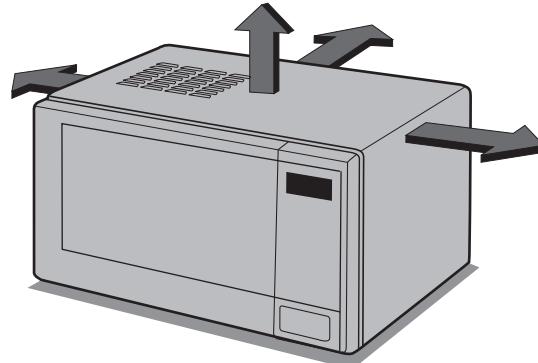


АЙНАЛАТЫН САҚИНА

2

Пешті өзініз таңдаған жерде тегіс горизонталды бетке еденнен кем дегенде 85 см білктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті желдету үшін пештің үстінен кем дегенде 30 см және артынан 10 см саңылауды қамтамасыз етіңіз. Пешті кездейсок еденге аударып ламау үшін, есікшениң алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кем дегенде 8 см кейін қарай орналасуын қамтамасыз етіңіз.

Пештің үстіңгі жағында немесе бүйір қабыргаларында желдеткіш ойықтар орналасқан. Ол ойықтарды бітеп пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.



БҮЛ БҮЙЫМ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА АС ДАЙЫНДАУ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУФА ТИС.

3

Микротолқынды пешіңізді айнымалы ток желісінің стандартты ұяшығына қосыңыз. Пештің қорегі бөлек желіден жүзеге асырылуын қамтамасыз етіңіз. Егер сіздің пешіңіз тиісті түрде жұмыс істемесе, желілік ашаны ұяшықтан ажыратыңыз да, содан кейін ашаны қайтадан ұяшықта салыңыз.

4

Есікті басып ашыңыз. Пешке АЙНАЛАТЫН САҚИНАНЫ орнатыңыз және сақинаға ШЫНЫ АСТАУДЫ қойыңыз.

5

Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны ШЫНЫ АСТАУҒА қойыңыз да, есікшені жабыңыз. Егер сізде қандай ыдысты пайдалануға болатынына қатысты күмән болса, 111-ші беттен қарауды өтінеміз.

**6**

Стоп батырмасын басыңыз да, содан кейін 30 секундқа тен пештің жұмыс істеу уақытын белгілеу үшін бір мәрте Старт батырмасын басыңыз.

**7**

ДИСПЛЕЙДЕ 30 секундтық интервал үшін уақытты кері санау басталады. Ол нөл белгісіне жеткен уақытта, дыбыстық сигнал естіледі. Пештің есікшесін ашыңыз да, судың температурасын тексеріңіз. Егер сіздің пешіңіз қалыпты жұмыс істесе, су жылы болуға тиіс. Үйдисты шығарған уақытта абай болыңыз, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.

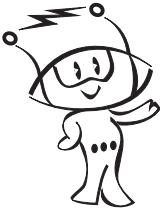


ЕНДІ СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН

8

Балалардың шөлмектері мен бала тағамы бар банкалардың ішіндегін балаларға берерден бұрын күйіп қалмас үшін, арапастыру немесе шайқау және температурасын тексеру керек.

Сіз сағатты ол 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимде жұмыс істейтіндей орнатса аласыз. Тәменде берілген мысалда біз сізге 24 сағаттық режимде 14:35 уақытты қалай орнату керек екенін көрсетеміз. Өзініздің пештен барлық орамдау материалдарын алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз.



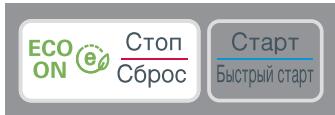
Сіз пешті желігে алғаш қосқан уақытта немесе желіде уақытша ажыратудан кейін кернеу қайтадан пайда болатын уақытта дисплей '0' уақытын көрсетеді; сізге сағатты қайтадан орнату қажет болады.

Егер сағатта (немесе дисплейде) әллепті біртүрлі рәміздер пайда болса, желілік бауды үшіншінде ажыратыныз, содан кейін оны қайтадан қосыныз да, сағатты қайта орнатыныз.

Өзініздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суретtelгендегі дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

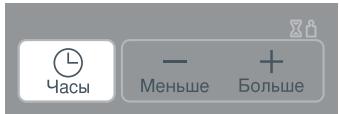
Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз.

Сағатты орнату



Часы(Сағат) батырмасын бір мәрте басыңыз

(Егер сіз сағаттың 12 сағаттық жүйеде жұмыс істегенін қаласаңыз, Сағат батырмасын тағы бір мәрте басыңыз. Егер сағатты орнатқаннан кейін сіз басқа уақыт санау жүйесіне көшүді қаласаңыз, сізге желілік бауды үшіншінде ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).



10 мин(10 минут) батырмасын он бес мәрте басыңыз.

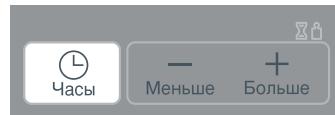
1 мин (1 минут) батырмасын үш мәрте басыңыз

10 сек(10 секунд) батырмасын бес мәрте басыңыз.



Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз.

Часы (Сағат) жүре бастайды.



Балалардан бұғаттау



Сіздің пешінізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін сақтандырыш құрлығы бар. Балалардан бұғаттауды қосқаннан кейін сіз одан бұғаттауды алғанға дейін пештің ешқандай функцияларын пайдалана алмайсыз және ондай ешнәрсе дайындаі алмайсыз. Алайда сәби бәрібір пештің есікшесін аша алады.

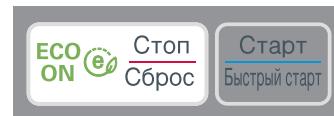
Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз.



Дисплей ағымдағы уақытты көрсетуін тоқтатады, бірақ ол бірнеше секундтан соң дисплейде қайтадан пайда болады.



Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз да, оны дисплейде "L" әрпі (бұғаттау) пайда болғанға және пешбыстық сигнал бергенге дейін басулы күйінде ұстап тұрыңыз **БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ** режимі орнатылды.



Кез келген батырманы басқан кезде дисплейде "L" әрпі пайда болады.



БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимінің күшін жою үшін дисплей "L" әрпін көрсетуді тоқтатқанға дейін **Стоп (Стоп)** батырмасын басыңыз да, ұстап тұрыңыз. Бұғаттау алынғаннан кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз.

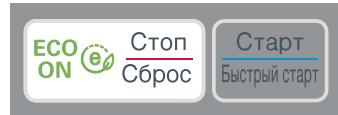


Энергияны үнемдеу

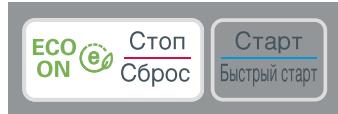


Есо on функциясы есік ашық не жабық кезінде автоматты тұрдеги 5 минуттан кейін дисплейдің өшүіне байланысты энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді

Стоп(Eco on) түймесін болыңыз.
Дисплейде "0" жазуы пайда болады



Стоп(Eco on) түймесін болыңыз немесе.
есік ашық не жабық тұрса 5 минуттан
кейін дисплей өshedі



Есо on статусы кезінде, кезкелген түймені бассаңыз
дисплей жанады

Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Төменде берілген мысалда біз сізге әлдебір тағамды максималдыдан 560 қуаттылық денгейінде 5 минут 30 секундтың ішінде қалай дайындау керектігін көрсете міз



Сіздің пешінізде бес қуаттылық денгейі бар. Ең жогары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басу арқылы басқа қуаттылық денгейлерін таңдауға болады.

ҚУАТТЫЛЫК ДЕНГЕЙІ	Микро батырмасын басу	%	Куаттылық
ЖОҒАРЫ	1	Мәрте	100% 700 W

ОРТАША ЖОҒАРЫ	2	Мәрте	80% 560 W
---------------	---	-------	-----------

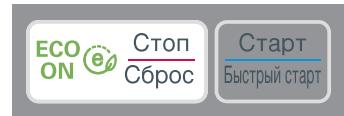
ОРТАША	3	Мәрте	60% 420 W
--------	---	-------	-----------

ОРТАША ТӨМЕН	4	Мәрте	40% 280 W
--------------	---	-------	-----------

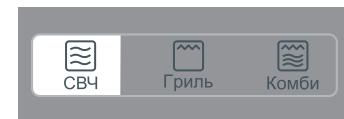
ЖІБІТУ ТӨМЕН	5	Мәрте	20% 140 W
--------------	---	-------	-----------

Пешінізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттегендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

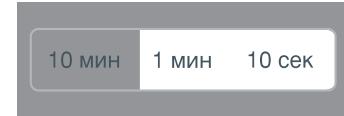
Стоп(Стоп) батырмасын басыңыз.



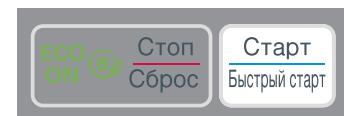
Тұтқаны бұрыңыз да, 560 қуаттылық денгейін таңдау үшін СВЧ батырмасын екі мәрте басыңыз.
Дисплейде "560" хабары пайда болады.



1 мин (1 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.
10 сек (10 секунд) батырмасын үш мәрте басыңыз.



Старт(Старт) батырмасын басыңыз.



Сіздің пешінізде 5 микротолқынды қуаттылық деңгейін таңдауға болады, бұл ас дайындауды басқаруда барынша икемділікті қамтамасыз етеді. Тәмендегі кестеде өнімдердің мысалдары және оларды осы микротолқынды пешті пайдаланып дайындау үшін кеңес берілетін қуаттылық деңгейлері берілген.

Микротолқынды Куаттылықденгейі

Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану
ЖОҒАРЫ	700W 100%	<ul style="list-style-type: none"> Су қайнату Ет толтырмасынан тағамдарды куреніту Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау Қатқыл өмес (“нәзік”) ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	560W 80%	<ul style="list-style-type: none"> Барлық тағамдарды жылтыту Етті ірі кесек және құсты тутас қызыру Саңырауқұлактар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтықымдастарды) дайындау Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	420W 60%	<ul style="list-style-type: none"> Бәліштер мен таба нандар пісіру Жұмыртқа дайындау Тәтті крем дайындау Күріш, көже дайындау
ОРТАША/ТӨМЕН	280W 40%	<ul style="list-style-type: none"> Барлық өнімдерді жібіту Сарымай мен шоколадты еріту Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ЖІБІТУ/ ТӨМЕН	140W 20%	<ul style="list-style-type: none"> Сарымай мен ірімшікті жұмысарту Балмұздақты жұмысарту Ашытқылы қамырды көтеру



Екі сатыда дайындау



Екі сатыда дайындау уақытында сіз асты тексеру үшін пештің есікшесін аша аласыз. Пештің есікшесін жауып, Старт батырмасын басыңыз, сонда ағымдағы дайындау сатысы жалғастырылады.

1-ші сатының сонында дыбыстық сигнал беріледі де, 2-ші саты басталады.

Егер сіз дайындау бағдарламасын пештің жадысынан өшіруді қаласаңыз, Стоп батырмасын екі мәрте басыңыз.

Темендеңгі мысалда біз сізге әлдебір асты екі сатыда қалай дайындау керек екенін көрсетеміз. Бірінші сатыда сіздің асыңыз ЖОФАРЫ қуаттылық деңгейінде 11 минут, ал екінші сатыда – 280 қуаттылық деңгейінде 35 минут дайындалады

Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз.



1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

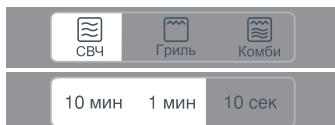
ЖОФАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін **СВЧ** батырмасын басыңыз.

10 мин (10 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.
1 мин (1 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.



2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

280 қуаттылық деңгейін таңдау үшін **СВЧ** батырмасын басыңыз.
10 мин (10 минут) батырмасын үш мәрте басыңыз.
1 мин (1 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.



Старт(Старт) батырмасын басыңыз.



Тәмәндегі мысалда біз сізге микротолқынды қуаттылықтың жоғары деңгейінде 2 минуттың ішінде дайындауды қалай белгілеуді көрсетеміз.

Жылдам старт



Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖОҒАРЫ деңгейінде Старт батырмасын басып 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.

Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз.



Ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖОҒАРЫ деңгейінде 2 минуттың ішінде беру үшін, Старт/Жылдам старт батырмасын төрт мәрте басыңыз.

Сіздің пешіңіз сіз батырманы төр мәрте басып үлгергенше, жұмыс істей бастайды.



Гриль режимінде дайындау

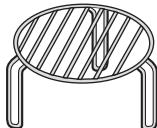
Темендергі мысалда біз сізге әлдебір тағамды 12 минут және 30 сөкундтың ішінде дайындау үшін грильді қалай пайдалану көрсетеміз.



ұл режим сізге асты қытырлақ қыртыс түзіп жылдам күренітуге мүмкіндік береді.

Гриль режимінде грильге арналған тор мен шыны табаның арасына металл таба қойылады.

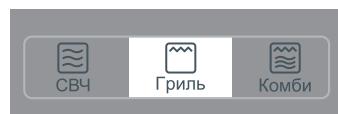
Гриль режимінде ол үшін арнайы тор пайдаланылуға тиіс.



Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз.

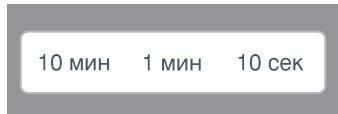


Гриль (Гриль) батырмасын басыңыз.



Дайындау уақытын беріңіз.

10 мин(10 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.
1 мин (1 минут) батырмасын екі мәрте басыңыз.
10 сек(10 секунд) батырмасын үш мәрте басыңыз.



Старт(Старт)батырмасын басыңыз.



Құрамдас дайындау режимі

Тәмендең мысалда біз сізге пешіңізді “Со-3” құрамдас режимінде 25 минуттың ішінде дайындау үшін қалай бағдарламалау керектігін көрсетеміз.



Сідің пешіңізде сізге астыңыздыруыш элементті және микротолқындарды бір мезгілде немесе кезекпен пайдаланып, дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар. Бұл едette сізге астың анағұрлым қысқа уақытта дайындауға мүмкіндік береді.

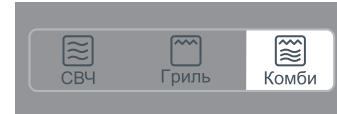
Кварцты қыздыруыш элементтерінің дайындауда оның бетін қызырады. Сонымен бірге сізге пешіт алдын ала қыздыру қажет емес.

Дәреже	Микротолқын куаты (%)	Гриль куаты (%)
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

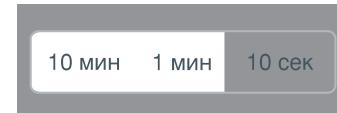
Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз.



Комби (Комби) батырмасын уш мәрте басыңыз.
Дисплейде “Со-3” хабары пайда болады.



Дайындау уақытын беріңіз.
10 мин (10 минут) батырмасын екі мәрте басыңыз.
1 мин (1 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Дайындау барысында сіз дайындау уақытын ұлғайту/азайту үшін [+] / [-] батырмаларын пайдалана аласыз.
Асты алып шығарда абай болыңыз, өйткені ол дайындалған ыдыс ыстық болады!

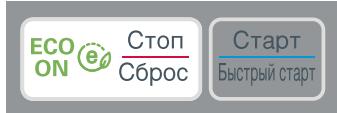


Русский повар

Келесі мысалдан 0,6 кг “Қабықты картоп” қалай дайындастырығын көрсөтіп береміз

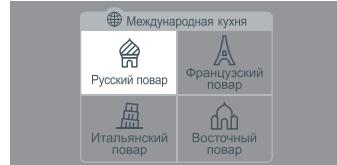


Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз

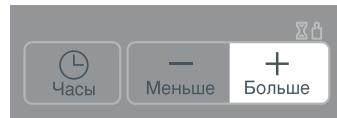


Борщ	1	рет
Етті тұздықты сорпа	2	рет
Қабықты картоп	3	рет
Тауық етінен көуап	4	рет
Арқан балық етінен көуап	5	рет
Түшпара	6	рет
Бефстроган	7	рет
Арқан балықты самса	8	рет
Майға қуырылған картоп	9	рет
Қарамықтан істелген ботқа	10	рет
Щи	11	рет
Шалма көже	12	рет
Балық бәліші	13	рет
Етті гуляш	14	рет

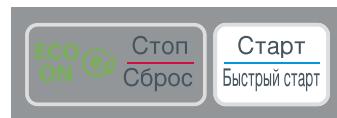
Русский повар түймесін үш мәрте басыңыз.
Дисплейде “гс-3” хабарламасы пайда болады.
Осы мысалда үш рет **Қабықты картоп** түймесін басыңыз.



Картоптың қажетті салмағын беріңіз.
Салмақты енгізу түймесінің **[+]**
секторына үш рет басыңыз.
Егер **[+]** немесе **[-]**
секторын басып тұра берсеніз, салмағы жылдам өседі.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Борщ (гс-1)	1,7 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген 1/2 қызылша, туралған 1/2 сәбіз, туралған 1/2 пияз, туралған 1 картоп, туралған 1 қызанақ, туралған 100 гр. қырыққабат, туралған 1 сарымсак бөлігі, үнтақталған 1 ас қасық томат пастасы 3 ас қасық кекөніс, туралған 2 шынақ су немесе сорпа 1 шай қасық уксус Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терен шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.</p> <p>2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>
Етті тұздықты сорпа (гс-2)	1,7 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>100 гр. сосиска, туралған 1 пияз, туралған 1 қызанақ, туралған 3 тұзды қияр, туралған 10 дәңсіз зейтун, туралған 2 ас қасық томат пастасы 3 шынақ су немесе сорпа Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терен шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.</p> <p>2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Қабықты картоп (гс-3)	0,2~0,8 кг	Шыны табақ	Бөлме	<p>1. Орташа көлемді (180 -220 г) картоп таңдаңыз. Картопты жуып, құрғатыңыз. Картоп түйнектерін шанышқымен бірнеше жерден тесіңіз.</p> <p>2. Картопты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p> <p>3. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгамен бетін жауып, 5 минут қоя тұрыңыз.</p>
Тауық етінен көуап (гс-4)	0,4 кг	Тамшы табақтың үстіндегі сере	Тоңазытылған	<p>Құрамы</p> <p>400 г тауық тестері (терісіз, 2,5 см қалыңдықта) 1 ас қасық томат пастасы 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 ас қасық сарымай Дәміне қарай тұз бен бұрыш 2-3 ағаш шанышқылар</p> <p>1. Шарага тауық етін, қызынақ пастасын, сарымсақ, сарымай, тұз бен бұрышты қосып, жақсылап арапастырыңыз.</p> <p>2. Тауық бөліктерін ағаш шанышқылар көмегімен шаншыңыз. Шанышқылар бөліктердін ортасына кіретіндігін есеріңіз.</p> <p>3. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p>
Арқан балық етінен көуап (гс-5)	0,4 кг	Тамшы табақтың үстіндегі сере	Тоңазытылған	<p>Құрамы</p> <p>400 г арқан балық еті (2,5 см қалыңдықта) 2 ас қасық лимон шырыны 1 ас қасық сарымай 1 ас қасық май Соль и перец по вкусу Дәміне қарай тұз бен бұрыш 2-3 ағаш шанышқылар</p> <p>1. Шарага арқан балық, лимон шырынын, сарымай, май, тұз бен бұрышты қосып, жақсылап арапастырыңыз.</p> <p>2. Арқан балық бөліктерін ағаш шанышқылар көмегімен шаншыңыз. Шанышқылар бөліктердін ортасына кіретіндігін есеріңіз.</p> <p>3. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Тұшпара (гс-6)	0,3 кг	Микротолқынға төзімді шара	Мұздатылған	<p>Құрамы</p> <p>15~20 мұздатылған тұшпара 2 1/2 шынақ су 1 лавр жапырағы Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p>
Бефстроган (гс-7)	1,2 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>400 г сиыр еті, бөліктеге кесілген 2 пияз, туралған 1 шынақ қаймақ 1 ас қасық томат пастасы 1 ас қасық көп мақсатты ұн 1 ас қасық май 3 ас қасық кекеніс, туралған 1 шынақ су немесе сорпа Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Арқан балықты самса (гс-8)	0,3 кг	Сөре	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>130 г мұздатылған қабат-қабат қамыр, ерітілген 100 г арқан балық еті, туралған 1/2 пияз, туралған 1 піскен жұмыртқа, туралған Дәміне қарай тұз берін бұрыш 1 жұмыртқа саруузы</p> <p>1. Шараға арқан балық, пияз, піскен жұмыртқа, тұз берін бұрышты қосып, жаксылап араластырыңыз.</p> <p>2. Қамырды 2 мм қалындықта дейін тегіс бетте илеп, арқан балық қоспасын қамырдың ортасынан аса салыңыз. Бүктеп, шеттерін нығыздыңыз.</p> <p>3. Қамырды көпіршітілген жұмыртқа саруузымен қылشاқ көмегімен жағып, пергамент қағазына салыңыз.</p> <p>4. Тағамды сереге койыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Дыбыс сигналы естілгенде, тағамды аударып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.</p>
Майға құрылған картоп (гс-9)	1	Шыны табақ	Бөлме	<p>1. Картопты мандолина немесе көкөніс кескіш көмегімен барынша жұқа қылышп тұраңыз.</p> <p>2. Картопты орамалмен құргатып, пергамент қағазына салыңыз. Жақсы құрылуы үшін жеке середе пісіріңіз.</p> <p>3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p> <p>4. Піскеннен кейін 1 - 2 минут қоя тұрыңыз.</p>
Қарамықтан істелген ботқа (гс10)	0,3 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>1. 300 г қарақұмықты жуып, кептіріңіз. 600 мл су мен түзды үлкен терен шараға салып, 15 минутқа қалдырыңыз, пластик орауышпен жауып желдетіңіз.</p> <p>2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p> <p>3. Піскеннен кейін 15 минут қоя тұрыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Ұйдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Щи (rc11)	1,5 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген 200 г қырыққабат, туралған 1 пияз, туралған 1 сәбіз, туралған 3 ас қасық кекеніс, туралған 3 шынақ су немесе сорпа Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терен шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>
Шалма көжे (rc12)	1,7 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>500 г нәлім балығы, бөліктерге кесілген 2 картоп, кесектеп туралған 1 пияз, кесектеп туралған 1 сабіз, бөліктерге кесілген 1/4 шынақ арак 2 шынақ су немесе сорпа 2 лавр жапырағы Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терен шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз. 3. Дайын болғанда, ұсынбас бұрын таза салатпен арапастырып безендіріңіз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Балық бөліші (rc13)	0,3 кг	Решетка	Комнатная	<p>Құрамы</p> <p>130 г мұздатылған қабат-қабат қамыр, ерітілген 100 г ақ балық еті, туралған 3 ас қасық қозықүйрек санырауқұлақтары, туралған 3 ас қасық піскен күріш Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1 жұмыртқа сарыуызы</p> <p>1. Шараға балық етін, қозықүйрек санырауқұлақтарын, піскен күріш, тұз бен бұрышты салып, жақсылап арапастырыңыз.</p> <p>2. Қамырды 2 бөлікке бөліп, әрқайсысын 2 мм қалындықта дейін илеңіз және балық қоспасын қамырлардың үстіне салыңыз. Домалак немесе сопақ бәліш жасау үшін, бүктеп шеттерін нығыздыңыз.</p> <p>3. Қамырларды көпіршітілген жұмыртқа сарыуызымен қылшақ көмегімен жағып, пергамент қағазына салыңыз.</p> <p>4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Дыбыс сигналы естілгенде, тағамды аударып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.</p>
Етті гуляш (rc14)	1,0 кг	Микротолқынға төзімді шара	Комнатная	<p>Құрамы</p> <p>500 гр. сиыр немесе шошқа еті, кесектеп туралған 2 пияз, беліктерге кесілген 1 ас қасық көп мақсатты ұн 3 ас қасық томат пастасы 1 лавр жапырағы 1 шынаққұсу немесе сорпа Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терен шараға салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.</p> <p>2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p> <p>3. Дайын болғанда, ұсынбас бұрын таза салатпен арапастырып безендіріңіз.</p>

Французский повар

Келесі мысалдан 1,5 кг “Француз пияз сорпасы” қалай дайындастындығын көрсетіп береміз



Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз



Француз пияз сорпасы	1	рет
Мидия қосылған сірнелі крем сорпасы	2	рет
Саумалдық қосылған крем сорпасы	3	рет
Рататуй	4	рет
Фарш салынған қызынақтар	5	рет
Фарш салынған қозықүйрық	6	рет
Бөлке ішіндеңі Жульен	7	рет
Палтус стейкі	8	рет
Бекон ішіндеңі баклажан қосылған шошақ сүбесі	9	рет
Қара ерік қосылған тауық аяқтары	10	рет

Французский повар түймесін бір рет басыңыз.
Дисплейде “Fc-1” хабарламасы пайда болады.
Осы мысалда бір рет **Француз пияз сорпасы**
түймесін басыңыз.



Старт(Старт)батырмасын басыңыз.



Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Француз пияз сорпасы (Fc-1)	1,5 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>4 пияз, жінішке туралған 50 гр. май 1 шай қасық ақ қант 1 ас қасық көм максатты үн 3 шынақ ет сорпасы 1/2 шыныяқ қызыл шарап 8 тілім қуырылған Француз наны 1 шынақ үгілген сірне</p> <p>1. Пиязды табада алтын қоңыр түске боялғанша маймен және қантпен қуырыңыз. 2. Қуырылған пияз берін үндө үлкен терең шарага салып, жақсырап арапастырыңыз және ет сорпасы мен қызыл шарап қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз. 4. Піскеннен кейін арапастырып, сорпаны ас ішетін шараларға құйыңыз. 5. Қуырылған нанның 1 тілімін әрбір шарадағы сорпага қойыңыз және қуырылған нанға сірне себініз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен сірне ерігенше 2~3 минут пісіріңіз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Мидия қосылған сірнелі крем сорпасы (Fc-2)	1,2 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>1 картоп, туралған 1/2 пияз, туралған 2 ас қасық кекөніс, туралған 1 иісті желкен сабағы, туралған 800 гр. мидия, тазартылған және сақалдары алынған 1/2 шынаяқ ақ шарап Дәміне қарай тұз бен бұрыш 600 гр. крем сорпасы</p> <p>1. Улken терен шарага картоп, пияз, жаңа піскен көкөністерді, желкен, мидия, ақ шарап, тұз бен бұрыш қосының және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.</p> <p>2. Асты пешке салыныңыз. Мәзірді таңдаңыңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p> <p>3. Пісіріп болғаннан кейін қабықтарын алыңыз және крем сорпасын қосып, жақсылап араластырыңыз.</p> <p>* Крем сорпасы</p> <p>1/2 шынаяқ май 6 ас қасық көп мақсатты ұн 2 шынаяқ сүт 1 кесек тауық бульоны</p> <p>1. Майды табада ерітіңіз, ұн қосып, паста жасаңыз.</p> <p>2. Сүт және тауық бульоны кесегін қосыңыз және қоюланғанша бәсек отпен пісіріңіз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Саумалдық қосылған крем сорпасы (Fc-3)	1,2 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Кұрамы</p> <p>600 гр. көкеніс езбесі 1 1/2 кесек тауық бұльоны 2 ас қасық көп мақсатты ұн 2 ас қасық май 1 шынаяқ крем Дәмніне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терен шарага салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.</p> <p>2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.</p> <p>* Көкеніс езбесі</p> <p>400 гр. саумалдық, туралған 2 пияз, туралған 4 ас қасық су</p> <p>1. Көкеністерді микротолқынға тәзімді шарага салыңыз. Су қосып, пластик орауышпен жабыңыз.</p> <p>2. Асты пешке салыңыз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен 9~11 минут пісіріңіз.</p> <p>3. Піскеннен кейін блендер немесе асуylік комбайнды пайдаланып піскен көкеністерді езбе тегіс және біркелкі болғанша араластырыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Рататуй (Fc-4)	1,5 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>1 пияз, кесектеп туралған 1 баклажан, кесектеп туралған 1 цуккини, кесектеп туралған 1 түсті төтті бұрыш, кесектеп туралған 3 қызанақ, туралған 1 ас қасық томат пастасы 2 сарымсақ белігі, ұнтақталған 1 ас қасық кекөніс, туралған 2 ас қасық сірке 1 шай қасық қант Дәмніңе қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терен шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.</p> <p>2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>
Фарш салынған қызанақтар (Fc-5)	1,2 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>4 орташа қызанақ Дәмніңе қарай тұз бен бұрыш 400 гр. сиыр еті фаршы 1/2 шынаяқ наң қырымдары 2 сарымсақ белігі, ұнтақталған 1 ас қасық дижон қышасы 1 ас қасық кептірілген кекөністер 1 ас қасық пармезан сірнесі</p> <p>1. Қызанақтардың басын кесіп алып, қалпақ пішінің жасаңыз және жұмсағы немесе терісін тесіп алмай дәндерін абайлап алыңыз. Одан кейін әрбір қызанаққа тұз бен бұрыш себіңіз.</p> <p>2. Қалған құраластарды шарага салып, жақсылап арапастырыңыз.</p> <p>3. Қызанақтарды сиыр еті қоспасымен толтырып, қалпақты орнына қойыңыз.</p> <p>4. Толтырылған қызанақтарды ыдысқа салып, пластик орауышпен жабыңыз.</p> <p>5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Фарш салынған қозықүйрек (Fc-6)	0,5 кг	Сөредегі ыстыққа тәзімді шынаяқ	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>15~20 қозықүйрек саңырауқұлақтары, сабақтары бар Толтыру 50 гр. үгілген сірне</p> <p>1. Әрбір саңырауқұлақтың сабагын алып, ыдысқа салыңыз. 2. Әрбір саңырауқұлақ қалпағын толтырыңыз. 3. Әрбір толтырылған саңырауқұлақтың үстіне сірне қосыңыз. 4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p> <p>* Толтыру</p> <p>2 ас қасық май Қалған саңырауқұлақ сабақтары, туралған 1/4 шынаяқ қызыл шарап 30 гр. нан қиқымдары 3 ас қасық кекөніс, туралған 1/2 шыныаяқ крем Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Саңырауқұлақ сабақтарын табада майға құрыңыз. Қызыл шарап, нан қиқымдарын және ақкелкен қосып, жақсылап арапастырыңыз. 2. Крем қосып, бәсек отпен крем қюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Бөлкө ішіндегі Жүльен (Fc-7)	0,8 кг	Сөредегі ыстыққа тәзімді шынаяқ	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>4~5 бөлке Толтыру 50 гр. үгілген сірне</p> <p>1. Бөлкелердің бастанын кесіп, нан қиқымдарын абайлап, нан қыртысын тесіп алмай алыныз. 2. Әрбір бөлкені толтырыңыз және толтырылған бөлкелерді ыдысқа салыныз. 3. Әрбір бөлкенің үстіне сірне қосыныз. 4. Тағамды сөреге қойыныз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыныз.</p> <p>* Толтыру</p> <p>2 ас қасық май 200 гр. тауық төсі, туралған 100 гр. саңырауқұлақ, туралған 1 пияз, туралған 1 шынаяқ крем Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Тауық төстерін, саңырауқұлақтарды және пиязды табада майға қуырыныз. 2. Крем қосып, бәсекен отпен крем қюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыныз.</p>
Палтус стейкі (Fc-8)	0,2 кг	Тамшы табақтың үстіндегі сере	Тоңазытылған	<p>Құрамы</p> <p>200 гр. палтус стейкі 1 ас қасық лимон шырыны 1 ас қасық май Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Лимон шырынын, май, тұз және бұрышты шарада араластырыңыз. 2. Палтус стейкінен май қоспасын жағыныз. 3. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі сөреге қойыныз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыныз. 4. Дыбыс сигналы естілгенде, тағамды аударып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыныз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Бекон ішіндегі баклажан қосылған шошқа сүбесі (Fc-9)	1,2 кг	Сөредегі ыстыққа тәзімді шынаяқ	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>400 гр. шошқа сүбесі 8 бекон жолағы 1/2 баклажан 2 ас қасық зәйтүн майы Дәміне қарай тұз бер үйрет</p> <p>1. Шошқа сүбесін 8 бөлікке (шамамен 50гр.) бөлініз, тұз бер үйрет қосыңыз. 2. Шошқа сүбесін беконмен ораңыз. 3. Баклажанды турап, зәйтүн майына салыңыз. 4. Оралған шошқа сүбесін және туралған баклажанды ыстыққа тәзімді үйдисқа салыңыз. 5. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңданың да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p>
Қара өрік қосылған тауық аяқтары (Fc10)	1,2 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>1 пияз, туралған 1 туралған сәбіз 500 гр. тауық аяқтары 15 сүйектері алынған қара өрік, ортасынан бөлінген 1 шынаяқ тауық бульоны Дәміне қарай тұз бер үйрет</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терен шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңданың да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>

Итальянский повар

Келесі мысалдан 1,2 кг “Лазанья” қалай дайындастырығын көрсетіп береміз.



Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз



Теңіз өнімдері қосылған крем сорпасы	1	рет
Пъемонт сорпасы	2	рет
Қызынақ және сірне қосылған баклажан	3	рет
Тунец пен нан салынған бұрыш	4	рет
Лазанья	5	рет
Спагетти болоньез	6	рет
Спагетти карбонара	7	рет
Рисotto	8	рет
Жаңа дайындалған пицца	9	рет
Майға қуырылған алма	10	рет

Итальянский повар түймесін бес рет басыңыз.
Дисплейде “Ic-5” хабарламасы пайда болады.
Осы мысалда бес рет **Лазанья** түймесін басыңыз.



Старт(Старт)батырмасын басыңыз.



Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Төніл өнімдері қосылған крем сорпасы (Ic-1)	0,5 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Кұрамы</p> <p>1 картоп, туралған 1/2 пияз, туралған 2 ас қасық көкөніс, туралған 1 иісті желкен сабабы, туралған 200 гр. теніз өнімдері, тазартылған және тамыры алынған 2 ас қасық май Дәміне қарай тұз бен бұрыш 600 гр. крем сорпасы</p> <p>1. Үлкен терең шараға картоп, пияз, жана піскен көкөністерді, желкен, теніз өнімдері, май, тұз бен бұрыш қосыныз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. 3. Пісіріп болғаннан кейін крем сорпасын қосып, жақсылап арапастырыңыз.</p> <p>* Крем сорпасы</p> <p>1/2 шынақ май 6 ас қасық көп мақсатты ұн 2 шынақ сут 1 кесек тауық бульоны</p> <p>1. Майды табада ерітініз, ұн қосып, паста жасаңыз. 2. Сүт және тауық бульоны кесегін қосыныз және қоюланғанша бәсек отпен пісіріңіз.</p>
Пъемонт сорпасы (Ic-2)	1,5 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Кұрамы</p> <p>2 жұмыртқа 4 ас қасық кептірілген нан 2 ас қасық үгілген сірне 5 шынақ су Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Қызанақ және сірне қосылған баклажан (Іс-3)	1,0 кг	Середегі ыстыққа төзімді шынаяқ	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>1-2 баклажан 1-2 қызанақ Дәміне қарай тұз бен бұрыш 100 гр. үйліген сірне</p> <p>1. Баклажандар мен қызанақтарды 1,5 см-лік тілімдерге кесіңіз және сұз бен бұрыш қосыңыз. 2. Баклажандар мен қызанақтарды ыдысқа қабаттап салыңыз және әрбір қызанақтың үстіне сірне салыңыз. 3. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p>
Тунец пен нан салынған бұрыш (Іс-4)	1,5 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>4 түсті төтті бұрыш 2 консервіленген тунец 2 кесек күргәк қара нан, туралған 1 сарымсақ белілі, ұнтақталған 100 гр. парmezan сірнесі Дәміне қарай тұз бен бұрыш 200 гр. қызанақ езбесі</p> <p>1. Бұрыштардың басын кесіп, дәндерді алыңыз. 2. Тунец, нан, сарымсақ, парmezan сірнесі, тұз және бұрышты арапастырыңыз. 3. Бұрыштарды арапасқан тунецпен толтырыңыз және толтырылған бұрыштарды ыдысқа салыңыз. 4. Үстіне қызанақ езіндісін қосып, пластик орауышпен жабыңыз. 5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Лазанья (Ic-5)	1,2 кг	20x20 см-лік пісіру қалыбы	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>6 лазанья кеспесі, бума нұсқауы бойынша пісіріледі 1 кг ет және қызанақ тұздығы 40 гр. үгілген сірне</p> <p>1. 2 лазанья кеспесін ыдыстың астына бір-біріне жақын орналастырыңыз. Ет пен қызанақ тұздығының 1/3 бөлігін үстіне тастаңыз.</p> <p>2. 2 лазанья кеспесімен және ет пен қызанақ тұздығының басқа 1/3 бөлігімен жалғастырыңыз және соңғы 2 лазанья кеспесімен және қалған ет пен қызанақ тұздығымен аяқтаңыз.</p> <p>3. Үстіне үгілген сірне себініз.</p> <p>4. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) туимешігін басыңыз.</p> <p>* Ет пен қызанақ тұздығы</p> <p>1 істі желкен сабагы, туралған 1 істі желкен сабагы, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 800 гр. жақсы піскен қызанақ, туралған 1 жебір бұтағы 1 лавр жапырағы 300 гр. сиыр еті фаршы Дәміне қарай тұз берің бұрыш</p> <p>1. Желкен, пияздар және сарымсақты шамалы май қосылған табада жұмсарғанша қуырыңыз.</p> <p>2. Қызанақ, жебір, лавр жапырағы, тұз және бұрыш қосыңыз. Арапастырып, 30 минут бәсен, отлен пісіріңіз.</p> <p>3. Сиыр еті фаршын басқа шамалы майланған табада 5 минут арапастырып отырып қуырыңыз. Қызанақ қоспасын етке құйып, 5 минут пісіріңіз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Спагетти болоньез (lc-6)	1,0 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Болоньез тұздығының құраластары</p> <p>1 ас қасық зәйтүн майы 1 пияз, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 400 гр. сиыр еті фаршы 100 гр. томат пастасы 2 туралған қызанақ 1 ас қасық көптірілген кекеністер Деміне қарай тұз беріп бұрыш</p> <p>Пастаға арналған құраластар</p> <p>150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі 1 ас қасық пармезан сірнесі</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. пластик орауышпен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңданыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз. 3. Піскеннен кейін арапастырып, піскен пастаға болоньез тұздығын қосыңыз және бермesten бұрын пармезан сірнесін немесе қалаган гарнир қосыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Спагетти карбонара (Ic-7)	0,4 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Болоньез тұздығының құраластары</p> <p>100 гр. қақталған бекон, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1/2 шыныаяқ крем 4 жұмыртқа сарыуызы 100 гр. пармезан сірнесі Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>Пастаға арналған құраластар</p> <p>150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі 1 ас қасық пармезан сірнесі</p> <p>1. Беконды сарымсақпен шамалы майлантан табада, аздап қызарғанша қуырыңыз және артық майды төгіп тастаңыз. 2. Піскен беконды, кремді, жұмыртқа сарыуызын, пармезан сірнесін, тұз бен бұрышты үлкен терең шараға салып, жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді тандаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. 4. Піскеннен кейін арапастырып, піскен пастаға карбонара тұздығын қосыңыз және бермestен бұрын пармезан сірнесін немесе қалаған гарнир қосыңыз.</p>
Рисotto (Ic-8)	1,2 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>200 гр. рисotto құріші 1 1/2 шыныаяқ су немесе сорпа 1/2 шыныаяқ сүт 200 гр. сиыр еті, туралған 2 жұмыртқа 1 пияз, туралған 50 гр. жасыл бұршақ 100 гр. үгілген сірне Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді тандаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Жаңа дайындалған пицца (lc-9)	0,4 кг	Сөредегі ыстыққа төзімді шынақ	Белме	<p>Құрамы</p> <p>Алдын ала пісрілген қамыр Құйма: 3 ас қасық қызынақ тұздығы 30 гр. сосиска, туралған 1/2 пияз, туралған 2 жаңа піскен сандырауқұлақ, туралған 1/2 жаңа піскен бұрыш 100 гр. ұсақтан туралған моцарелла сірнесі</p> <p>1. Алдын ала пісрілген қамырды ыстыққа төзімді шынаққа салыңыз. Пицца тұздығын таратып салыңыз. Бетін құймамен және ірімшікпен безендіріңіз.</p> <p>2. Тағамды сереге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) туымешігін басыңыз.</p> <p>* Алдын ала пісрілген қамыр</p> <p>120 гр. көп максатты немесе наан үні 1 шай қасық белсенді құргақ ашытқы 1/3 шай қасық тұз 1 шай қасық қант 70 мл жылы су 1 шай қасық бастапқы сыйылған зәйтүн майы, сыртын майлау үшін қосымша шамалы мәлшері</p> <p>1. Барлық құраластарын үлкен шараға салып арапастрыңыз. 2. Қамырды тегіс ері созылмалы етіп дайындау үшін электр миксермен илеңіз. 3. Қамырды илеңіз және оны май жағылған ыстыққа төзімді шынаққа салыңыз. Және қамырдың бетін шашышқымен тесініз. 4. Үйдисты пештегі сереге қойыңыз және Гриль функциясымен 7~9 минут пісрініз. 5. Піскеннен кейін тағамды ыдысқа аударып салыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Майға қуырылған алма (Ic10)	1.0	Шыны табак	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>1/2 алма 1 шынайқ қантты су (1 шынайқ су + 2 ас қасық қант)</p> <p>1. Үккішті немесе кекеніс пышағын пайдаланып алманы мүмкін болғанша жіңішке етіп тураңыз және 1~2 сағатқа қантты суға салып қойыңыз.</p> <p>2. Тураған алманы шуберекпен құрғатыңыз және пергамент қағазына орналастырыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сөреде пісіріңіз.</p> <p>3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p> <p>4. Піскеннен кейін 1 - 2 минут қоя тұрыңыз.</p>

Восточный повар

Келесі мысалдан 1,5 кг “Карри тауығы” қалай дайындастындығын көрсетіп береміз.



Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз



Харcho сорпасы	1	рет
Азу	2	рет
Долма	3	рет
Палау	4	рет
Карри тауығы	5	рет
Шаурма	6	рет
Чахохбили	7	рет
Баклажан икрасы	8	рет
Сациви	9	рет
Хинкали	10	рет

Восточный повар түймесін бес рет басыңыз.
Дисплейде “Ос-5” хабарламасы пайда болады.
Осы мысалда бес рет **Карри тауығы** түймесін басыңыз.



Старт(Старт)батырмасын басыңыз.



Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Харчо сорпасы (Oc-1)	1,5 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>400 гр. сиыр немесе қой еті, кесектеп туралған 100 гр. ұзын дәнді күріш, жуылған және көптірілген 50 гр. түйе жаңғақ, туралған 1 пияз, туралған 3 сарымсақ белілі, ұнтақталған 1 қызы бұрыш, туралған 2 шай қасық қызыл бұрыш ұнтағы 3 ас қасық көкеніс, туралған 2 1/2 шынақ су немесе сорпа Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды ұлken терек шарага салыныз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>
Азы (Oc-2)	1,5 кг	Микротолқынға тәзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>500 гр. сиыр немесе шошқа еті, кесектеп туралған 1 тұздалған қияр, кесектеп туралған 2 картоп, кесектеп туралған 1 пияз, кесектеп туралған 2 сарымсақ белілі, ұнтақталған 2 ас қасық томат пастасы 2 ас қасық май 1 шынақ су немесе сорпа 1 лавр жапырағы Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды ұлken терек шарага салыныз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Долма (Ос-3)	1,0 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>1 құты жүзім жапырақтары 200 гр. піскен күріш 500 гр. сиыр еті фаршы 1 пияз, туралған Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1/2 шынаяқ су 1/2 шынаяқ қаймақ</p> <p>1. Шарага піскен күрішті, сиыр етін, пиязды, тұз бен бұрышты қосыңыз және жақсылап арапастырыңыз. 2. Жүзім жапырағын тегіс бетке қойып, 1 1/2 қасық күріш қоспасын жапырақтың ортасына салыңыз. Күріш қоспасын жапырақпен ораңыз. 3. Барлық оралған жапырақтарды ретімен үлкен терен шарага қойып, су қосыңыз. Пластик орауышпен жабыңыз. 4. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. 5. Дайын болғанда қалауыңыз бойынша қаймақ қосыңыз.</p>
Палай (Ос-4)	1,2 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>300 г сиыр еті, бөліктеге кесілген 1 пияз, туралған 1 сәбіз, туралған 3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 шай қасық күркүм Дәміне қарай тұз бен бұрыш 200 г күкүліп кептірілген ұзын дәнді күріш 2 шынаяқ су немесе сорпа</p> <p>1. Сиыр еті, пияз, сәбіз және сарымсақты шамалы май қосылған табада қызарғанша қуырыңыз. Куркума, тұз бен бұрыш қосып, жақсылап арапастырыңыз. 2. Піскен сиыр етінің қоспасын үлкен терен шарага салып, күріш пен су қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Карри тауығы (Ос-5)	1,5 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>400 гр. тауық төстері, кесектеп туралған 1/4 шынақ зәйтүн майы 2 пияз, туралған 4 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 зімбір тамыры, тазаланған 1 дәм қабық таяқшасы 2 кептірілген қызыл бұрыш 1 шай қасық күркүм ұнтағы 400 гр. қызанақ түздігі 1/2 шыныңақ су немесе сорпа 1/2 шынақ таза йогурт 1 ас қасық лимон шырыны Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамастарды үлкен терен шарага салыңыз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>
Шаурма (Ос-6)	0,8 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>4~6 лаваш немесе жұқа нан 200 гр. піскен және туралған тауық тесі 1 қызанак, туралған 1 қияр, туралған 3 ас қасық көкөніс, туралған Тұздық: 1 ас қасық майонез 1 ас қасық қаймак 1 ас қасық кетчуп 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған</p> <p>1. Үлкен терен шарага тауық тесін, қызанақ, қияр және көкөністерді салып, жақсылап арапастырыңыз. 2. Тұздықтың барлық құраластарын басқа шарада арапастырыңыз. 3. Лавашты теріс бетке қойып, тұздық пен тауық қоспасын салыңыз. Рулеттерге ораныңыз. 4. Рулетті үйдисқа қойып, пластик орауышпен жабыңыз. 5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Чахохбили (Oc-7)	1,7 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>1 кг тауық еті, кесектеп туралған 1 тәтті бұрыш, туралған 1 пияз, туралған 1 қыранак, туралған 2 сарымсақ бөлігі, үнтақталған 1/2 шынаңқ қызыл немесе ақ шарап 3 ас қасық кекөніс, туралған 1 ас қасық қызыл азы бұрыш 1/2 шай қасық бәйшешек Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шарага салыныз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз.</p>
Баклажан икрасы (Oc-8)	1,2 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	<p>Құрамы</p> <p>2 баклажан, тазаланған және туралған 1 тәтті бұрыш, туралған 1 пияз, жұқа туралған 1 қыранак, жұқа туралған 2 ас қасық кекөніс, туралған 2 сарымсақ бөлігі, үнтақталған 1 ас қасық зattivitàн майы 1 шай қасық қант Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шарага салыныз және жақсылап арапастырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет арапастырыңыз. 3. Дайын болғанда, піскен көкөністерді блендер немесе асүллік комбайн көмегімен арапастырыңыз.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Сағиби (Oc-9)	1,7 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөліме	<p>Құрамы</p> <p>250 гр. жаңғақ 1 пияз 2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1/2 шай қасық бәйшешек 1/2 шай қасық дәм қабық 1 1/2 шынақ су немесе сорпа 1 кг тауық еті немесе күркө тауық еті, кесектеп туралған 1 ас қасық анар шырыны Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>1. Шараға жаңғақ, пияз, сарымсақ, бәйшешек, дәм қабық қосып, блендер немесе асүйлік комбайн кемегімен арапастрырыңыз. 2. Үлкен терең шараға жаңғақ қоспасын, тауық етін, анар шырынын, тұз бен бұрышты қосып, жақсылап арапастрырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) туýмешігін басыңыз. Пісіру барсында кемінде екі рет арапастрыңыз.</p>
Хинкали (Oc10)	0,6 кг	Микротолқынға төзімді шара	Мұздатылған	<p>1. Мұздатылған хинкалиді ыдысқа қойыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сөреде пісіріңіз. Пластик орауышпен жабыңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) туýмешігін басыңыз.</p>

Өнімдердің температурасы мен тығыздығы әртүрлі болуы мүмкін болғандықтан, біз сізге өнімді дайындаған бастамас бұрын, оны тексеруге кеңес береміз. Үлкен ет және құс еті кесектеріне ерекше назар аударыңыз, өйткені кейбір өнімдер дайындар алдында толық жібімеген болуға тиіс. Мысалы, балықтың жылдам дайындалатыны сонша, оны кейде ол әлі сіл мұздаған күйде болған уақытта дайындаған бастаған дұрыс. Тәмендегі мысалда біз сізге 1,4 кг мұздаған құсты қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.



Сіздің пешінізден жібітілетін өнімдердің тәрт санатының біреуін тандау мүмкіндігі бар: **Мясо, Птица, Рыба** және **Хлеб**; өнімнің әрбір санаты бір бірімен ерекшеленетін қысқатолықтың қуат деңгейін пайдалана отырып жібітіледі. Қажетті санаты тандау **Авто жібіту**. Түймесін біртіндеп басу арқылы жасалады.

Санаты	Авто жібіту	Түймесін басыңыз
Мясо (Ет)	1	рет
Птица (Кұс)	2	рет
Рыба (Балық)	3	рет
Хлеб (Нан)	4	рет

Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз

Жібітейін деп тұрған өнімнің салмағын өлшеніз.

Міндетті тұрде металдан жасалған бұйымдарды немесе орауларды алып тастаңыз, содан кейін барып өнімді пешке салып, есігін жабыңыз.



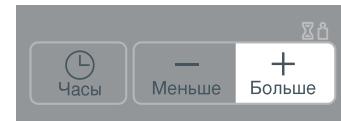
Кұс етін жібіту бағдарламасын тандау үшін екі рет

Авторазмораживание (Авто жібіту) түймесін басыңыз. Дисплей терезесінде “dEF2” деген хабарлама пайда болады.



Сіз жібітейін деген мұздатылған өнімнің салмағын беріңіз.

Он тәрт рет **[+]** түймесін басыңыз.



Старт (Старт) түймесін басыңыз.



Жібіту барысында пешініз дыбыс белгісін береді, содан кейін пеш есігін ашып, өнімді аударып қойыңыз және тепе-тең жібітуді қамтамасыз ету үшін бөліктерді бөліңіз. Жібітілген бөліктерді алып, жібітуді баялуату үшін оларды фольгага ораңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін пеш есігін жабыңыз және жібітуді жалғастыру үшін **Старт** түймесін басыңыз.

Сіз пеш есігін ашқанға дейін сіздің пешініз өнімдерді өрі қарай жібіте береді (жібіту аяқталды деген дыбыс белгісі бөрілгеннен кейін де).

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ.

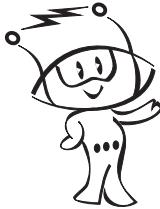
- Жібітуді қажет ететін тағам өнімі қыскатолқынды пешке жарамды ыдысқа салынуы тиіс, әрі оны пеш ішіне беттін жаппастан шыныдан жасалған айналмалы үстелге салып қою қажет.
- Егер өнімнің кейбір бөліктері басқаларға қаралғанда жылдам жібісе, оларды шағын фольга бөліктерімен жауып қойыныз. Бұл өнімді кеүіп кетуден сақтап, жібіту процесін баяулатуға көмектеседі. Фольга пеш қабырғаларына тимейтіндігіне және фольганың бөліктері бірімен сүйкеспейтіндігіне көз жеткізіңіз.
- Тартылған ет, жаншыма котлеттер, шұжықтар (сосискалар) және бекон сияты өнімдерді мүмкіндігінше бір бірінен бөлек ұстай қажет. Дыбысы БЕЛГІСІ берілгеннен кейін пеш есігін ашып, өнімді аударып қойыныз. Егер жібітілген бөліктер болса, оларды алыныз. Әлі мұздап тұрған бөлікті қайтадан пешке салыңыз және жібітуді жалғастырыныз. Жібіту аяқталғаннан кейін өнімді толық жібігенге дейін қоя тұрыныз.
- Мысалы, ет кесектері мен бүтін балапандар ас әзірлеу басталғанға дейін кемінде 1 сағат ТҮРА ТҮРУЫ тиіс.

Санаты	Салмағы	Ыдыс-аяқ	Өнім
Мясо (Ет) (dEF1)	0.1 ~ 4.0 кг	Қыскатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ (жалпақ тарелке)	<p>Ет: Тартылған сиыр еті, жон еті, бұқтыруға арналған кесінді, стейк, бифштекс, гамбургерлер, шошқа еті, қой еті, шұжықтар (сосискалар), котлеттер (2 см).</p> <p>Дыбысы белгісі берілгеннен кейін өнімді аударып қойыныз. Жібігеннен кейін өнім 5 Р 15 минут тұра тұрысын.</p> <p>Күс еті: Бүтіндей (2 кг-та дейін), төс еті (сүйексіз), сан еттері. Төс еті (2,5 кг-та дейін)</p> <p>Балық: Жон еті, үлкен кесектер, бүтіндей Танқышаңдар еті, омар құйрықтары, асшаяңдар, тарақ балықтар</p>
Хлеб (Нан) (dEF4)	0.1 ~ 0.5 кг	Қағаз орамал немесе жалпақ тарелке	Ұсақтап туралған нан, булочкалар, багет және т.б.

Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін ете жылдам жібіту үшін жарамды.

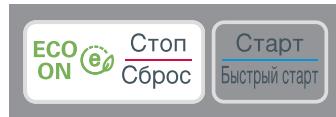
Ортасы да жібу үшін өнімді біразга қоя тұрыңыз. Тәмендегі мысалда біз сізге 0,5 кг тауықтың қоң етін қалай жібіту керек екенін көрсетеміз.

ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ



Пешіңізде шағын толқынды жылдам еріту параметрі бар.

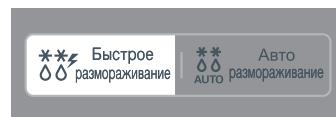
Стоп (Стоп) батырмасын басыңыз.



Б. размораживание (Б. жібіту) батырмасын басыңыз.

Пеш қалғанын істейді.

Жылдам жібіту функциясы автоматтты түрде қосылады.



ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.

* Толтырманы микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз.

Дыбыстық сиганла естілген уақытта есікшені ашып, толтырманы пештен алып шығыңыз, оны аударыңыз да, қайтадан пешке салыңыз.

Жібітуді жалғастыру үшін Старт батырмасын басыңыз. Багдарламаның аяғында толтырманы микротолқынды пештен алып шығып, фольгамен жабыңыз да, толық жібігенге дейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

Тәғам	Салмақ	Үйдис	Нұсқаулықтар
Толтырма	0,5 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс (жайпак тәрелке)	Толтырма Дыбыстық сигналдан кейін өнімді аударыңыз. Жібіткеннен кейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

Дайындау уақытын ұлғайту және азайту



Егер қандай да бір автоматты дайындау бағдарламасын пайдаланған кезде сіз астың жете қуырылғанын немесе шектен тыс қуырылғанын анықтасаңыз, онда сіз [+] / [-] бағдарламаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол режимінде дайындаған кезде Сіз кез келген уақытта [+] / [-] бағдарламаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Бұл орайда дайындау процесін тоқтатудың қажеті жоқ.

Төмендегі мысалда біз сізге дайындау уақытын ұлғайту немесе азайту үшін алдын ала орнатылған Авто повар бағдарламасын калай өзгертуді көрсетеміз.

Стоп (Стоп) бағдарламасын басыңыз



Авто аспаз бағдарламасын таңдаңыз .

Өнімдердің салмағын беріңіз.

Старт (Старт) бағдарламасын басыңыз.

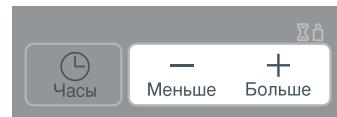


[+] бағдарламасын басыңыз.

Бағдарламаны әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа ұлғаяды.

[-] бағдарламасын басыңыз.

Бағдарламаны әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды



Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Өзініздің микротолқынды пешінізде ешқашанда металл ыдысты немесе металлмен әрленген ыдысты пайдаланбаңыз.

Микротолқындар металл арқылы ете алмайды. Олар пешке қойилған кез келген металл заттан шағылышатын болады және өзінің жаратылсы жағынан жай отына ұксас электр дөгасының пайда болуына себеп болады.

Термотезімді металл емес ас ыдыстарының көпшілігі микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамды. Алайда, кейбір ыдыстардың құрамында оны микротолқынды пеш үшін жарамсыз қылатын материалдар болуы мүмкін. Егер сізде қандай да бір нақты ыдыстың жарамдылығына күмәнің болса, ол ыдыстың микротолқынды пеш үшін жарамдылығын айқындаудың қаралтудың тәсілі бар.

Сізде күмән туғызған ыдысты микротолқынды пеште бір стакан судың жанына қойыңыз. Микротолқындар режимін 1 минутқа ЖОГАРЫ қуаттылыққа қосыңыз. Егер су жылыса, ал ыдыс ұстағанда салқын күйнде қалса, ол микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Алайда, егер судың температурасы өзгермese, ал ыдыс жылыса, бұл оның микротолқындарды жұтатынын және оны микротолқынды пеште пайдалану қауіпті екенін білдіреді. Сіздің ас үйінде микротолқынды пеште ас дайындаған кезде пайдалануға болатын ыдыс жеткілікті болар. Тек теменде берілген тізбені оқып шығыңыз.

Астарелкелері

Ас ыдысының көптеген түрлері микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Күмән болған жағдайда, ыдысты өндірушінің құжаттамасын қараңыз немесе микротолқынды пеш үшін жарамдылығына тексеру жүргізіңіз.

Шыны ыдыс

Термотезімді шыны ыдыс микротолқынды пеш үшін қауіпсіз. Бұл сондай-ақ шынықтырылған шыныдан жасалған ас үйлік ыдыстың барлық маркаларына да қатысты. Алайда, бокал немесе шарапқа арналған стакандар сектілді қүрек шыны ыдысты пайдаланбаңыз, ейткені олар ас жылытқан кезде сынып кетуі мүмкін.

Өнімдерді сақтауға арналған пластик ыдыс

Оларды асты жылдам дайындау үшін пайдалануға болады. Алайда, олар асты ұзақ уақыт бойы дайындау үшін пайдаланылмауға тиіс,

өйткені ыстық ас ақыр аяғында олардың деформациясына немесе балқуына әкеліп согады.

Қағаз

Қағаз тарелкелер мен ыдыстар дайындау уақыты қысқа және астың құрамында май мен ылғал аз болу шартында микротолқынды пеште пайдалану үшін ыңғайлы және қауіпсіз болып табылады. Қағаз сұлгілер де сондай-ақ өнімдерді орау және бекон секілді майлар тағамдар дайындалатын қаңылтыр табаларды қоршау үшін ете ыңғайлы. Әдetteттө боялған қағазды пайдаланбаға тырысының, өйткені бояу асқа жұғы мүмкін. Қайтарма шикізаттан жасалған кейбір қағаз бүйімдардың құрамында электр дөгасының пайда болуына немесе тутануға әкеліп соға алатын қоспалар болуы мүмкін.

Ас дайындауга арналған пластик пакеттер

Олар микротолқынды пеште пайдалану үшін олар ас дайындауга арналған шартта қауіпсіз. Алайда, будың пакеттен шығуға мүмкіндігі болу үшін, пакетте міндетті түрде тілік жасаңыз. Өзініздің микротолқынды пешінізде ас дайындау үшін ешқашанда әдetteттө пластик пакеттерді пайдаланбаңыз, өйткені олар балқып, жыртылып қалады.

Микротолқынды пешке арналған пластмасс ас ыдысы

Әртүрлі нысандағы және мөлшердегі микротолқынды пешке арналған ас ыдысы сатылады. Көбіне сіз жаңа ыдыс сатып алмай, өзініздің ас үйінде барын пайдалана аласыз.

Фаянс, балшық ыдыс және қыш

Бұл материалдардан жасалған ыдыстар әдetteттө микротолқынды пеште пайдалануға әбден жарамды, бірақ, толық сенімді болу үшін, оларды жоғарыда айтылған тәсілмен сынау қажет.

ЕСКЕРТУ

Қорғасын немесе темір құрамы жоғары кейбір ыдыстар микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамсыз. Үдыстың микротолқынды пеште пайдалануға болатынына сенімді болу үшін, сіз оны сынауға тиіссіз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды енергияны пайдаланып дайындау

Дайындау процесстің қадағалаңыз

Аспаздық кітаптасы рецепттер мүкіншіліктерінен, бірақ сіздің оларды пайдаланып тағамдар дайындауда табысыңыз сіздің оларды дайындау процесстің қаншалықты мүкіншіліктерінен арындауда. Өрқашанда ас дайындаған кезде оны қадағалаңыз. Сіздің пешінізге ас дайындау жаңынан шам орнатылған, сондыктан із ішіне қарал, дайындаудың қалай жүріп жатқанын тексере аласыз. Рецепттерде берілген асты қашан көтеру, арапастыру көректігі және т.б. туралы нұсқаулар жақеетті өрекеттердің минимумы болып санауға туис. Егер сізге ас біркелкі дайындалмайтын секілді көрінсе, өзініздің пікіріңіз бойынша жағдайды тусеттегіш шараларды қабылданызы.

Ас дайындау үақытына ықпал ететін факторлар

Дайындау үақыты көптеген факторларға байланысты. Рецептте пайдаланылатын ингредиенттердің температурасы дайындау үақытындағы етегін көп жағдайда. Мысалы, жана гана тоңақтықшыл альянгын майдан, суттен жеңе жұмыртқадан дайындалатын беліш тап сондай, тек беліме температурасындағы ингредиенттердің дайындалатын белішке қаралғанда едаурын үзак піседі. Осы Нұсқаулар берілген барлық тағамдардың реципттерінде дайындау үақытының ауқымы көрсетілген. Жалпы, сіз егер тағамды рецептте көрсетілген минималды үақытың ішінде дайындасадыңыз, оның едете ақырына дейін дайын болмаіттыңын, ал кейде тағамды өз талғамының бойынша дайындау үшин тілті максималды көрсетілген үақыттан асыруға тұра келетінін көресіз. Ол аспаздық кітаптың қабылданған негізгі қаридар дайындау үақытын көрсетуге консервативті көзқарасқа негізделген. Өйткени егер ас күйін кетсе, оны түзету мүмкін емес. Кейір рецепттерде, өсіреле, нан, беліштер және қайнатылған крем дайындау реципттерінде тағамды пештін сәл дайын емес күйіндегі алуға көнеш беріледі. Бұл көзекіл емес. Егер тағамды біраға, өсіреле жабылған күйіндегі коя тұрса, ол пештін алып шықканнан кейін де дайындалуын жағластырады, өйткени астыңын сиртқы қабаттары сінірген жылу біртіндегі ішіне бойлайды. Егер тағам бүкіл көлемі бойынша дайын болғанға дейін пешті қалса, сиртқы қабаттар қатты кеүіп кетеді, тілті күйеді. Сіз әртурлі тағамдарды дайындау және сұтуын үақытын айқындауда барған сайын шебер бола бересіз.

Өнімдердің тығыздығы

Торт немесе наан секілді жеңіл, кеуекті тағамдар ростбиф немесе бұқтырылған ет секілді ауыр, тыбыз тағамдарға қаралғанда жылдам дайындалады. Кеуекті тағамдар дайындаған кезде сіз олардың сырт жақ шеттерінің тым құрғақ және қүйрек болмауын бакылауға туис боласыз.

Астыңын білдіргі

Бик өнімдердің, соның ішінде ростбифтің үстінде белілі астыңынына қаралғанда жылдам дайындалады. Соның себебінен білдіргі көбірек тағамды дайындау кезінде кейде бірнеше мәрте аударып отырган жән.

Өнімдердегі ылғалдың құрамы

Микротолқындар өндірістің жылу ылғалды буландыруға бейім болғандықтан, жылуруға арналған ет және кейір көкніс түрлері секілді біршама құрғақ өнімдерді

дайындаудың алдында сумен бүрку, не болмаса буды ұстап қалу үшін жабық түрде дайындау қажет.

Өнімдердегі сүйектер мен майдың құрамы

Сүйектер жылу өткізеді, ал май еттен көр жылдамырақ дайындалады. Сол себепті сүйекті немесе майлы ет кесектерін дайындаған кезде, еттің біркелкі дайындалуын және шектен тыс қуырлмауын бақылау керек.

Өнімдердің мөлшері

Сіздің микротолқындар пешінізде микротолқындар мөлшері дайындалатын өнімдердің мөлшерінен теуелсіз өзгеріссіз қала береді. Демек, сіз микротолқынды пешке негұрлым көп өнім салсаныз, олар соғурылған үзақ дайындалады. Сіз салманы рецептте көрсетілгеннен екі есе кем әлдебір тағамды дайындаған үақытта, рецептте көрсетілген дайындау үақытын кем дегендеге штепен біріне кемітуді үмітпанаңыз.

Өнімдердің нысаны

Микротолқындар өнімдерге тек 2 см терендікке бойлайды; қалың тағамның ішкі белілі сыртын өндіріптен жылудың ішке ауыстырылу есебінен дайындалады. Кез кепен тағамның тек сыртын қабаттары микротолқынды энергияның есебінен дайындалады, тағамның қалған белілі жылу өткізгіштікten есебінен дайындалады. Одан микротолқынды пеште дайындау кезінде тағамның ең ыңғайсыз нысаны калың шары болатынын көреміз. Бұрыштар алдеқашан дайын, ал ортасы елі жылымаган. Микротолқынды пеште дөңгелек жұқа тағамдар мен сақина нысандың тағамдар ең жақсы дайындалады.

Жабу

Қақпақ жылу мен буды тұтады, соның есебінен ас жылдамырақ дайындалады. Жабу үшін қақпақты немесе будың қысымымен оны жарып жібермеу үшін, бір бұрышын сәл көтеріп, тығыз жанасатын тасланып пайдаланыңыз.

Күренітү

15 минут немесе одан үзақ дайындаатын ет және құс еті өздерінің майдының есебінен сәл күренітеді. Одан көри қызың үақыт дайындалатын тағамдарға күренітү үшін вустершир тұздырығы, қытайбұрашқ тұздырығы немесе барбекю арналған тұздықты жағуга болады, бұл табетті түске кіргіштеге мүмкіндік береді. Тағамдарға күренітү үшін тұздықтың біршама шағын мөлшері устелетін болғандықтан, тағамдардың бастаптика хош ісі өзгермеген қала береді.

Май өткізбейтін қағазбен жабу

Май өткізбейтін қағаз шашыраудың алдын түмді алады және асқа жылудың бір белілін ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ, ол қақпаққа немесе тығыз жанасатын таслагын жағаңдарға қаралғанда асты оншалық тығыз жаппайтындықтан, бұл асқа сәл кебуге мүмкіндік береді.

Орналастыру және арапалықтарды қамтамасыз ету

Қақталған картоп, қалыпшалардағы кекстор, тіске басарлар секілді дара өнімдер егер оларды микротолқынды пеште бір бірінен бірдей қашықтықта, дұрысы шенберлеп орналастырыса, анағұрлым біркелкі жылымылатын болады. Ешқашанда өнімдерді бірінің үтіне бірін қаламаңыз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды енергияны пайдаланып дайындау

Арапастыру

Арапастыру микротолқынды пеште ас дайындаған кезде негұрлым маңызды тәсілдердің бірі болып табылады. Әддегідей дайындаған кезде тағамдар ингредиенттерді арапастыру мақсатында арапастырылады. Алайда, микротолқындардың көмегімен дайындаған кезде тағамдар жылуды тарату және қайта болу мақсатында арапастырылады. Әрқашанда асты шеттерінен ортасына қарай арапастырыңыз, ейткени шеттері бірнеше кезекте жылуды.

Аудару

Үлкен кесекті ет және тутас балапан секілді үлкен бік тағамдарды үстінгі және астыңы белгілітері біркелкі дайындалу үшін, аударып отыру қажет. Сондай-ақ балапан етінің кесектері мен жаншымда котлеттерді аударып отырган жен.

Анагұрлым қалың үлестерді сыртында орналастыру

Микротолқындар астыңы сыртын белгілітеріне "тарытыйын" болғандықтан, еттін, күстің немесе балықтың анагұрлым қалың үлестерін олар дайындалып жатқан тағамның шеттерінен жаңа фольганың тағамда сенімді үсталуын қамтамасыз етінің, ейтпеген жағдайда электр дөгасы пайда болуы мүмкін.

Экрандау

Шаршы немесе тікбұрыш нысанды тағамдардың бұрыштары мен шеттері шамадан тыс құрылыштың алдын алу үшін, олар кейде микротолқындарды бұғаттайтын алюминий фольгасын кесекшелерімен жабылады. Ешқашанда фольганың тым көп көлемді пайдаланбаңыз және фольганың тағамда сенімді үсталуын қамтамасыз етінің, ейтпеген жағдайда электр дөгасы пайда болуы мүмкін.

Көтеріңкіреу

Қалың және тығыз тағамдарды тағамның астыңы өзінде ортасы микротолқындардың сініру үшін, көтеріңкіреп қоюға болады.

Тесу

Қабықтың, қабыкшаның немесе жарғақтың ішіндегі өнімдер егер сіз оларды дайындаудың алдында тесіп қоймасыңыз, пеште жарып кетуі мүмкін. Ондай өнімдерге жұмыртқалардың сарсысы мен уызы, моллюскілер мен асшаяндар, сондай-ақ тутас кекеністер мен жемістер жатады.

Дайындығын тексеру

Микротолқынды пеште астыңы жылдам дайындалатын соншалық, оның дайындығын жиі тексеріп отыру қажет. Кейір тағамдар пеште олар толық дайын болғанға дейін қалдырылады, бірақ тағамдардың көпшілігі, соның ішінде еттен және құс етінен жасалған тағамдар пештен сөз дайын болмай алынады және тұру уақытында дайын болу үшін қойлады. Тұрган уақытында астың ішкі температурасы 3°C - 8°C шамасына дейін көтеріледі.

Тұру уақыты

Асты микротолқынды пештен шығарылғаннан кейін әддеге 3 минуттан 10 минутқа дейін қоя тұру керек. Әддеге ас тұрган уақытында оның сырты кебу керек жағдайларды қоспағанда (мысалы, кейір белгіштер мен бисквиттер), жылуды сақтау үшін жабылады. Тұру асты дайындыққа дейін жеткізуге, сондай-ақ оның хош ийстер шоғырына арапасуға және нығаюға мүмкіндік береді.

Сіздің пешіңіздің тазалау

1. Пештің ішкі беттерін таза үстәң

Астың немесе төгілген сұйықтықтың тамшылары пештің қабыргаларын жабысады және тығыздағыштар мен есікшениң беттерінің арасына туседі. Ең дұрысы оларды ылғалды шуберектің көмегімен бірден кетіріп отыру керек. Астың үнтақтары мен тамшылар микротолқынды энергияны сіңіріп, дайындау уақытын ұлғайтады. ылғалды шуберектің көмегімен есікше мен тығыздағыш беттердің арасындағы барлық үнтақтар мен ас қалдықтарын кетірініз. Ол жерлерді есікшениң сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін есіресе мұқият тазалап отыру қажет. Ишкі беттердегі май тамшыларын сабынды шуберекпен кетірініз, содан кейін сабынды шуберекпен кетіріп, құргатып сүртіңіз. Қатыыл жуғыш құралдарды немесе түрлілік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз. Шыны табақты қолмән немесе ыдыс жуғыш машинада жууга болады.

2. Пештің сыртында беттерін таза үстәң

Сыртында беттерді жұмысқа сабын мен жылу суды пайдаланып, тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, корпусты жұмысқа шуберекпен немесе қағаз сүлгімен құрратып сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің закымдалуының алдын алу үшін, судың желдету саңылауларына ағуына жол бермеңіз. Басқару панельпен тазалау үшін, пеш көздесік қосылмау үшін есікшени ашып, панельпі ылғалды шуберекпен сүртіңіз, содан оны даре жұмысқа шуберекпен құрратып сүртіл алыңыз. Тазалап болғаннан кейін Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.

3. Егер есікшениң периметрі бойынша пештің ішінде немесе сыртында шоғырланса, панельдерді жұмысқа шуберекпен сүртіл алыңыз. Ол микротолқынды пеш жоғары ылғалдылық шарттарында жұмыс істеген уақытта орын алуы мүмкін және ешбір түрде пештің ақаулығын білдірмейді.

4. Есікше мен есікшениң тығыздағыштары тазалықта үсталуға тиіс. Тазалау үшін тек жұмысқа шуберек пен сабынды жылу су пайдаланыңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, мұқият құрратып сүртіл алыңыз. ТАЗАРТҚЫШ ҮНТАҚТАР, МЕТАЛ ЖӘКЕЛЕР МЕН ПЛАСТИКА КӨФШІКТЕР СЕКІЛДІ ТҮРЛІЛІК МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАНЫЗ. Металл беттерді егер оларды ылғалды шуберекпен жирик сүртіл алып отырса, таза күйінде сақтау оңайырақ болады.

Негұрлым жиі түйіндайтын сұрақтарға жауаптар

С. пештің камерасындағы жарық неге жабайды?

Ж. Оған бірнеше себеп болуы мүмкін: пештегі шам жаңып кеткен. Пештің есікшесі жабылмаған.

С. Пештің есікшесіндеі қарауыл терезесі микротолқынды энергияны өткізе ме?

Ж. Жоқ. Экранның жабылатын терезесіндеі ойықтар жарықтың өтуіне мүмкіндік беретін, бірақ микротолқынды энергияға өтуге мүмкіндік бермейтіндей шамада жасалған.

С. Неге басқару панеліндегі батырманы басқан кезде дыбыстық сигнал беріледі?

Ж. Дыбыстық сигнал сіздің басқарушы сигналыңыздың пештің жадына енгізілгенін көрсетеді.

С. Егер микротолқынды пешті ол бос болған уақытта қосса, ол зақымдала ма?

Ж. Иә. Ешқашанда пеш бос болған уақытта немесе оған шыны табақты орнатпай, қоспаңыз.

С. Неге жұмыртқалар кейде “жарылады”?

Ж. Сіз жұмыртқаларды пісірген, қуырган немесе пашот жұмыртқа дайындаған уақытта сарысы оның жарғағының ішінде бу жинақталу себебінен “жарылып” кетуі мүмкін. Оны болдырmas үшін, жұмыртқаны дайындар алдында сарысын тесініз. Ешқашанда қабығы аршылмаған жұмыртқаны дайындаңыз.

С. Неге асты пеште дайындау уақыты аяқталғаннан кейін оны қоя тұруға кеңес беріледі?

Ж. Асты микротолқынды энергия пайдаланып, дайындау аяқталғаннан кейін, ол “турұ” уақытында дайындалуын жалғастырады. Ол турұ уақыты асқа оныңбүкіл көлемі бойынша дайындыққа жетуге мүмкіндік береді. Тұру уақытының ұзақтығы астың тығызыдығына байланысты.

С. Микротолқынды пеште мамық жүгеріні дайындауға бола ма?

Ж. Иә, төменде берілген екі едістің комегімен дайындауға болады.

1. Микротолқынды пеш үшін арнайы әзірленген мамық жүгері дайындауга арналған ыдысты пайдаланып.
2. Сатылатын, микротолқынды пешке арналған орамдалған мамық жүгеріні пайдаланып, дайындауга болады.

ОНІМДІ ӨНДІРУШЕ БЕРГЕН ОНЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ ДӘЛ ОРЫНДАҢЫЗ. МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАҒАН УАҚЫТТА ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ. ЕГЕР ЖҮГЕРІ ОРАМДА КӨРСЕТИЛГЕН УАҚЫТТЫҢ ШІШІНДЕ МАМЫҚҚА АЙНАЛМАСА, ДАЙЫНДАУДЫ ТОҚТАТАНЫЗ. ДАЙЫНДАУДЫ ЖАЛҒАСТАРЫУ ЖҮГЕРІНІҢ ЖАНУЫНА ӘКЕЛІП СОҒУЫ МҮМКІН.

ЕСКЕРТУ

ЕШҚАШАНДА МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ОРАМДЫҚ ҚАФАЗ ПАКЕТТЕРДІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. ЕШҚАШАНДА ЖАРЫЛМАҒАН ДӘНДЕРДІ ҚАЙТАДАН ДАЙЫНДАУҒА ТАЛПЫНБАҢЫЗ.

С. Неге менің пешім микротолқынды пешке арналған аспаздық кітапта көрсетілген әркез жылдам дайындаімады?

Ж. Сіз барлық берілген нұсқаулықтарды дәл орындағаныңызды тексеру және дайындау уақытының езгерүіне қандай себептер болғанын анықтау үшін, өзініздің аспаздық кітабыңызды тағы бір қарап шыңыңыз. Аспаздық кітапта көрсетілген дайындау уақыттар мен күаттылық деңгейлері астың шеккен тыс қуырлыуның және күонін – микротолқынды пеште ас дайындау тәсілдерін игеру кезеңінде жиі негұрлым түйіндайтын проблеманың алдын алуды ескере отырып, үсінсылған. Мөлшердің, нысаныңың, салмақтың және қалындықтың нұсқалары анағұрлым ұзақ дайындау уақытына әкеліп соғуы мүмкін. Әдеттегі ас үй плитасын пайдалуна жағдайындағыдан, астың дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін, аспаздық кітаптың нұсқауларын өзініздің қызығынан және тәжірибелін толықтырып отырыңыз.

Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат

Техникалық сипаттамалары

⚠ Ескерту

Бұл бұйым жерге қосылған болуға тиіс

Желілік баудағы сымдар төмендегі кодқа сәйкес боялған:
КӨК – Бейтарап
ҚОҢЫР – Кернеу астында
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ – Жер
Сымдардың осы түстегі сіздің ашаныздағы түсті белгішелерге сәйкес келмеуі мүмкін болғандықтан, төмендегідей жасаңыз:
КӨК түсті сым ашаның N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

ҚОҢЫР түсті сым ашаның L әрпімен белгіленген немесе ҚЫЗЫЛ түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

САРЫ және ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түстегі сым E әрпімен немесе “” рәмізімен белгіленген жерге қосуышы түйіспеге жалғануға тиіс.

Егер бұйымның желілік бауы зақындалған болса, онда қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін, оны өндіруші фирманның өкілі, оның қызмет көрсету жөніндегі агенті немесе сондай біліктілігі бар тұлға алмастыруға тиіс.

⚠ Ескерту

Дене, сезім не ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауапкершілік көтеретін адам осы құрылғыны пайдалануға қатысты оларды қадағаламаса немесе нұсқау бермесе, бұл құрылғыны олардың қолдануына болмайды.

Техникалық сипаттамалары

	MB4042G / MB4041FE / MH6042G / MB4044JLY MB4042DSY/MH6042D/MH6043DAR/MH6043DAD MB4043DAR/MB40R42DS/MH6043D/MH6043DAC
Қоректендіру кезі	230 В / 50 Гц
Шығыстық қуаттылығы	700 Вт (IEC60705 стандарты бойынша)
Микротолқындар жиілігі	2450 МГц
Габариттік мөлшерлері	455 мм (Е) x 260 мм (Б) x 330 мм (Ұ)
Микротолқындар	1000 Вт
Гриль	600 ВТ
Құрамдас	1150 Вт



Ескі құрылғыны қоқысқа тастау

- Егер мына айқыш-үйқыш сыйылған қоқыс саўытының белгі құрылғыға жақсырылған болса, бул оған Еуропалық 2002/96/ЕС ережелері тараалады дегенді білдіреді.
- Барлық электрлік және электрондық аспаптар қалалық қоқыс шығарудан бөлек, жергілікті билік органдары тағайындаған көсіпорындар арқылы тасталуға тиіс.
- Ескі құрылғыны дұрыс кедеге жарату қоршаган ортага және адамдардың денсаулығына келтірілетін ықтимал көрісірдің азайтуға көмектеседі.
- Ескі тұрмыстық электр аспабын кедеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін қалалық мекемеге, қоқыс шығарылған қызыметке немесе құрылғыны сатқан дүкенге х абарласыңыз.



ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

З ГРИЛЕМ

ПЕРШНІЖ КОРИСТУВАТИСЬ ВАШОЮ ПІЧЧЮ, БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА.

MB4042G / MB4041FE / MH6042G / MB4044JLY
MB4042DSY / MH6042D / MH6043DAR / MH6043DAD
MB4043DAR / MB40R42DS / MH6043D / MH6043DAC

УКРАЇНСЬКА

Застереження

Заходи безпеки для запобігання можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

Завдяки вбудованим у дверцята печі блокувальним контактам, Ви не можете увімкнути піч за відкритих дверей. Блокування дверцят забезпечує автоматичне вимкнення будь – якого режиму готування їжі при відкриванні дверцят.

Важливо не намагатись робити щось з блокувальними контактами.

Не вставляйте будь-яких предметів між дверцятами та передньою панеллю та не дозволяйте залишкам їжі або осадам миючих засобів накопичуватись на ущільнювачах.

Не користуйтесь несправною піччю. Особливо важливо щоб дверцята надійно зачинялись та щоб не були пошкоджені:(1) дверцята(погнуті), (2)петлі й засувки (зламані або послаблені), (3) ущільнювачі дверцят та поверхні ущільнювача.

Піч потрібно настроювати або ремонтувати скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з мікрохвильового обладнання.

⚠ Попередження

Будь ласка, завжди перевіряйте чи вірно ви встановили час приготування їжі, тому що дуже довге готування може привести до займання їжі та, як наслідок, ушкодження печі.

При нагріванні у вашій мікрохвильовій печі рідини, наприклад ,супів, соусів і напоїв ,може відбутися перегрів рідини вище крапки кипіння без утворення видимих пухирців пару. Це може привести до несподіваного скилання перегрітої рідини. Щоб уникнути такої можливості, необхідно дотримуватись наступних правил:

1. Уникайте використання циліндричного посуду з вузьким горлечком.
2. Не перегрівайте рідину.
3. Перемішайте рідину перед тим, як ставити посуд в піч та потім знову перемішайте її після половини часу підігріву.
4. Закінчивши підігрівання дайте посуду постояти в печі якийсь час, потім обережно знову перемішайте рідину або потрісніть посуд й перевірте температуру рідини перед її вживанням, щоб уникнути опіків (особливо це стосується і баночок з дитячим харчуванням.)

⚠ Попередження

Завжди давайте їжі постояти після її готування з використанням мікрохвильової енергії та перевіряйте температуру їжі перед уживанням. В особливості це відноситься до вмісту пляшок і баночок з дитячим харчуванням.

Зміст

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвильям, використаним у радіо й телевізійному мовленні й звичайному денному світлі. Зазвичай електромагнітні хвилі розповсюджуються назовні через атмосферу й зникають в просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, що сконструйований, таким чином, щоб можна було використати енергію, що втримується в мікрохвильях. Електрика, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії.

Ці мікрохвилі посилаються в зону приготування їжі крізь отвори усередині печі. У нижній частині печі розташований піднос, що обертається або нерухомий піднос.

Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати через такі матеріали, як скло, порцеляна й папір – матеріали, з яких робиться посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою, нагрівається від тепла, що генерується в їжі.

Дуже безпечний пристрій

Ваша мікрохвильова піч являє собою одну з найбезпечніших різновидів побутової техніки. Як тільки дверцята відкриваються, піч автоматично перестає генерувати мікрохвилі. При проникненні в їжу, мікрохвильова енергія повністю перетворюється у тепло, при цьому не залишається ніякої "залишкової" енергії, що може зашкодити вам при вживанні їжі.



На той час, коли духовка не використовується, рекомендується відключати її від розетки.

Застереження	118
Зміст	119
Важливі інструкції з безпеки	120 ~ 125
Розпакування й установка печі	126 ~ 127
Установка годинника	128
Блокування від дітей	129
Економія Електроенергії	130
Готування з використанням мікрохвильової енергії	131
Рівні мікрохвильової потужності	132
Готування у два етапи	133
Швидкий старт	134
Готування у режимі гриля	135
Комбінований режим готування	136
Русский повар	137 ~ 143
Французький повар	144 ~ 151
Італіянський повар	152 ~ 159
Восточний повар	160 ~ 165
Автоматичне розморожування продуктів	166 ~ 167
Швидке розморожування	168
Збільшення й зменшення часу приготування	169
Посуд для мікрохвильової печі	170
Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії	171 ~ 172
Відповіді на найчастіші питання	173
Інформація щодо монтажу мережного штепселя / Технічні характеристики	174

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть
для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.



Це символ, що попереджає про небезпеку. Цей знак попереджає Вас про потенційні джерела небезпеки, які можуть стати причиною травми або смерті для Вас або інших людей. Усі повідомлення відносно безпеки супроводжуються попереджувальним знаком або словом "ОБЕРЕЖНО" чи "УВАГА". Ці слова означають:

! ОБЕРЕЖНО: Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною серйозної травми або смерті.

! УВАГА: Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною травми або привести до матеріальних збитків.

! ОБЕРЕЖНО

- Не робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі. Небезечно виконувати операції по обслуговуванню або ремонту печі, що пов'язані зі зняттям будь-яких кожухів і кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. Ремонт повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець із ремонту мікрохвильової техніки.**
 - На відміну від інших побутових приладів, у мікрохвильовій печі присутні високі напруга та струм. Неправильне використання або ремонт можуть привести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії або до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте піч для сушіння (наприклад, для сушіння вологих газет, одягу, іграшок, електричних пристройів, домашніх тварин тощо).**
 - Це може створити значну загрозу безпеці та спричинити пожежу, опіки або ураження електричним струмом із летальним кінцем.

- Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду. Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина вміє користуватися піччю у безпечний спосіб і усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.**
 - Неправильне використання може привести до пожежі, ураження електричним струмом або опіків.
- Під час роботи деякі досяжні деталі нагріваються до високої температури. Слід не допускати малих дітей до приладу.**
 - Вони можуть опіктись.
- Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних посудинах, тому що вони можуть вибухнути при нагріванні. Перш ніж готувати або розморожувати продукти, видаліть з них пластикову упаковку. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.**
 - Вони можуть розірватись.
- Використовуйте приладдя, що відповідає режиму роботи (див. інформацію на стор. 12).**

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть
для довідок у майбутньому.

- ⦿ Неправильне використання може привести до пошкодження печі, приладдя або до пожежі
- 7. Не дозволяйте дітям грatisь з приладдям або виснути на ручці дверцят.**
Вони можуть поранитись.
- 8. Якщо двері або ущільнення двері пошкоджено, не слід користуватися піччю, доки не буде виконано ремонт компетентною особою.**
- 9. Дуже небезпечним є для усіх, крім компетентної особи, проводити будь-який ремонт або сервісне обслуговування, під час якого проводиться зняття покриття, яке дає захист від впливу мікрохвильової енергії.**
- 10. Коли прилад використовується у комбінованому режимі, дітям слід користуватися піччю лише в присутності дорослих через утворення високих температур.**

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть
для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

⚠ УВАГА

- Блокування у механізмі дверцят перешкоджає роботі печі із відкритими дверцятами. Дуже важливо не перешкоджати роботі захисного блокування.**
 - Це може привести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії. (Захисне блокування автоматично припиняє роботу приладу при відкривання дверцят).
- Не розміщайте будь-які предмети (кухонні рушники, серветки тощо) між передньою поверхнею печі та дверцятами, не допускайте накопичення харчових продуктів або миючих засобів на поверхнях ущільнення.**
 - Це може привести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.
- Не експлуатуйте пошкоджену піч. Особливо важливим є те, щоб дверцята зачинялись правильно, і не були пошкоджені такі компоненти: (1) дверцята (вигинання), (2) завіси та защіпки (зламані або ослаблені кріплення), (3) ущільнення дверцят та поверхні ущільнення.**
 - Це може привести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.
- Правильно вибирайте час приготування їжі. Для невеликих кількостей продуктів потрібен менший час приготування або нагрівання.**
 - Надто тривале готування може привести до загоряння їжі та пошкодження печі.

- При нагріванні рідин, наприклад, супів, соусів та напоїв у мікрохвильовій печі:**
 - * Уникайте використання ємностей із прямыми стінками та вузьким горлом.
 - * Не допускайте перегрівання.
 - * Перемішуйте рідину перед приміщенням ємності до печі, а потім знову - по закінченнянні половини часу нагрівання.
 - * Після нагрівання дайте їй деякий час постояти; обережно перемішайте або стряхніть її і перевірте температуру перед вживанням, щоб запобігти опікам (особливо це стосується вмісті пляшечок та чашок із дитячою їжею).
- Будьте обережні при поводженні з ємністю. Мікрохвильове нагрівання напоїв може привести до бурхливого кипіння без попередніх ознак утворення бульбашок. Це може привести до несподіваного кипіння напоїв.**
- Вихідний отвір розташований на верхній, нижній та бокових поверхнях печі. Не закривайте ці отвори.**
 - Це може привести до пошкодження печі та поганих результатів приготування їжі.
- Не вмикайте піч, коли вона порожня. Якщо піч не використовується, рекомендуюмо ставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково увімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.**
 - Неправильне використання може привести до пошкодження печі.
- Не готуйте продукти, обернувши їх у паперові рушники, за винятком випадків, коли в повареній книзі дані саме такі рекомендації з приготування страви. Не користуйтесь газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.**
 - Неправильне використання може стати причиною вибуху або пожежі.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть
для довідок у майбутньому.

⚠ УВАГА

- 9. Не користуйтесь дерев'яним посудом. Не користуйтесь керамічним посудом з металевою обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди видаляйте закручені дротики, що зав'язують пакети із продуктами.**
 - ⦿ Він може перегрітися та обуглитися. Металеві
- 10. Предмети можуть привести до виникнення електричної дуги, що може викликати серйозне пошкодження печі. Не користуйтесь папером.**
 - ⦿ Виготовленим з переробленої вторинної сировини, тому що в ньому можуть міститися домішки, які можуть викликати іскріння і/або загоряння при приготуванні їжі.
- 11. Не промивайте лоток і опору під водою одразу після приготування їжі. Він може розламатися або тріснути.**
 - ⦿ Неправильне використання може привести до пошкодження печі.
- 12. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, забезпечте, щоб передній край дверцят розташувався, принаймні, на 8 см углибину від краю поверхні, на якій установлена піч.**
 - ⦿ Неправильне використання може привести до травм та пошкодження печі.
- 13. Перед приготуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук та інших аналогічних овочів і фруктів.**
- 14. Не готуйте в печі яйця в шкарлупіЯ. яйця в шкарлупі та зварені круто яйця не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть по закінченні функції розігріву.**
 - ⦿ Усередині яйця створюється тискі воно вибухне.

- 15. Не намагайтесь готовувати у вашій печі страви у фритюрі.**
 - ⦿ Це може привести до несподіваного кипіння гарячої рідини.
- 16. Якщо ви помітили дим, не відкривайте дверцята печі, а вимкніть її або від'єднайте мережний шнур печі від розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.**
 - ⦿ Це може стати причиною значного пошкодження, такого як пожежа або ураження електричним струмом.
- 17. Якщо їжа готується або підігрівається в одноразовому посуді із пластику, паперу або інших горючих матеріалів, не залишайте піч без догляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконатися в тому, що з посудом нічого не відбувається**
 - ⦿ Ваші харчові продукти можуть вилитись через можливі пошкодження ємності. Це також може спричинити пожежу.
- 18. Температура доступних поверхонь може бути високою під час роботи пристроя.**
 - ⦿ Оскільки вони стають дуже гарячими, існує небезпека опіку, якщо тільки кухар не одягнув захисні рукавички
- 19. Залишки їжі необхідно видалити, а піч регулярно чистити.**
 - ⦿ Утримання печі в брудному стані може привести до пошкодження зовнішнього покриття, що може негативно позначитися на терміні експлуатації печі, а також привести до небезпечної ситуації.
- 20. Використовуйте тільки той датчик температури, який рекомендованій для цієї печі (для моделей використання датчика, що мають функцію використання датчика температури).**
 - ⦿ Ви не можете перевірити належним чином температуру, використовуючи непідхожий датчик температури.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть
для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтесь в наші сервісні центри або до виробника.

⚠ УВАГА

- 21. Точно виконуйте інструкції виробника щодо приготування попкорну. Не залишайте піч без нагляду під час приготування попкорну. Якщо кукурудза не перетворюється на баранці по закінченні вказаного часу, припинить приготування попкорну. Не використовуйте мішок з коричневого паперу для приготування попкорну. Не намагайтесь змусити зерна, що залишились, луснути.**
- ⦿ Надто тривале нагрівання може спричинити займання попкорну.
- 22. Цей виріг повинен бути заземлений. Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:**
СИНІЙ ~ Нейтраль
КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою
ЖОВТИЙ І ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля
- Оскільки ці кольори дротів можуть не відповідати кольором міткам на вашій вилці, виконайте такі дії: Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приседнаний до контакту вилки, позначеного буквою N або ЧОРНОГО кольору. Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приседнаний до контакту вилки, позначеного буквою L або ЧЕРВОНОГО кольору. Дріт ЖОВТОГО ТА ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приседнаний до заземлюючого контакту, що позначений буквою E або символом “—”.
- Якщо мережний шнур виробу пошкоджений, то для забезпечення безпеки його має замінити представник фірми-виробника, її агент з обслуговування або особа, яка має аналогічну кваліфікацію.
- ⦿ Неправильне використання може привести до пожежі, ураження електричним струмом або
- 23. Забороняється використовувати цю піч для комерційних цілей.**

- ⦿ Неправильне використання може привести до пошкодження печі.
- 24. Мікрохвильову піч слід використовувати із відчиненими декоративними дверцятами, якщо мікрохвильова піч вбудована в меблі.**
- ⦿ Якщо ці дверцята закриті під час роботи печі, потік повітря зменшується і може спричинити пожежу або пошкодження печі.
- 25. Таке підключення можна влаштувати, якщо розетка знаходитьться у доступному місці, або встановленням вимикача на стінну проводку у відповідності із вимогами до обладнання електричної проводки.**
- ⦿ Неправильне використання вилки або перемикача може стати причиною ураження електричним струмом або пожежі.
- 26. Використовуйте тільки посуд, придатний до використання в мікрохвильових пічках.**
- 27. Діти повинні бути під наглядом щоб упевнитись, що вони не граються з приладом.**
- 28. Не слід ставити мікрохвильову піч у шафу, якщо тільки її не було перевірено в шафі.**
- 29. Прилад не передбачений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком навичок або досвіду, доки їм не буде проведено інструктаж або не буде догляду з боку людини, відповідальної за їхню безпеку. Чищення та технічне обслуговування не повинно виконуватися дітьми, якщо тільки їм не більше 8 років і вони знаходяться під наглядом.**
- 30. Мінімальна висота над поверхнею пічки, необхідна при встановленні.**
- 31. Мікрохвильова піч може бути вбудована.**

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть
для довідок у майбутньому.

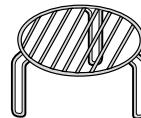
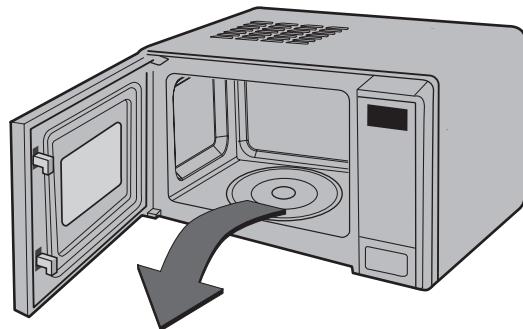
- 32. Температура доступних поверхонь може бути висока під час роботи приладу.**
- 33. Тримайте прилад та його кабель в недоступному місці для дітей віком до 8 років.**
- 34. Двері зовнішньої поверхні можуть нагріватися під час роботи приладу.**
- 35. Дристрої не призначені для використання через зовнішній таймер чи окремий блок управління.**

Розпакування й установка печі

Дотримуючись базових інструкцій, наведених на двох сторінках, ви зможете швидко встановити піч і перевірити її працевздатність. Будь ласка, зверніть особливу увагу на вказівки про місце установки печі. При розпакуванні печі, переконайтесь, що ви вийняли з неї всі аксесуари і пакувальні матеріали, що поставляються із нею. Переконайтесь, що ваша піч не була ушкоджена при доставці.

1

Розпакуйте вашу піч й установіть її на рівну горизонтальну поверхню.



Висока решітка



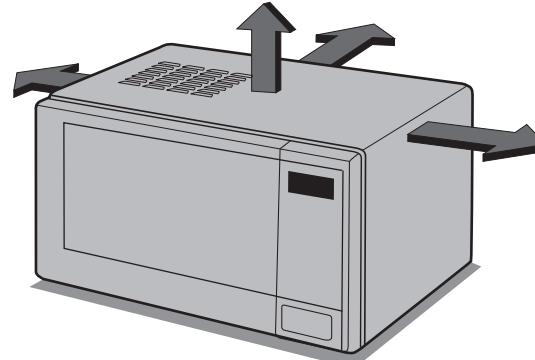
Скляний піднос



Роликова підставка

2

Установіть піч на рівну горизонтальну поверхню в обраному вами місці на висоті не менш ніж 85 см від підлоги, але забезпечте відстань не менш 30 см зверху та 10 см ззаду печі для достатньої вентиляції. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, встановіть піч так, щоб передній край дверцят розташовувався не менш ніж на 8 см від краю поверхні, на якій установлена піч. Зверху або на бокових стінках печі розташовані вентиляційні отвори. Блокування цих отворів може привести до ушкодження печі.



НЕ ТРЕБА ВИКОРИСТОВУВАТИ ДАНИЙ ВИРІБ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ В КОМЕРЦІЙНИХ ЦІЛЯХ

3 Приєднайте вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Переконайтесь, щоб живлення печі здійснювалося від окремого ланцюга. **Якщо ваша піч не працює належним чином, відключіть мережний штепсель від розетки й потім знову вставте штепсель в розетку.**

4 Відкрийте вашу піч. Установіть в піч **КІЛЬЦЕ ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ** й покладіть на кільце **СКЛЯНИЙ ПІДНОС**.

5 Налийте в посуд, **безпечний для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте його на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** і закріпіть дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор. 170.



6 Натисніть кнопку **Стоп/Відміна Й** потім натисніть кнопку **Старт** один раз, щоб задати час роботи печі, рівний 30 секундам.

30
секунд

7 На **дисплеї** почнеться відлік часу для інтервалу в 30 секунд. Коли він досягає нульової відмітки, лунає звуковий сигнал. Відкрийте дверцята печі й перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. **Будьте обережні, коли виймаєте посуд, тому що він може бути гарячим.**



ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ

8 Щоб уникнути опіків, потрібно перемішати або збовтати вміст дитячих пляшок і баночок дитячого харчування та перевірити його температуру перед тим, як давати дітям.

Установка годинника



Коли ви перший раз приєднали піч до мережі або, коли після тимчасового відключення в мережі знову з'являється напруга, дисплей буде показувати '0'; вам буде потрібно знову встановити годинник.

Якщо на годиннику (або дисплеї) з'явилися дивного виду символи, вимкніть мережевий шнур печі від розетки, потім знову присіднайте його й повторіть установку годинника.

Під час установки годинника на дисплеї буде миготіти двокрапка. Після установки годинника двокрапка припинить миготіння.

За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.

У нижче наведеному прикладі ми покажемо вам, як установити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинній системі. Переконайтесь, що ви видалили з печі всі пакувальні матеріали.

Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

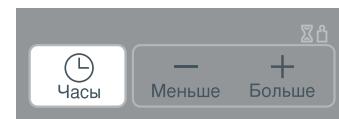
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Один раз натисніть кнопку **Годинник**.

(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі, натисніть кнопку **Годинник** ще раз.

Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу, вам буде необхідно відімкнути мережний шнур від розетки й потім приєднати його знову).



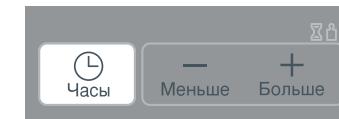
Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** п'ятнадцять разів.

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** три рази.

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек.)** п'ять разів.



Натисніть кнопку **Годинник**.



Блокування від дітей



У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому включенням печі. Після включення блокування від дітей ви не зможете користуватися ніякими функціями печі й не зможете нічого готувати в ній до зняття блокування. Однак, дитина однаково зможе відкрити дверцята печі.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (Стоп/Відміна).



Натисніть кнопку **“Стоп/Сброс”**(Стоп/Відміна) й утримуйте її натиснутою доки на дисплей не з'явиться буква “L” (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал. . Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.



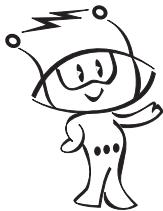
При натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з'явиться буква “L”.



Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** ,натисніть й утримуйте кнопку **Стоп/Сброс** (Стоп/Відміна) ,поки дисплей не перестане показувати букву “L ”. Після зняття блокування ви почуете звуковий сигнал.



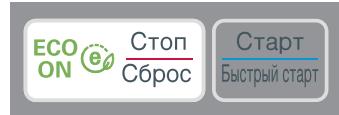
Економія Електроенергії



Режим **EKO** дозволить Вам заощадити електроенергію, так як Ви можете вимкнути дисплей самостійно, коли під знаходиться в режимі очікування, або він вимкнеться автоматично через 5 хвилин з відкритою чи закритою дверцею.

Натисніть **Стоп/Сброс (EKO)**.

На дисплей з'явиться "0".



Натисніть **Стоп/Сброс (EKO)** або дисплей вимкнеться автоматично через 5 хвилин.



Для того, щоб увімкнути дисплей у режимі EKO, натисніть будь-яку кнопку.



У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-яку страву на рівні потужності 80% від максимального в плин 5 хвилин й 30 секунд.

Готування з використанням мікрохвильової енергії



У вашій печі можна вибирати п'ять рівнів мікрохвильової потужності. Автоматично вибирається максимальний рівень потужності, але послідовними натисканнями кнопки Мікро можна обибирати інші рівні потужності.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	Натискання кнопки Мікро
ВИСОКИЙ	1 раз 700W
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	2 рази 560W
СЕРЕДНІЙ	3 рази 420W
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	4 рази 280W
РОЗМОРОЖЕННЯ НИЗЬКИЙ	5 разів 140W

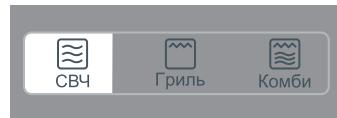
Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



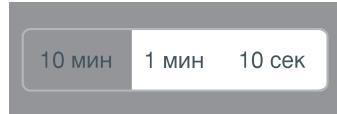
Для вибору рівня потужності 80% двічі натисніть кнопку **СВЧ.**

На дисплеї з'являється повідомлення "560".



Натисніть кнопку **1 мин (1хв.)** п'ять разів.

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек.)** три рази.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Рівні мікрохвильової потужності

У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності, що забезпечує максимальну гнучкість в управлінні готування їжі. У нижченаведеній таблиці наведені приклади продуктів і рівні потужності, що рекомендують для готування в цій мікрохвильовій печі.

Рівень потужності	Вихідна потужність		Використання
ВИСОКИЙ (ВИСОКИЙ)	100%	700W	<ul style="list-style-type: none"> • Кип'ятіння води • Підгрім'яновання страв з м'ясного фаршу • Готування шматків птаха, риби, овочів • Готування шматків нетвердого ("ніжного") м'яса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ СЕРЕДНІЙ, ВИСОКИЙ	80%	560W	<ul style="list-style-type: none"> • Підігрів всіх страв • Смаження м'яса великим шматком і птаха цілком • Готування грибів і морепродуктів (молюски й ракоподібні) • Готування страв, у яких містяться сир і яйця
СРЕДНИЙ (СЕРЕДНІЙ)	60%	420W	<ul style="list-style-type: none"> • Випікання пирогів і коржів • Готування яєць • Готування солодкого крему • Готування рису, супів
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	280W	<ul style="list-style-type: none"> • Розмороження всіх продуктів • Розплавлення вершкового масла й шоколаду • Готування більш твердих шматків м'яса
РАЗМОРОЗКА/НИЗКИЙ (РОЗМОРОЖЕННЯ/НИЗЬКИЙ)	20%	140W	<ul style="list-style-type: none"> • Розм'якшення вершкового масла й сиру • Розм'якшення морозива • Підійом дріжджового тіста



Готування у два етапи

У наступному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-яку їжу у два етапи. На першому етапі ваша їжа буде готуватися 11 хвилин на ВИСОКОМУ рівні потужності, а на другому етапі - 35 хвилин на рівні потужності 280W.

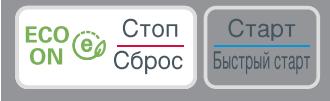


Під час готування в два етапи ви можете відкривати дверцята печі, щоб перевірити їжу.
Закройте дверцята печі, натисніть кнопку Старт і поточний етап готування продовжиться.

Наприкінці 1 етапу подається звуковий сигнал і починається 2 етап.

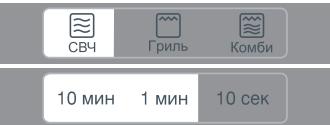
Якщо ви захочете стерти програму готування з пам'яті печі, двічі натисніть кнопку **Стоп/Відміна**.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



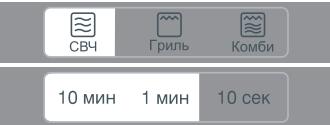
Задайте рівень потужності й час готування **для 1 етапу**.

Один раз натисніть кнопку **СВЧ** для вибору ВИСОКОГО рівня потужності.
Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** один раз.
Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** один раз.

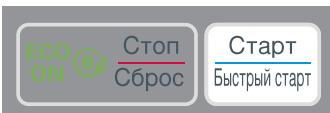


Задайте рівень потужності й час готування **для 2 етапу**.

Натисніть кнопку **СВЧ** чотири рази для вибору рівня потужності 280.
Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** три рази.
Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** п'ять разів.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Швидкий старт

У наступному прикладі ми покажемо вам, як задати готовування протягом 2 хвилин на високому рівні мікрохвильової потужності.



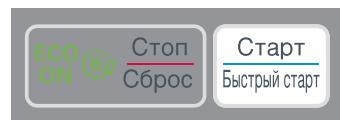
Режим **Швидкий Старт** дозволяє вам задавати час готовування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканням кнопки **Старт**.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Щоб задати готовування їжі протягом 2 хвилин на ВИСОКОМУ рівні мікрохвильової потужності, натисніть кнопку

Старт/Быстрый Старт (Старт/Швидкий Старт) чотири рази. Ваша піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази.



У режимі **Быстрый Старт (Швидкий Старт)** послідовними натисканнями кнопки **Старт (Старт)** ви можете збільшити час готовування максимум до 10 хвилин.

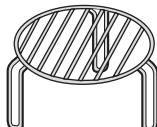
Готування у режимі гриля

У наступному прикладі ми покажемо як використовувати гриль для готування будь-якої страви протягом 12 хвилин і 30 секунд.



Цей режим дозволяє вам швидко підрум'янити їжу з утворенням хрусткої коринки.
У режимі гриля між решіткою для гриля й скляним підносом міститься металевий піднос.

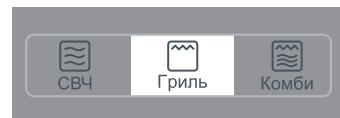
Гриль режимінде ол үшін арнары төр пайдаланылуға тиіс.



Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)**.



Задайте час готування.

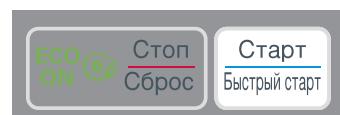
Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** один раз.

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** два рази

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек.)** три рази.

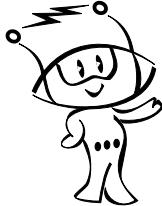


Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Комбінований режим готування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для готування в комбінованому режимі "Со-3" протягом 25 хвилин.



У вашій печі є режим комбінованого готування, який дозволяє вам готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент** та мікрохвилі одночасно або по черзі. Це, звичайно, дозволяє вам приготувати їжу за більш короткий час.

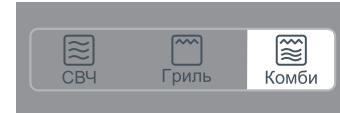
Кварцовий нагрівальний елемент присмажує поверхню їжі в той час, коли **мікрохвилі** готують її внутрішню частину. Крім того, вам не потрібно попередньо прогрівати **піч**.

Категорія	Мікрохвильова потужність (%)	Мощність гриля (%)
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.

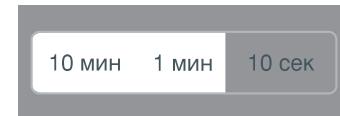


Натисніть кнопку **Комби (Комбі)** три рази.
На дисплей з'явиться повідомлення "Со-3".



Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** два рази.
Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** п'ять разів.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використати кнопки

Більше/Менше для збільшення/зменшення часу готування.
Будьте обережні, вимаючи їжу, тому що посуд, у якому вона готувалася, буде гарячим!



У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0.6 кг “Картопля “в мундирі””

Русский повар



Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



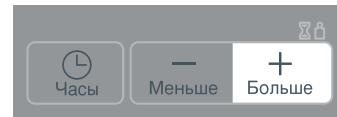
Борщ	1	раз
Солянка м'ясна	2	рази
Картопля “в мундирі”	3	рази
Курячий шашлик	4	рази
Шашлик з лосося	5	рази
Пельмені	6	рази
Бефстроганов	7	рази
Кулебяка з лососем	8	рази
Картопляні чіпси	9	рази
Гречана каша	10	рази
Щі	11	рази
Чаудер	12	рази
Рибний растегай	13	рази
М'ясний гуляш	14	рази

Натисніть кнопку **Русский повар** три рази.
На дисплеї з'явиться повідомлення “гс-3”.
У даному прикладі три раз натисніть кнопку **Картопля “в мундирі”**.

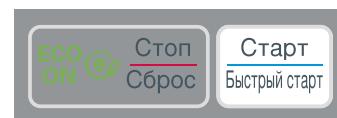


Задайте бажану вагу картоплі.
Натисніть на сектор [+] кнопки уведення
ваги три разів.

Якщо сектор [+] або [-]
втримується в натиснутому положенні, вага буде збільшуватися
швидко.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Тип страви	Вага:	Посуд/ принадлежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Борщ (гс-1)	1,7 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>300 г яловичини, нарізаної великими шматками 1/2 буряка, подрібненого 1/2 моркви, подрібненої 1/2 цибулі, подрібненої 1 картоплина, подрібнена 1 томат, подрібнений 100 г капусти, подрібненої 1 зубчик часнику, чавлений 1 столова ложка томат-пасті 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені 2 склянки води або бульйону 1 чайна ложка оцту Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставте страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>
Солянка м'ясна (гс-2)	1,7 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>100 г сосисок, нарізаних 1 цибуля, подрібнена 1 томат, подрібнений 3 мариновані огірки, подрібнені 10 чорних оливок без кістки, нарізаних 2 столові ложки томат-пасті 3 склянки води або бульйону Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ принадлежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Картопля “в мундирі” (гс-3)	0,2~0,8 кг	Скляний лоток	Кімнатної температури	<p>1. Виберіть картоплини середнього розміру вагою 180-220 г. Вимийте і пропріть картоплини. Проткніть картоплю декілька разів виделкою.</p> <p>2. Поставте картоплю в піч. Вибрati меню й натиснути Start.</p> <p>3. Після приготування, залиште накритим фольгою на 5 хвилин.</p>
Курячий шашлик (гс-4)	0,4 кг	Решітка і піддон для жиру	Охолоджене	<p>Інгредієнти</p> <p>400 г курячої грудки (без шкіри, до 2,5 см завтовшки) 1 столова ложка томат-пасти 1 зубчик часнику, чавлений 1 столова ложка масла Сіль і перець за смаком 2~3 дерев'яні шампури</p> <p>1. Покласти курку, томат-пасту, часник, масло, сіль і перець у миску й добре перемішати.</p> <p>2. Нанизати шматки курки на дерев'яні шампури. Шматки слід пронизувати шампуром посередині.</p> <p>3. Викласти продукти на решітку з піддоном для жиру. Вибрati меню й натиснути Start.</p>
Шашлик з лосося (гс-5)	0,4 кг	Решітка і піддон для жиру	Охолоджене	<p>Інгредієнти</p> <p>400 г філе лосося (до 2,5 см завтовшки) 2 столові ложки лимонного сочку 1 столова ложка масла 1 столова ложка олії Сіль і перець за смаком 2~3 дерев'яні шампури</p> <p>1. Додати лосось, лимонний сік, масло, олію, сіль і перець у миску й добре перемішати.</p> <p>2. Нанизати шматки лосося на дерев'яні шампури. Шматки слід пронизувати шампуром посередині.</p> <p>3. Викласти продукти на решітку з піддоном для жиру. Вибрati меню й натиснути Start.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ принадлежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Пельмени (гс-6)	0,3 кг	тарілка для мікрохвильової печі	Заморожене	<p>Інгредієнти</p> <p>15~20 заморожених пельменів 2 1/2 склянки води 1 лавровий лист Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрati меню й натиснути Start.</p>
Бефстроганов (гс-7)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>400 г яловичини, нарізаної великими шматками 2 цибулі, подрібненої 1 склянка сметани 1 столова ложка томат-пасти 1 столова ложка універсального борошна 1 столова ложка олії 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені 1 склянка води або бульйону Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрati меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ принадлежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Кулебяка з лососем (гс-8)	0,3 кг	Решітка	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>130 г замороженого листкового тіста, розмороженого 100 г філе лосося, подрібненого 1/2 цибулі, подрібненої 1 варене яйце, подрібнене Сіль і перець за смаком 1 жовток</p> <p>1. Додати лосось, цибулю, варене яйце, сіль і перець у миску й добре перемішати. 2. Розклати тісто до 2мм завтовшки на рівній поверхні та розкласти лосось з іншими інгредієнтами на половині площини тіста. Змотати та залипти краї. 3. Помазати тісто збитим жовтком та покласти на пергамент. 4. Викладіть на решітку. Вибрать меню й натиснути Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.</p>
Картопляні чіпси (гс-9)	1	Скляний лоток	Кімнатної температури	<p>1. Нарізати картоплю скибочками якомога тонше за допомогою спеціального ножа або овочерізки. 2. Обтерти картопляні скибочки рушником та розкласти на пергаменті. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. 3. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. 4. Після приготування, оставте на 1-2 хвилина.</p>
Гречана каша (гс10)	0,3 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>1. Промити 300 г гречки та дати їй стекти. Додати 600 мл води та сіль у велику й глубоку миску, дати постояти 15 хвилин, накрити харчовою плівкою та зробити в ній отвори. 2. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. 3. Після приготування залиште на 15 хвилин.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ принадлежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Щі (rc11)	1,5 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>300 г яловичини, нарізаної великими шматками 200 г капусти, подрібненої 1 цибуля, подрібнена 1 морква, подрібнена 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені 3 склянки води або бульйону Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрали меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>
Чаудер (rc12)	1,7 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>500 г трішки, нарізаної великими шматками 2 картоплинни, нарізані великими шматками 1 цибуля, нарізана великими шматками 1 морква, нарізана великими шматками 1/4 склянки горілки 2 склянки води або бульйону 2 лаврових листка Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрали меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі. 3. Після приготування перемішати та прикрасити свіжою зеленню або, за бажанням, перед сервіруванням.</p>

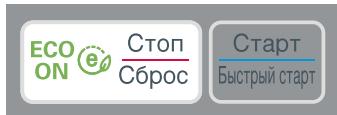
Тип страви	Вага:	Посуд/ принадлежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Рибний растегай (гс13)	0,3 кг	Решітка	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>130 г замороженого листкового тіста, розмороженого 100 г філе білої риби, подрібненої 3 столові ложки подрібнених шампіньонів 3 столові ложки вареного рису Сіль і перець за смаком 1 жовток</p> <p>1. Покласти рибне філе, шампіньони, варений рис, сіль і перець у миску й добре перемішати. 2. Розділити тісто на 2 частини. Розкотати 2мм завтовшки на рівній поверхні та покласти рибу з іншими інгредієнтами на тісто. Змотати та заліпити краї у формі круглих або овальних пиріжків. 3. Помазати пиріжки збитим жовтком та покласти на пергамент. 4. Викладіть на решітку. Вибрать меню й натиснути Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.</p>
М'ясний гуляш (гс14)	1,0 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>500 г яловичини або свинини, нарізаної великими шматками 2 цибулинни, нарізані великими шматками 1 столова ложка універсального борошна 3 столові ложки томат-пасті 1 лавровий лист 1 склянка води або бульйону Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі. 3. Після приготування перемішати та прикрасити свіжою зеленню або, за бажанням, перед сервіруванням.</p>

Французский повар

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 1,5 кг “Рататуй”.



Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



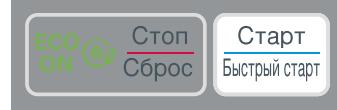
Французький цибулевий суп	1	раз
Вершково-сирний асуп з мідіями	2	рази
Суп-пюре зі шпинату	3	рази
Рататуй	4	рази
Фаршировані томати	5	рази
Фаршировані шампіньони	6	рази
Жульєн в булочці	7	рази
Стейк з палтусу	8	рази
Філе свинини в беконі з баклажаном	9	рази
Курячі ніжки з чорносливом	10	рази

Натисніть кнопку **Французский повар** чотири рази .
На дисплеї з'явиться повідомлення “Fc-4” .

У даному прикладі чотири рази натисніть кнопку **Рататуй**.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)** .



Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Французький цибулевий суп (Fc-1)	1,5 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>4 цибулі, тоненько нарізані 50 г масла 1 чайна ложка білого цукру 1 столова ложка універсального борошна 3 склянки яловичного бульйону 1/2 склянки червоного вина 8 скибочок підсмаженої французької булки 1 склянка тертого сиру</p> <p>1. Обсмажити цибулю на сковорідці в маслі з цукром до золотистої скоринки. 2. Покласти обсмажену цибулю та борошно у велику й глибоку миску, добре перемішати та додати яловичний бульйон і червоне вино. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 3. Поставити страву у піч. Вибрали меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі. 4. Після приготування перемішати та розлити по тарілках. 5. Покласти по 1 скибці підсмаженого хліба в кожну супову тарілку та посыпти хліб сиром. Підігріти 2~3 хвилини в мікрохвильовій печі на 700 ватт, щоб сир розплавився.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Вершково- сирний суп з мідіями (Fc-2)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>1 картоплина, подрібнена 1/2 цибулі, подрібненої 2 столові ложки свіжої подрібненої зелені 1 стеблина селери, подрібнена 800 г чищених мідій без борідок 1/2 склянки білого вина Сіль і перець за смаком 600 г супу-пюре</p> <p>1. Додати картоплю, цибулю, свіжу зелень, селеру, мідії, біле вино, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.</p> <p>2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.</p> <p>3. Після приготування видалити раковини, додати суп-пюре та добре перемішати.</p> <p>* Суп-пюре</p> <p>1/2 склянки масла 6 столових ложок універсального борошна 2 склянки молока 1 кубик курячого бульйону</p> <p>1. Розплавити масло на сковорідці, додати борошно та розмішати в пасту.</p> <p>2. Додати молоко й кубик курячого бульйону та готувати на малому вогні до загустіння.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Суп-пюре зі шпинату (Fc-3)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>600 г овочевого пюре 1 1/2 склянки курячого бульйону 2 столові ложки універсального борошна 2 столові ложки масла 1 склянка вершків Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.</p> <p>2. Поставити страву у піч. Вибрали меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p> <p>* Овочеве пюре</p> <p>400 г шпинату, подрібненого 2 цибулі, подрібненої 4 столові ложки води</p> <p>1. Покладіть тушковане м'ясо у каструллю для мікрохвильової печі. Додати воду та накрити харчовою плівкою.</p> <p>2. Поставити страву у піч. Готувати 9~11 хвилин у мікрохвильовій печі на 700 ватт.</p> <p>3. Після варіння збити овочі в блендері або кухонному комбайні до утворення пюре м'якої і однорідної текстури.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Рататуй (Fc-4)	1,5 кг	тарілка для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>1 цибуля, нарізана великими шматками 1 кабачок, нарізаний великими шматками 1 цукіні, нарізане великими шматками 1 кольоровий солодкий перець, нарізаний великими шматками 3 подрібнених томата 1 столова ложка томат-пасти 2 зубчики часнику, чавлені 1 столова ложка свіжої подрібненої зелені 2 столові ложки оцту 1 чаїна ложка цукру Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>
Фаршировані томати (Fc-5)	1,2 кг	тарілка для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>4 середні томати Сіль і перець за смаком 400 г меленої яловичини 1/2 склянки хлібних крихт 2 зубчики часнику, чавлені 1 столова ложка гірчиці Діжон 1 столова ложка сушеної зелені 1 столова ложка сиру пармезан</p> <p>1. Зрізати верхівки томатів, по типу капелюшків, та видалити насіння, не пошкодивши м'якоть чи шкірку. Тоді посипати кожен томат сіллю та перцем. 2. Додати всі інші інгредієнти в миску, добре перемішати. 3. Нафарширувати томати яловичною сумішшю та повернути "капелюшки" на місце. 4. Покласти фаршировані томати на тарілку та накрити харчовою плівкою. 5. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Фаршировані шампіньйони (Fc-6)	0,5 кг	Вогнетривка скляна форма на решітці	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>15~20 шампіньйонів, без ніжок Начинка 50 г тертого сиру</p> <p>1. Видалити ніжки у всіх грибів та розкласти на тарілці. 2. Нафарширувати шляпку кожного гриба начинкою. 3. Присипати зверху сиром кожен фарширований гриб. 4. Викладіть на решітку. Вибрать меню й натиснути Start.</p> <p>* Начинка</p> <p>2 столові ложки масла Подрібнені ніжки, що лишилися 1/4 склянки червоного вина 30 г хлібних крихт 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені 1/2 склянки вершків Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Обсмажити ніжки в маслі на сковороді. Додати червоне вино, хлібні крихти й петрушку та добре перемішати. 2. Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Жульєн в булочці (Fc-7)	0,8 кг	Вогнетривка скляна форма на решітці	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>4~5 булочок Начинка 50 г тертого сиру</p> <p>1. Відрізати верхівки булочок та видалити м'якоть, не пошкодивши коринку. 2. Нафарширувати кожну булочку та покласти їх на тарілку. 3. Присипати зверху сиром кожну булочку. 4. Викладіть на решітку. Вибрati меню й натиснути Start.</p> <p>* Толтыру</p> <p>2 столові ложки масла 200 г курячих грудок, подрібнених 100 г грибів, подрібнених 1 цибуля, подрібнена 1 склянка вершків Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Обсмажити курячі грудки з грибами та цибулею в маслі на сковороді. 2. Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем.</p>
Стейк з палтусу (Fc-8)	0,2 кг	Решітка і піддон для жиру	Охолоджене	<p>Інгредієнти</p> <p>200 г палтусу 1 столова ложка лимонного соєу 1 столова ложка олії Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Змішати в мисці лимонний сік з олією, сіллю та перцем. 2. Намасстити стейки палтусу олійною сумішшю. 3. Викласти продукти на решітку з піддоном для жиру. Вибрati меню й натиснути Start. 4. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Філе свинини в беконі з баклажаном (Fc-9)	1,2 кг	Вогнетривка скляна форма на решітці	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>400 г філе свинини 8 смужок бекону 1/2 баклажану 2 столові ложки оливкової олії. Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Нарізати філе свинини на 8 шматків (по 50 г), посолити та поперчiti. 2. Загорнути філе свинини в бекон. 3. Нарізати баклажан та покласти в оливкову олію. 4. Укласти замотане філе свинини та нарізаний кабачок у вогнетривку скляну форму. 5. Викладіть на решітку. Вибрati меню й натиснути Start.</p>
Курячі ніжки з чорносливом (Fc10)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>1 цибуля, нарізана 1 морква, нарізана 500 г курячих ніжок 15 сплив без кісточок, розрізаних навпіл 1 склянка курячого бульйону Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрati меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>

Італіанський повар

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 1,2 кг “Лазанья”.



Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.

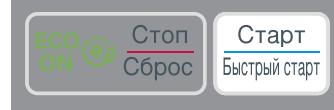


Суп-пюре з морепродуктів	1	раз
П’ємонтський суп	2	рази
Баклажан з томатами й сиром	3	рази
Перець, фарширований тунцем та хлібом	4	рази
Лазанья	5	рази
Спагеті болоньєзе	6	рази
Спагеті карбонара	7	рази
Різото	8	рази
Свіжа піца	9	рази
Яблучні чіпси	10	рази

Натисніть кнопку **Італіанський повар** п’ять разів.
На дисплеї з’явиться повідомлення “Іс-5”.
у даному прикладі п’ять разів натисніть кнопку
Лазанья.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Суп-пюре з морепродуктів (lc-1)	0,5 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>1 картоплина, подрібнена 1/2 цибулі, подрібненої 2 столові ложки свіжої подрібненої зелені 1 стеблинка селери, подрібнена 200 г морепродуктів, очищених і без нутрощів 2 столові ложки олії Сіль і перець за смаком 600 г супу-пюре</p> <p>1. Додати картоплю, цибулю, свіжу зелень, селеру, морепродукти, олію, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрati меню й натиснути Start. 3. Після приготування додати суп-пюре та добре перемішати.</p> <p>* Суп-пюре</p> <p>1/2 склянки масла 6 столових ложок універсального борошна 2 склянки молока 1 кубик курячого бульйону</p> <p>1. Розплавити масло на сковорідці, додати борошно та розмішати в пасту. 2. Додати молоко й кубик курячого бульйону та готувати на малому вогні до загустіння.</p>
П'емонтський суп (lc-2)	1,5 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>2 яйця 4 столові ложки сухарного борошна 2 столові ложки тертого сиру 5 склянок води Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрati меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Баклажан з томатами й сиром (Іс-3)	1,0 кг	Вогнетривка скляна форма на решітці	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>1-2 баклажани 1-2 томати Сіль і перець за смаком 100 г тертого сиру</p> <p>1. Нарізати баклажани та томати скибками по 1,5 см та пріправити сіллю та перцем. 2. Покласти баклажани й томати шарами на тарілку та посыпти сиром кожен томат. 3. Викладіть на решітку. Вибрать меню й натиснути Start.</p>
Перець, фарширований тунцем та хлібом (Іс-4)	1,5 кг	тарілка для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>4 кольорові солодкі перці 2 консерви з тунцем 2 шматочки сухого чорного хліба, подрібнені 1 зубчик часнику, чавленій 100 г сиру пармезан Сіль і перець за смаком 200 г томатного пюре</p> <p>1. Відрізати в перця верхівку, видалити насіння. 2. Змішати тунець, хліб, часник, сир пармезан, сіль і перець. 3. Нафарширувати перці сумішшю з тунцем та покласти їх на тарілку. 4. Зверху положити томатним пюре та накрити харчовою плівкою. 5. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Лазанья (lc-5)	1,2 кг	20x20см форма для випікання	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>6 пластин для лазань, приготованих за рецептром на коробці 1 кг м'яса та томатного соусу 40 г тертого сиру</p> <p>1. Покладіть поряд 2 пластини лазань на дно форми для випікання, щоб закрити її дно. Зверху розкладіть 1/3 м'яса та томатного соусу. 2. Далі ще 2 пластини лазань та ще 1/3 м'яса та томатного соусу; наприкінці покласти останні 2 пластини лазань та м'ясо з томатним соусом. 3. Зверху посыпіть тертим сиром. 4. Поставіти страву у піч. Оберіть розділ меню, натисніть старт.</p> <p>* М'ясо та томатний соус</p> <p>1 стеблина селери, подрібнена 1 цибуля, подрібнена 1 зубчик часнику, чавлений 800 г спіліх томатів, подрібнених 1 гілочка чебрецю 1 лавровий лист 300 г меленої яловичини Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Готувати селеру, цибулю та часник в невеликій кількості олії на сковорідці, доки вони не розм'якшаться. 2. Додати томати, чебрець, лавровий лист, сіль і перець. Перемішати та готувати на маленькому вогні 30 хвилин. 3. Готувати мелене м'ясо в іншій сковорідці в олії протягом 5 хвилин, постійно помішуючи. Залити томатну суміш у м'ясо і готувати 5 хвилин.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Спагеті болоньєзе (lc-6)	1,0 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти для м'ясного соусу</p> <p>1 столова ложка оливкової олії. 1 цибуля, подрібнена 1 зубчик часнику, чавлений 400 г меленої яловичини 100 г томат-пасті 2 подрібнених томата 1 столова ложка сушеної зелені Сіль і перець за смаком</p> <p>Інгредієнти для пасти</p> <p>150 г пасті, звареної за рецептром на коробці. 1 столова ложка сиру пармезан</p> <ol style="list-style-type: none"> Додати всі інгредієнти соусу болоньєзе в велику й глибоку миску і добре перемішати. накрити харчовою плівкою та зробити отвори. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі. Після варіння перемішати, додати соус болоньєзе в зварену пасту, посыпати сиром пармезан або вже перед подаванням.

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Спагеті карбонара (lc-7)	0,4 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти для м'ясного соусу</p> <p>100 копченого бекону, подрібненого 1 зубчик часнику, чавлений 1/2 склянки вершків 4 жовтки 100 г сиру пармезан Сіль і перець за смаком</p> <p>Інгредієнти для пасті</p> <p>150 г пасті, звареної за рецептром на коробці. 1 столова ложка сиру пармезан</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підсмажити бекон з часником у сковорідці в олії, доки він не стане трішки коричневим, тоді злити зайвий жир. 2. Додати смажений бекон, вершки, жовтки, сир пармезан, сіль і перець у глибоку велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 3. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. 4. Після варіння перемішати, додати соус карбонара в зварену пасту, посыпти сиром пармезан або вже перед подаванням.
Різото (lc-8)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>200 г рису різото 1 1/2 склянки води або бульйону 1/2 склянки молока 200 г яловичини, подрібненої 2 яйця 1 цибуля, подрібнена 50 г зеленого горошку 100 г тертого сиру Сіль і перець за смаком</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставте страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Свіжа піца (lc-9)	0,4 кг	Вогнетривка скляна форма на решітці	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>Напівготове тісто Глазур : 3 столові ложки томатного соусу 30 г сосисок, нарізаних 1/2 цибулі, нарізаної 2 свіжих гриба, нарізаних 1/2 свіжого перцю 100 г тертого сиру моцарела</p> <p>1. Покладіть напівготове тісто на вогнетривку скляну форму. Розмажте соус для піци. Нанесіть на поверхню глазур та сир. 2. Викладіть на решітку. Вибрали меню й натиснути Start.</p> <p>* Напівготове тісто</p> <p>120 г універсального хлібного борошна 1 чайна ложка активних сухих дріжджів 1/3 чайної ложки солі 1 чайна ложка цукру 70 мл теплої води 1 чайна ложка оливкової олії плюс трохи для покриття</p> <p>1. Змішайте усі інгредієнти у великій мисці. 2. Замішайте електроміксером, щоб зробити гладке та еластичне тісто. 3. Розкотати тісто та покласти на змащену вогнетривку скляну форму. Подірявити поверхню тіста виделкою. 4. Поставити форму в духовку на решітку та випікати 7~9 хвилин на грилі. 5. Після випікання розкласти продукти у форму.</p>

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Яблучні чіпси (lc10)	1.0	Скляний лоток	Кімнатної температури	<p>Інгредієнти</p> <p>1/2 яблука 1 склянка цукленої води (1 склянка води + 2 чайні ложки цукру)</p> <p>1. Нарізати яблуко якомога тоншими скибочками за допомогою спеціального ножа або овочерізки та замочити в цукреній воді на 1~2 години. 2. Обтерти скибочки яблука рушником та розкласти на пергаменті. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. 3. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. 4. Після приготування, оставте на 1-2 хвилина.</p>

Восточныи повар

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 1,5 кг “Курка карі”.



Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (Стоп/Відміна).



Суп харчо	1	раз
Азу	2	рази
Долма	3	рази
Плов	4	рази
Курка карі	5	рази
Шаурма	6	рази
Чахохбілі	7	рази
Ікра баклажанна	8	рази
Саціві	9	рази
Хінкалі	10	рази

Натисніть кнопку **Восточныи повар** п'ять разів.
На дисплеї з'явиться повідомлення “Ос-5”.
У даному прикладі п'ять разів натисніть кнопку
Курка карі.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Суп харчо (Ос-1)	1,5 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредіенти</p> <p>400 г яловичини або телятини, нарізаної великими шматками 100 г довгозернистого рису, промитого та висушеного 50 г волоських горіхів, подрібнених 1 цибуля, подрібнена 3 зубчики часнику, чавлені 1 червоний перець, подрібнений 2 чайні ложки меленого червоного перцю 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені 2 1/2 склянки води або бульйону Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставте страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>
Азу (Ос-2)	1,5 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредіенти</p> <p>500 г яловичини або свинини, нарізаної великими шматками 1 маринований огірок, нарізаний великими шматками 2 картоплинни, нарізані великими шматками 1 цибуля, нарізана великими шматками 2 зубчики часнику, чавлені 2 столові ложки томат-пасти 2 столові ложки олії 1 склянка води або бульйону 1 лавровий лист Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Долма (Ос-3)	1,0 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатнотемператури	<p>Інгредіенти</p> <p>1 горщик виноградного листя 200 г вареного рису 500 г меленої яловичини 1 цибуля, подрібнена Сіль і перець за смаком 1/2 склянки води 1/2 склянки сметани</p> <p>1. Додати варений рис, мелену яловичину, цибулю, сіль і перець у миску й добре перемішати. 2. Покласти виноградне листя на рівну поверхню, в нього 1 1/2 повної ложки рисової суміші по центру. Загорнути рисову суміш у листя. 3. Розкласти всі загорнуті листки рядками у велику й глибоку кастрюлю та залити водою. Накрійте харчовою плівкою. 4. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. 5. Після приготування подавати зі сметаною або за власним смаком.</p>
Плов (Ос-4)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатнотемператури	<p>Інгредіенти</p> <p>300 г яловичини, нарізаної великими шматками 1 цибуля, подрібнена 1 морква, подрібнена 3 зубчики часнику, чавлені 1 чайна ложка куркуми Сіль і перець за смаком 200 г довгозернистого рису, промитого та висушеного 2 склянки води або бульйону</p> <p>1. Готувати яловичину, цибулю, моркву та часник в невеликій кількості олії на сковорідці, доки вони не стануть дещо коричневими. Додати куркуму, сіль і перець та добре перемішати. 2. Покласти готову яловичину з іншими інгредієнтами в велику й глибоку кастрюлю, додати рис та воду. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Курка кари (Ос-5)	1,5 кг	Миска для мікрохвильової печі	Кімнаттой температури	<p>Інгредіенти</p> <p>400 г курячих грудок, нарізаних великими шматками 1/4 склянки оливкової олії 2 цибулі, подрібненої 4 зубчики часнику, чавлені 1 коріння імбиру, чищеного 1 паличка кориці 2 сухих перця чілі 1 чайна ложка куркуми 400 г томатного соусу 1/2 склянки води або бульйону 1/2 склянки чистого йогурту 1 столова ложка лимонного соку Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>
Шаурма (Ос-6)	0,8 кг	тарілка для мікрохвильової печі	Кімнаттой температури	<p>Інгредіенти</p> <p>4~6 лаваші або тонкі хлібини 200 г курячих грудок, приготованих і подрібнених 1 томат, подрібнений 1 огірок, подрібнений 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені Соус: 1 столова ложка майонезу 1 столова ложка сметани 1 столова ложка кетчупу 1 зубчик часнику, чавленій</p> <p>1. Покласти курячі грудки, томати, огірок та зелень у велику й глибоку миску і добре перемішати. 2. В іншій мисці змішати всі складові соусу. 3. Покласти лаваш на рівну поверхню та додати соус і курку з іншими інгредієнтами. Загорнути в рулети. 4. Покласти рулети на тарілку та накрити харчовою плівкою. 5. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Чахохбілі (Oc-7)	1,7 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредіенти</p> <p>1 кг курки, нарізаної великими шматками 1 солодкий перець, подрібнений 1 цибуля, подрібнена 1 томат, подрібнений 2 зубчики часнику, чавлені 1/2 склянки червоного або білого вина 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені 1 столова ложка гострого червоного перцю 1/2 чайної ложки шафрану Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.</p> <p>2. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>
Ікра баклажанна (Oc-8)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	<p>Інгредіенти</p> <p>2 баклажани, очищенні та подрібнені 1 солодкий перець, подрібнений 1 цибуля, подрібнена 1 томат, подрібнений 2 столові ложки свіжої подрібненої зелені 2 зубчик часнику, чавленій 1 столова ложка оливкової олії 1 чайна ложка цукру Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.</p> <p>2. Поставити страву у піч. Вибрать меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p> <p>3. Після приготування збити овочі в блендері або кухонному комбайні.</p>

Санат	Шекті салмағы:	Үйдис-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Сациви (Oc-9)	1,7 кг	Миска для мікрохвильової печі	Кімнатнотемператури	<p>Інгредіенти</p> <p>250 г волоського горіху 1 цибуля 2 зубчики часнику, чавлені 1/2 чайної ложки шафрану 1/2 чайної ложки кориці 1 1/2 склянки води або бульйону 1 кг курки або індички, нарізаної великими шматками 1 столова ложка гранатового соку Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Покласти волоські горіхи, цибулю, часник, шафран, корицю та налити воду в миску та змішати блендером або кухонним комбайном. 2. Покласти суміш з волоських горіхів, курки, гранатового соку, солі й перцю в глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 3. Поставити страву у піч. Вибрать меню и нажать Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.</p>
Хінкалі (Oc10)	0,6 кг	тарілка для мікрохвильової печі	Заморожене	<p>1. Розкладти заморожене хінкалі на тарілці. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. Накрите харчовою плівкою. 2. Поставити страву у піч. Вибрать меню и нажать Start.</p>

Автоматичне розважування продуктів

Тому що температурой щільність продуктів можуть бути різними, ми рекомендуємо перевірити продукти перед початком готування. Особливу увагу зверніть на велики шматки м'яса й птиці, тому що деякі продукти не повинні бути повністю відталими перед готуванням. Наприклад, риба готується так швидко, що іноді краще починати готування тоді, коли вона ще до замороження. У нижче наведеному прикладі ми покажемо вам, як розморозити 1.4 кг замороженого птаха



У вашій печі можна обирати одну із чотирьох категорій продуктів до розважування: **М'ясо**, **Птиця**, **Риба** та **Хліб**; кожна категорія продуктів розважується з використанням різного рівня потужності мікрохвиль. Виберіть необхідної категорії і робіться за допомогою натискання кнопки.

Розважаж.

Категорія Натисніть кнопку
Розважаж

М'ясо 1 раз

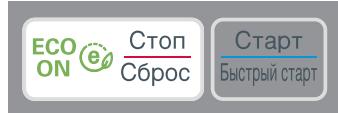
Птиця 2 рази

Риба 3 рази

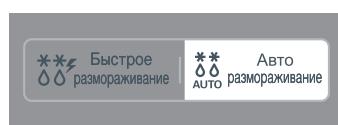
Хліб 4 рази

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (Стоп/Відміна).

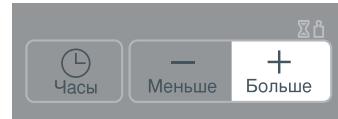
Зважте продукти, які ви збираєтесь розважувати. Обов'язково виділіть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрійте дверцята.



Для вибору програми розважування Птаха натисніть кнопку **Авторазморажування** (Розважування) два рази. У вікні дисплея зявиться повідомлення «**dEF2**».



Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтесь розважити.



Натисніть кнопку **[+]** чотирнадцять разів.

Натисніть кнопку **Старт** (Start).

4



У процесі розважування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята пічі, перевернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або екрануйте їх фольгою для впливання відтаювання. Після перевірки продуктів закрійте дверцята й натисніть кнопку **Старт** для продовження розважування.

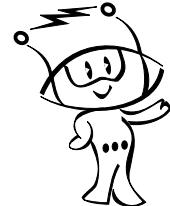
Ваша піч буде продовжувати розважувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розважування), поки ви не відкриєте дверцята.

ІНСТРУКЦІЇ З АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ.

- Харчовий продукт, що потребує розморожування, повинен бути поміщений у придатний для мікрохвильової печі посуд. Не закриваючи посуд, помістіть продукт в піч на скляний поворотний стіл.
- Якщо деякі частини продуктів віддають швидше інших, прикрийте їх невеликими шматочками фольги. Це допоможе сповільнити процес розморожування, зберігаючи продукт від пересихання. Перевірте, щоб фольга не торкалась стінок печі й шматочки фольги не стикалися один з одним.
- Такі продукти, як м'ясний фарш, відбивні котлети, ковбаски (сосиски) і бекон, по можливості варто відокремлювати один від одного. Коли пролунає ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Якщо вже є розморожені шматки, вийміть їх. Заморожену частину знову поставте в піч і продовжуйте розморожування. Після розморожування, дайте продукту постоити до повного відставання.
- Наприклад, шматки м'яса й цілі тушки курчат повинні ПОСТОЯТИ не менше 1 години перед початком готовування.

Категорія	Вага	Посуд	Продукт
«М'ясо» <i>(М'ясо)</i> <i>(dEF1)</i>	0.1 ~ 4.0 кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	М'ясо: Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски (сосиски), котлети (2 см). Птиця: Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв. Риба: Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг) Риба: Філе, великі шматки, цілі Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці
Хліб <i>(dEF4)</i>	0.1 ~ 0.5 кг	Паперовий рушник або пласка тарілка	Нарізаний скибками хліб, булочки, багет і т.д.

Швидке роздорожування



У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого відкрийте дверцята пічі, переверніть продукти й розділіть шматки для забезпечення рівномірного відтавання. Вийміть відталі шматки або екрануйте їх фольгою для впливлення відтавання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята й натисніть кнопку Старт для продовження розморожування. Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розмороження), поки ви не відкриєте дверцята.

Ця функція підходить для дуже швидкого розморожування 0.5 кг. рубаного м'яса, шматочків курки або рибного філе. Щоб середина теж розморозилася, треба дати продукту **небагато** постояти. У прикладі нижче ми покажемо вам, як розморозити 0.5 кг. курячого філе.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (Стоп/Відміна).
Зважте продукти, які ви збираєтесь розморожувати.
Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки,
потім помістіть продукти в піч і закройте дверцята.



Натисніть один раз кнопку **Быстрое размораживание**
(Швидке розмороження) Піч зробить решту.



ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

*Повністю видаліть пакування м'яса.

*Покладіть фарш у посуд для мікрохвильової печі. Коли пролунає звуковий сигнал, відкрийте дверцята, вийміть фарш із пічі, переверніть його й покладіть назад у піч. Натисніть кнопку СТАРТ, щоб продовжити розмороження. Наприкінці програми вийміть фарш із мікрохвильової печі, накройте фольгою й залиште на 5-15 хвилин до повного відтавання.

Страва	Вага	Посуд	Інструкції
Фарш	0.5кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	Після звукового сигналу переверніть продукт. Після розмороження дайте постояти 5-15 хвилин.

У наступному прикладі ми покажемо вам,
як змінювати установлеки програми
Авто кухар щоб збільшити
або зменшити час готовування.



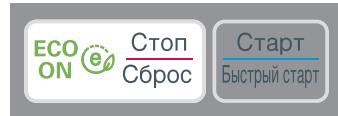
Якщо при використанні будь-якої
програми автоматичного готовування,
ви виявили що їжа недосмажена
або пересмажена, ви можете
збільшити або зменшити час
готування натисканням кнопок
[+] / [-] .

При готовуванні їжі в автоматичному
й ручному режимі ви можете в
будь-який момент збільшити або
зменшити час готовування натисканням
кнопок [+] / [-] .

При цьому немає необхідності
зупиняти процес готовування

Збільшення й зменшення часу приготування

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Виберіть потрібну програму Авто кухар .

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт (Старт)** .

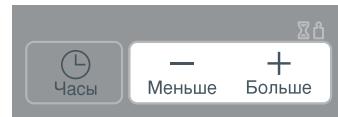


Натисніть кнопку **[+]** .

При кожному натисканні кнопки час готовування буде
збільшуватися на **10** секунд.

Натисніть кнопку **[-]** .

При кожному натисканні кнопки час готовування буде
зменшуватися на **10** секунд.



Посуд для мікрохвильової печі

Ніколи не використовуйте у вашій мікрохвильовій печі металевий посуд або посуд з металевою обробкою

Мікрохвилі не можуть проходити через метал. Вони будуть відбиватися від будь-якого металевого предмета, поміщеного в піч і викликати пляву електричної дуги, що за своїм походженням аналогічна блискавці.

Більша частина термостійкого неметалічного кухонного посуду безпечна для використання в мікрохвильовій печі. Однак, деякий посуд може містити матеріали, що роблять його непридатним для мікрохвильової печі. Якщо у вас є сумніви в придатності будь-якого конкретного посуду, існує простий спосіб визначити, чи придатний цей посуд для мікрохвильової печі.

Поставте предмет посуду, що викликає у вас сумніви, у мікрохвильову піч поруч зі склянкою води. Увімкніть режим мікрохвиль на ВІСОКІЙ потужності протягом 1 хвилини.

Якщо вода нагріється, а посуд залишається холодним на дотик, використовувати його небезпечно.

Однак, якщо температура води не змінюється, а посуд стає теплим, це означає, що він поглинає мікрохвилі та його небезпечно використовувати в мікрохвильовій печі. У вашій кухні ймовірно вже є багато посуду, що можна використовувати при готовуванні їжі в мікрохвильовій печі. Просто прочитайте нижче поданий перелік.

Столові тарілки

Багато видів столового посуду безпечні для використання в мікрохвильової печі.

У випадку сумнівів, подивітесь в документах експлуатації виробника посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі.

Скляний посуд

Термостійкий скляний посуд безпечний для мікрохвильової печі. Це також відноситься до всіх марок кухонного посуду із загартованого скла.

Однак, не користуйтесь таким скляним посудом, як келихи або склянки для вина, оскільки вони можуть лопнути при нагріванні їжі.

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

Вони можуть використовуватися для швидкого підігріву їжі. Однак, вони не повинні використовуватися для готовування їжі протягом тривалого часу, тому що гаряча їжа наприкінці призведе до їхньої деформації або плавлення.

Папір

Паперові тарілки й посудини є зручними й безпечними для використання в мікрохвильовій печі за умови, що час готування короткий і у їжі втримується мало жиру й вологи. Паперові рушники також дуже зручні для загортання продуктів й обкладання листів для випікання, у яких готуються жирні страви, такі як бекон. Звичайно, намагайтесь уникати пофарбованого паперу, тому що фарба може переїсти на їжу. Деякі паперові вироби, виготовлені із вторинної сировини, можуть містити домішки, які можуть привести до появи електричної дуги або займання.

Пластикові пакети для готовування їжі

Вони безпечні для використання в мікрохвильовій печі при умові, що вони спеціально призначенні для приготування їжі. Однак, обов'язково зробіть надріз на пакеті, щоб пара мала можливість виходити з пакета. Ніколи не користуйтесь для готовування їжі у вашої мікрохвильової печі звичайними пластиковими пакетами, тому що вони розплавляться й порвуться.

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

У продажі є кухонний посуд для мікрохвильової печі різних форм і розмірів. Як правило ви можете використовувати вже наявний у вас на кухні посуд, а не купувати новий.

Фаянс, глиняний посуд і кераміка

Посуд, зроблений із цих матеріалів, звичайно, прекрасно підходить для використання в мікрохвильовій печі, але щоб мати повну впевненість, його необхідно випробувати вищевказанім способом.

⚠️ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Деякі предмети посуду з високим умістом свинцю або заліза не придатні для використання в мікрохвильовій печі.

Щоб бути впевненими, що посуд може використовуватись в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.

Характеристики продуктів і готовування з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом готовування

Рецепти в поваріній книзі були ретельно розроблені, але ваш успіх у приготуванні страв з їх використанням залежить від того, наскільки уважно ви спостерігаєте за процесом готовування. Завжди спостерігайте за їхнім при її готовуванні. У вашу піч вмонтований світильник, що автоматично загоряється при готовуванні їжі, так що ви можете заглядати усередину й перевіряті, як проходить готовування.

В рецептах наведені вказівки про те, коли потрібно піднімати, перемішати їжу й т.п. Якщо вам здається, що їжа готовується нерівномірно, зробітьте, що вважаєте за потрібне.

Фактори, що впливають на час готовування їжі

Час готовування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що використовуються в рецепті, дуже сильно впливає на час готовування. Наприклад, пиріг з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися суттєво довше, ніж пиріг з тих же інгредієнтів, але кімнатної температури. У всіх рецептах бліод, наведених у даному Посібнику, зазначені діапазони часу готовування. Якщо ви готовуєте страву протягом мінімального часу, зазначеного в рецепті, вона може бути не готова до кінця. Іноді для готовування страви за вашим смаком доводиться навіть перевищувати максимально зазначений час. Основний принцип, прийнятий в цій поваріній книзі, полягає в консервативному підході при визначенні часу готовування. Адже, якщо їжа пригоріла, то це вже не можна виліпати.

У деяких рецептах, особливо в рецептах готовування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується вимірювати бліод з печі злегка неготовим. Це не помилка. Якщо дати бліоду постояні, особливо в накритею виді, вони продовжують готовуватися навіть після виймання з печі, тому що тепло, поглинене зовнішніми шарами їжі, поступово проникає усередину. Якщо залишишти їжу в печі доки вона не буде повністю готова, зовнішні шари будуть пересушені або навіть пригоріять. Ви поступово набудете майстерності у визначенні часу готовування та часу, що потрібен для охолодження різних бліод.

Щільність продуктів

Легкі, пористі страви, такі як торт або хліб, готовуються швидше, ніж важкі, щільні страви, такі як ростбіф або тушковане м'ясо. При готовуванні пористих бліод ви повинні подбати про те, щоб їх зовнішні краї не стали занадто сухими й тендітними.

Висота їжі

Верхня частина високих продуктів, зокрема, ростбіфа, буде готовуватися швидше, ніж ніжня. Внаслідок цього, бліод, що має велику висоту, рекомендується перевертати під час готовування, іноді кілька разів.

Уміст води в продуктах

Тому що тепло, що генерується мікрохвильами, має тенденцію випаровувати вологу, то відносно сухі продукти, такі як м'ясо для смаження й деякі види овочів, необхідно або обрізувати водою перед готовуванням, або готовувати накритими для того, щоб утримувати пару.

Вміст кісток і жиру в продуктах

Кістки проводять тепло, а жир готовується швидше м'яса. Внаслідок цього, при готовуванні кістяливих або жирних шматків м'яса треба подбати про те, щоб м'ясо готовувалося рівномірно й не пересмажилося.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінним поза залежності від кількості продуктів, що готовуються. Отже, чим більше продуктів ви помістите в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готовуватись. Коли ви готовуєте будь – яку страву, вага якої наполовину менша ваги, зазначененої в рецепті, не забудьте зменшити зазначеній у рецепті час готовування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

Мікрохвилі проникають у продукти тільки на глибину близько 2 см: внутрішня частина товстої страви готовується за рахунок того, що тепло, що генерується зовні, переноситься усередину. Тільки зовнішні шари будь – якої страви готовуються за рахунок мікрохвильової енергії, інша частина страви готовується за рахунок теплопровідності. Виходячи із цього, найгіршою можливою формою страви при приготовуванні в мікрохвильовій печі є товстий квадрат. Куті вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагреється. У мікрохвильовій печі найбільше успішно готовуються круглі тонкі страви й страви, що мають форму кільця.

Накривання

Кришка утримує тепло й пару, за рахунок чого їжа готовується швидше. Для накривання використовуйте кришку або плівку, що облягає, піднявши один з її кутів, щоб плівку не розірвало тиском пари.

Підрум'яновання

М'ясо й птиця, які готовуються 15 хвилин або довше, злегка підрум'яняться за рахунок їхнього власного жиру. На страви, які готовуються більш короткий час, можна нанести соус для підрум'яновання, такий як вустерішський соус, соєвий соус або соус для барбекю, що дозволяє домогтися апетитних кольорів.

Оскільки до страв додається відносно невелика кількість соусу для підрум'яновання, первинний аромат страв залишається незмінним.

Накривання жиронепроникним папером

Жиронепроникний папір ефективно запобігає розбризкуванню й допомагає їжі утримати частину тепла. Але, тому що вона накриває їжу менш щільно, ніж кришка або плівка, що облягає, це дозволяє їжі злегка підохнути.

Розміщення й забезпечення проміжків

Штучні продукти, такі як печена картопля, кекси у формочках, закуски будуть нагріватися більш рівномірно, якщо їх розмістити в мікрохвильовій печі на однакових відстанях один від одного, переважно в коло. Ніколи не кладіть продукти стопою один на одного.

Характеристики продуктів і готовання з використанням мікрохвильової енергії

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному готованні страви перемішуються з метою змішування інгредієнтів. Однак, при готованні за допомогою мікрохвиль, страви слід перемішувати щоб поширити її перерозподілити тепло. Завжди перемішуйте їжу від країв у напрямку центра, тому що краї нагріваються в першу чергу.

Перевертання

Страви великого розміру, такі як великий шматок м'яса і ціле курча, необхідно перевертати, щоб верхня і нижня частина готовувалися рівномірно. Також рекомендується перевертати шматки курчати й відбивні котлети.

Розміщення більш товстих порцій зовні

Тому що мікрохвилі «притягаються» до зовнішніх частин їжі, слід розміщувати більш товсті порції м'яса, птиці або риби близче до країв блюда, де вони готовуються. У цьому випадку більш товсті порції отримають більше мікрохвильової енергії і їжа буде готовуватися більш рівномірно.

Екранування

Для запобігання пересмаженню кутів і країв страв, що мають квадратну або прямокутну форму, їх іноді закривають шматочками алюмінієвої фольги, які блокують мікрохвилі. Ніколи не використовуйте занадто велику кількість фольги й прослідкуйте, щоб фольга надійно трималася на блюді, у противільному випадку може виникнути електрична дуга.

Піднімання

Пухкі блюда піднімаються для того, щоб мікрохвилі могли поглинатися нижньою частиною й центром страви.

Протикання

Продукти в шкарлупі, зі шкуркою або мембрanoю, можуть вибухнути в печі, якщо ви не проткнете їх перед готовуванням. До таких продуктів відносяться білки й жовтки яєць, молюски й устриці, а також цілі овочі й фрукти.

Перевірка готовності

У мікрохвильовій печі їжа готовується так швидко, що необхідно часто перевіряти її готовність. Деякі страви залишають у печі доки вони не будуть повністю готові, але більшість блюд, включаючи блюда з м'яса й птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають деякий час, щоб вони дійшли до готовності. За цей час внутрішня температура їжі піднімається на 3° – 8°C.

Час відстоювання

Їжі часто дають постояти від 3 до 10 хвилин після того, як вона вийнята з мікрохвильової печі. Звичайно, їжу на час відстоювання накривають для збереження тепла, за винятком випадків, коли вона повинна підохнути зовні (наприклад, деякі пироги й бісквіти). Відстоювання дозволяє довести їжу до готовності, а також дозволяє змішатися її змінні букету й ароматів.

Чищення вашої печі

1 Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті

Краплі їжі або пролиті рідини прилипають до стінок печі й попадають між ущільнювачами й поверхнею дверцят. Найкраще відразу же видалити їх за допомогою вологої ганчірки. Крихти їжі й краплі будуть поглинати мікрохвильову енергію й збільшувати час приготування. За допомогою вологої ганчірки видаліть всі крихти й залишки їжі, що знаходяться між дверцятами й ущільнювачами печі. Ці місця необхідно чистити особливо ретельно для забезпечення надійного закривання дверцят. Видаліть краплі жиру із внутрішніх поверхонь намиленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило й протріть насухо. Не користуйтеся твердими або абразивними миючими засобами. Скланий піднос можна мити вручну або в машині для миття посуду.

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

Чистить зовнішні поверхні з використанням м'якого мила й теплої води, потім змийте мило й насухо протріть корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником. Щоб запобігти ушкодженню внутрішніх елементів печі, не дозволяйте воді просочитися у вентиляційні отвори. Для чищення панелі керування відкрійте дверцята, щоб запобігти випадковому увімкненню печі. Витріть панель спочатку вологою ганчіркою, а потім одразу сухою м'якою ганчіркою. Після закінчення чищення натисніть кнопку Стоп/Відміна.

3 Якщо пар сконденсується усередині або ззовні печі по периметру дверцят, витріть панелі м'якою ганчіркою. Це може відбутися, якщо мікрохвильова піч працює в умовах високої вологості, отже це не свідчить про несправність печі.

4 Дверцята й ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змийте мило й ретельно витріть насухо. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК МИЮЧІ ПОРОШКИ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирити їх вологою ганчіркою.

Відповіді на найчастіші питання

Питання. Чому не горить освітлення в камері печі?

Відповідь. Для цього може бути кілька причин:

Перегоріла лампочка в печі.
Дверцята печі не закриті.

П. Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно у дверцях печі?

В. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, щоб вони пропускали світло, але не дозволяють проходити мікрохвильової енергії.

П. Чому при натисканні кнопки на панелі керування подається звуковий сигнал?

В. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал уведений у пам'ять печі.

П. Чи буде мікрохвильова піч ушкоджена, якщо її включити тоді, коли вона порожня?

В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди скляний піднос.

П. Чому яйця іноді "вибухають"?

В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може "вибухнути" з причини нагромадження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкарпупі.

П. Чому рекомендується дати їжі постояти після того, як закінчився час її готування в печі?

В. Після того, як готування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час "відстоювання". Цей час дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її обсязі.

Тривалість часу відстою залежить від щільноти їжі.

П. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі повітряну кукурудзу?

В. Так, за допомогою одного із двох методів, описаних нижче.

- 1 З використанням посуду для готування повітряної кукурудзи, розробленого спеціально для мікрохвильової печі.
- 2 З використанням наявної в продажі упакованої повітряної кукурудзи, призначеної для мікрохвильової печі. При цьому на упакуванні зазначено час готування й рівень потужності, що потрібно використати.

ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ПО ГОТУВАННЮ ПРОДУКТУ, НАДАНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРиться В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКУВАННІ ЧАСУ, ПРИПИНЬТЕ ГОТУВАННЯ.

Продовження готування може привести до займання кукурудзи.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

НИКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ ПАКЕТАМИ З ОБГОРТКОВОГО ПАПЕРУ. НИКОЛИ НЕ РОБІТЬ СПРОБИ ПОВТОРНО ГОТУВАТИ ЗЕРНА, ЩО НЕ РОЗІРВАЛИСЯ.

П. Чому моя піч не завжди готує так швидко, як це зазначено в повареній книзі для мікрохвильової печі?

В. Зверніться до вашої куховарної книги ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції й з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу готування. Зазначені у повареній книзі час готування й рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пересмаженню й підгорянню їжі – проблему, що найчастіше виникає в період освоєння прийомів готування їжі в мікрохвильовій печі. Варіації розміру, форми, ваги й товщини їжі можуть привести до більш тривалого часу готування. Як випадку користування звичайною кухонною плитою, дополніть вказівки повареної книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності готування їжі.

Інформація щодо монтажу мережного штепселя/ Технічні характеристики

⚠ Попередження

Цей виріб повинен бути заземленим

Дроти мережному шнуру пофарбовані у відповідності з наступним кодом:

СИНІЙ ~ нейтральний
КОРИЧНЕВИЙ ~ під напругою
ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ ~ земля

Якщо ці кольори дротів не співпадають з кольоровими мітками на вашому штепселі, зробіть наступне:

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту штепселя, позначеному буквою N або що має ЧОРНИЙ колір.

Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту штепселя, позначеному буквою L або що має ЧЕРВОНИЙ колір.

Дріт ЖОВТО-ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлючого контакту, який позначений буквою E або символом “”.

Якщо мережний шнур виробу ушкоджений, для безпеки його повинен замінити представник фірми-виробника, її агент по обслуговуванню або особа, що має аналогічну кваліфікацію.

Устаткування відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні

Технічні характеристики

	MB4042G / MB4041FE / MH6042G / MB4044JLY MB4042DSY/MH6042D/MH6043DAR/MH6043DAD MB4043DAR/MB40R42DS/MH6043D/MH6043DAC
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Вихідна потужність	700 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	455мм (Ш)х 260мм (В)х 330 мм (Г)
Мікрохвилі	1000 Вт
Гриль	600 Вт
Комбі	1150 Вт

⚠ Попередження

Прилад не призначений для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими здібностями, або особами з недостатніми досвідом і знаннями, без нагляду або інструктажу по користуванню приладом з боку особи, відповідальної за безпеку вищезгаданих осіб.



Утилізація старого пристрою

1. Коли на пристрой є знак перекресленого сміттєвого баку на колесах, це означає, що цей виріб підпадає під дію Європейської Директиви, European Directive 2002/96/EC.
2. Всі електричні вироби треба викидати не до звичайних муніципальних смітників, а до спеціальних споруд призначених державовою або місцевою владою.
3. Належна утилізація Вашого старого пристрою допоможе запобіганню потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей.
4. За більш детальною інформацією щодо утилізації старого пристрою звертайтесь до місцевої влади або крамниці, де Ви придбали пристрій.



	Интернет	Телефон
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	80200201
Литва	lt.lgservice.com	880008081
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

ЛГ Електронікс Тьянджін Еплайенсіс Ко., Лтд", Ксін Діан Роуд, Бейчен Дістрікт, Тьянджін, 300402, Китай
Імпортер в Україні: ПІІ 'ЛГ Електронікс Україна', Україна, 01004, м. Київ, вул. Басейна, 4 (літера А),
тел.: +38 (044) 201-43-50, факс: +38 (044) 201-43-73