

# Микроволновая печь

---

## Руководство пользователя

MG23T5018A\*

---



**SAMSUNG**

## Содержание

|                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Инструкции по технике безопасности</b>                                               | <b>3</b>  |
| Важные инструкции по технике безопасности                                               | 3         |
| Общие правила техники безопасности                                                      | 6         |
| Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами                             | 7         |
| Ограниченная гарантия                                                                   | 8         |
| Определение товарной группы                                                             | 8         |
| Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) | 8         |
| <b>Установка</b>                                                                        | <b>9</b>  |
| Принадлежности                                                                          | 9         |
| Место установки                                                                         | 9         |
| Вращающийся поднос                                                                      | 9         |
| <b>Обслуживание</b>                                                                     | <b>10</b> |
| Очистка                                                                                 | 10        |
| Замена (ремонт)                                                                         | 10        |
| Уход в случае длительного неиспользования                                               | 10        |
| <b>Функции микроволновой печи</b>                                                       | <b>11</b> |
| Микроволновая печь                                                                      | 11        |
| Панель управления                                                                       | 11        |
| <b>Использование микроволновой печи</b>                                                 | <b>12</b> |
| Принцип работы микроволновой печи                                                       | 12        |
| Проверка работы микроволновой печи                                                      | 12        |
| Приготовление/разогрев пищи                                                             | 13        |
| Установка времени                                                                       | 14        |
| Изменение уровня мощности и времени приготовления                                       | 14        |
| Настройка времени приготовления пищи                                                    | 15        |
| Остановка приготовления пищи                                                            | 15        |

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Настройка режима энергосбережения                                     | 16        |
| Использование режима Ускоренная разморозка                            | 16        |
| Использование режима Домашние рецепты                                 | 17        |
| Приготовление в режиме Гриль                                          | 29        |
| Использование функции Разогрев +30сек Гриль                           | 30        |
| Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля | 30        |
| Использование функции Блокировка управления                           | 31        |
| Отключение звукового сигнала                                          | 31        |
| <b>Руководство по выбору посуды</b>                                   | <b>32</b> |
| <b>Руководство по приготовлению пищи</b>                              | <b>33</b> |
| <b>Устранение неисправностей и информационные коды</b>                | <b>42</b> |
| Устранение неисправностей                                             | 42        |
| Информационный код                                                    | 46        |
| <b>Технические характеристики</b>                                     | <b>46</b> |

## Инструкции по технике безопасности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

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

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

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

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

## Инструкции по технике безопасности

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

Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхностей микроволновой печи, сокращению срока службы устройства, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

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

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

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

Данную микроволновую печь следует устанавливать в таком положении и на такой высоте, чтобы они обеспечивали удобный доступ к камере и панели управления.

Перед первым использованием микроволновой печи поместите в нее емкость с водой и запустите на 10 минут.

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

Микроволновую печь следует установить таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к вилке кабеля питания.

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

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.

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

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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

Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

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

## Инструкции по технике безопасности

### Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

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

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

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

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

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте микроволновую печь во время работы посредством отсоединения кабеля питания.

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

Микроволновая печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте микроволновую печь на хрупких предметах.

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

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

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

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

Не наливайте и не распыляйте воду непосредственно на микроволновую печь.

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

Не распыляйте летучие вещества, например средства от насекомых, на поверхность микроволновой печи.

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

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

### Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

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

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

### Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

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

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

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

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

Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи.

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

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

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

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

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

### Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы микроволновой печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью микроволновой печи, а также скопления остатков пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.  
**Важно.** Дверцу микроволновой печи следует закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

## Инструкции по технике безопасности

### Ограниченная гарантия

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

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

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

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

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

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

### Определение товарной группы

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

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

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



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

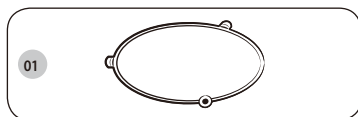
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

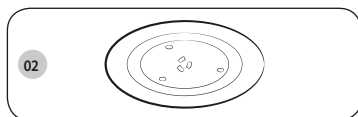
## Установка

### Принадлежности

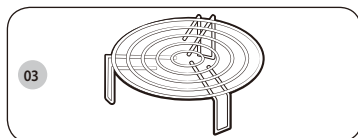
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



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



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

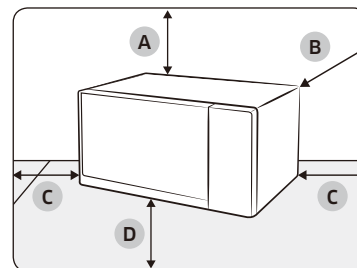


- 03 Подставка для гриля** устанавливается на вращающийся поднос. Металлическую подставку можно использовать в режимах Гриль и СВЧ+Гриль.

### ⚠ ОСТОРОЖНО

Не используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

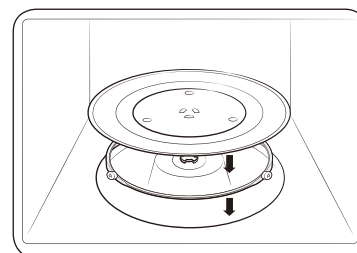
### Место установки



- A. 20 см сверху  
B. 10 см сзади  
C. 10 см сбоку  
D. 85 см от пола

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте приблизительно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес микроволновой печи.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции над микроволновой печью должно оставаться 20 см свободного пространства, а слева/справа/сзади — 10 см свободного пространства.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю поверхность камеры и уплотнение дверцы.

### Вращающийся поднос



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

## Обслуживание

### Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы предотвратить скапливание загрязнений на ее внешних поверхностях или внутри камеры. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Воспользуйтесь мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, чтобы очистить внутренние и внешние поверхности микроволновой печи. Промойте и высушите.

#### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из микроволновой печи

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

#### ОСТОРОЖНО

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

### Замена (ремонт)

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь ремонтировать микроволновую печь или заменять компоненты самостоятельно.

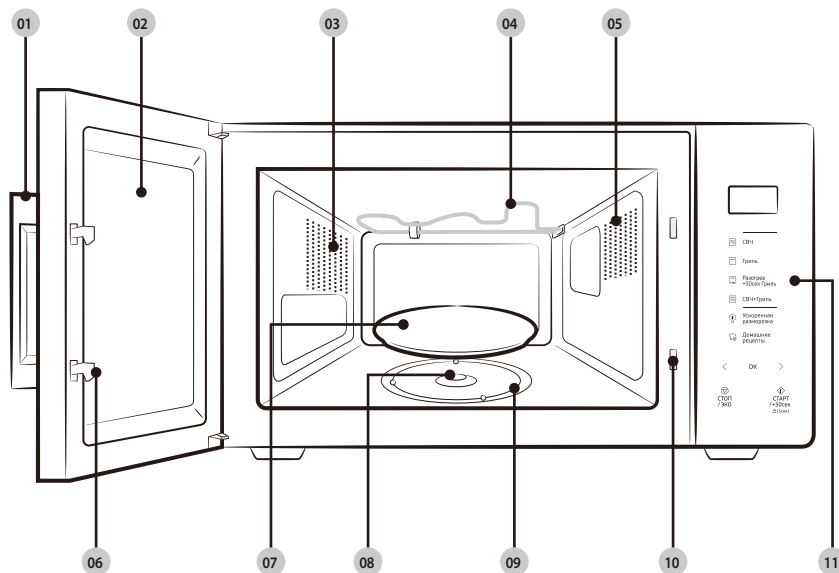
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте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

#### Уход в случае длительного неиспользования

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

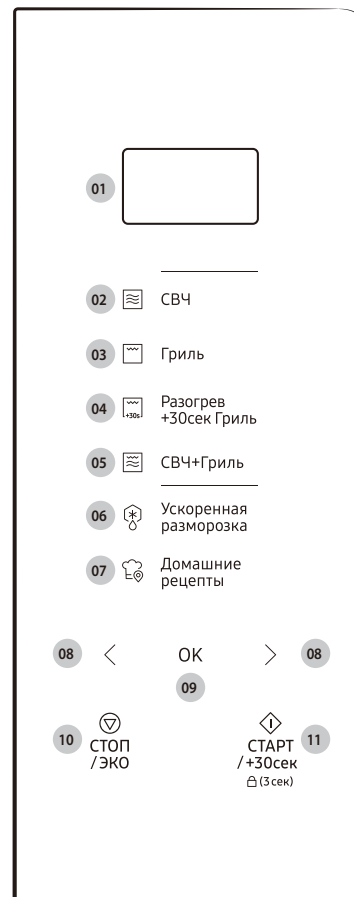
## Функции микроволновой печи

### Микроволновая печь



- |                                        |                      |                             |
|----------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 01 Ручка дверцы                        | 02 Дверца            | 03 Вентиляционные отверстия |
| 04 Нагревательный элемент              | 05 Освещение         | 06 Защелки дверцы           |
| 07 Вращающийся поднос                  | 08 Муфта             | 09 Роликовая подставка      |
| 10 Отверстия для блокировочных защелок | 11 Панель управления |                             |

### Панель управления



- |    |                                        |
|----|----------------------------------------|
| 01 | Дисплей                                |
| 02 | СВЧ                                    |
| 03 | Гриль                                  |
| 04 | Разогрев +30сек Гриль                  |
| 05 | СВЧ+Гриль                              |
| 06 | Ускоренная разморозка                  |
| 07 | Домашние рецепты                       |
| 08 | Уменьшить/Увеличить (Вес/Порция/Время) |
| 09 | ОК (Часы)                              |
| 10 | СТОП/ЭКО                               |
| 11 | СТАРТ/+30сек (Блокировка управления)   |

## Использование микроволновой печи

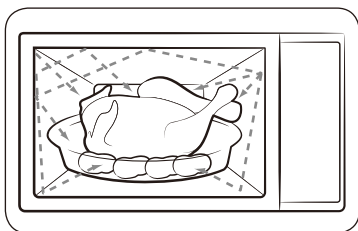
### Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

### Принцип приготовления пищи



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

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

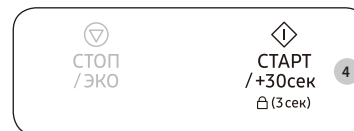
### Проверка работы микроволновой печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования микроволновой печи.

В случае возникновения проблем см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 42–46.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В микроволновую печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% — 800 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Поставьте стакан воды на вращающийся поднос и закройте дверцу.
3. Нажмите **СВЧ**.
4. Несколько раз нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы установить время 4–5 минут.
5. Микроволновая печь нагревает воду в течение заданного времени. Убедитесь, что вода закипела.

## Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

### **ОСТОРОЖНО**

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

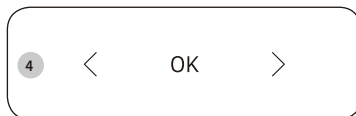


1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготовляемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

### **ОСТОРОЖНО**

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет.

3. Нажмите **СВЧ**.
  - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок () и максимальный уровень мощности (800 Вт).
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемый уровень мощности, затем нажмите **ОК**.
  - Сведения о подходящем уровне мощности см. в разделе «Изменение уровня мощности и времени приготовления» на стр. 14.



5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления.
  - На дисплее панели управления отображается время приготовления.
6. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление.
  - Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

## Использование микроволновой печи

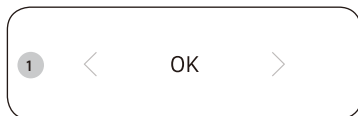
### Установка времени

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

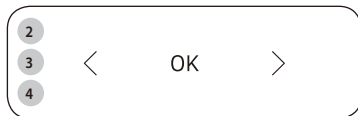
- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

При переходе на летнее время необходимо вручную изменить время.



1. Нажмите **ОК**.



2. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени, затем нажмите **ОК**.
3. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение часов, затем нажмите **ОК**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение минут, затем нажмите **ОК**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Когда микроволновая печь не используется, на дисплее панели управления отображается время.

### Изменение уровня мощности и времени приготовления

Функция установки уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

| Уровень мощности | Процент | Выходная мощность |
|------------------|---------|-------------------|
| ВЫСОКИЙ          | 100%    | 800 Вт            |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ | 75%     | 600 Вт            |
| СРЕДНИЙ          | 56%     | 450 Вт            |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ  | 38%     | 300 Вт            |
| РАЗМОРАЖИВАНИЕ   | 23%     | 180 Вт            |
| НИЗКИЙ           | 13%     | 100 Вт            |

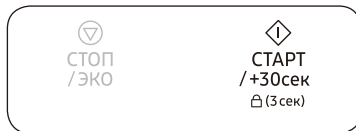
Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

- При выборе более высокого уровня мощности время приготовления уменьшается.
- При выборе более низкого уровня мощности время приготовления увеличивается.

## Настройка времени приготовления пищи

Во время приготовления пищи в микроволновой печи можно увеличивать или уменьшать время приготовления.

- Вы можете в любой момент проверить готовность блюда, просто открыв дверцу, а затем при необходимости увеличить или уменьшить время приготовления.



### Способ 1

Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы увеличить время приготовления на 30 секунд.

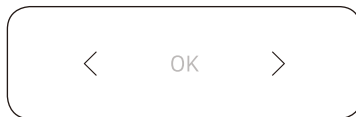
- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите **СТАРТ/+30сек** шесть раз.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно только увеличить.

### Способ 2

Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить время приготовления.



## Остановка приготовления пищи

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

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

### Чтобы временно приостановить приготовление

- Откройте дверцу или один раз нажмите **СТОП/ЭКО**.
  - Приготовление пищи временно прекращается.
- Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**.

### Чтобы полностью остановить приготовление

- Откройте дверцу или один раз нажмите **СТОП/ЭКО**.
  - Приготовление пищи временно прекращается.
- Еще раз нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

## Использование микроволновой печи

### Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения.



- Нажмите **СТОП/ЭКО**. Дисплей панели управления отключается.
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите **СТОП/ЭКО**. На дисплее панели управления отображается текущее время.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

##### Функция автоматической экономии энергии

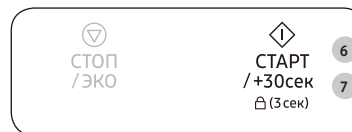
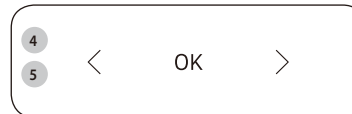
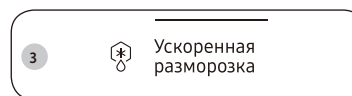
Устройство переходит в режим ожидания, если пользователь не производит каких-либо действий в течение 25 минут во время настройки или в случае приостановки операции. Кроме того, когда дверца остается открытой, лампа внутреннего освещения автоматически выключается по истечении 5 минут.

### Использование режима Ускоренная разморозка

Режим Ускоренная разморозка позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты и ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

#### ОСТОРОЖНО

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



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготовляемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Ускоренная разморозка**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **ОК**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «Описание программ режима Ускоренная разморозка» на стр. 17.
5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **ОК**.
6. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать размораживание.
  - Когда микроволновая печь воспроизведет звуковой сигнал, откройте дверцу и переверните продукты.
7. Закройте дверцу, затем нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы возобновить размораживание.
  - По завершении размораживания микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

### Описание программ режима Ускоренная разморозка

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

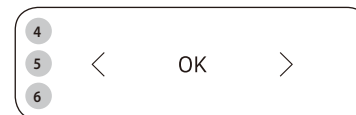
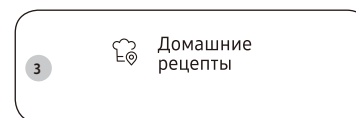
| Код/блюдо                      | Размер порции | Инструкции                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1<br/>Мясо</b>              | 200–1500 г    | Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша.<br>Дайте постоять 20–60 минут.              |
| <b>2<br/>Птица</b>             | 200–1500 г    | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.<br>Дайте постоять 20–60 минут. |
| <b>3<br/>Рыба</b>              | 200–1500 г    | Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.<br>Дайте постоять 20–60 минут.      |
| <b>4<br/>Фрукты/<br/>Ягоды</b> | 100–600 г     | Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–30 минут.                                                                                              |

### Использование режима Домашние рецепты

Для режима Домашние рецепты предусмотрено 73 предварительно запрограммированных рецептов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

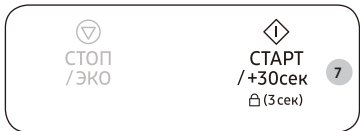
#### ⚠ ОСТОРОЖНО

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



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Домашние рецепты**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемую категорию, затем нажмите **ОК**.
  - 1) Домашние десерты
  - 2) Домашние рецепты
  - 3) Суп
  - 4) Напитки
  - 5) Овощи/крупы
  - 6) Птица/рыба
5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **ОК**.
6. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **ОК**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «Описание программ режима Домашние рецепты» на стр. 18–29.

# Использование микроволновой печи



7. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление в режиме Домашние рецепты.
- Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

В следующей таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 73 предварительно запрограммированных рецептов.

**⚠ ОСТОРОЖНО**  
Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

## Описание программ режима Домашние рецепты

### 1. Домашние десерты

| Код/блюдо             | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ингредиенты                                                                                                                           |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1<br>Ореховый кекс  | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Мука — 120 г, сливочное масло — 150 г, коричневый сахар — 100 г, яйцо — 2 шт., грецкий орех (измельченный) — 50 г, разрыхлитель — 4 г |
|                       | <b>Инструкции</b><br>1. Смешайте сливочное масло и коричневый сахар в миске.<br>2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.<br>3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.<br>4. Добавьте грецкий орех и тщательно перемешайте.<br>5. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.<br>6. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-1].<br>7. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |                                                                                                                                       |
| 1-2<br>Банановый хлеб | 1 порция<br>(6 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Банан — 3 шт., смесь для блинов — 120 г, молоко — 120 г, яйцо — 1 шт., мальтозная патока — 2 ст. л.                                   |
|                       | <b>Инструкции</b><br>1. Нарежьте банан.<br>2. Смешайте в миске смесь для блинов, молоко, яйцо и мальтозную патоку.<br>3. Добавьте банан и тщательно перемешайте.<br>4. Разлейте смесь в 6 бумажных формочек.<br>5. Поставьте бумажные формочки в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-2].<br>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.                                                                                              |                                                                                                                                       |

| Код/блюдо      | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ингредиенты                                                                                                |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-3<br>Бисквит | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Мука — 170 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г                     |
|                | <b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло и сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.</li> <li>3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>4. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>5. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-3].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol> |                                                                                                            |
| 1-4<br>Брауни  | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Мука — 90 г, сливочное масло (растопленное) — ½ стакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г |
|                | <b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло, взбитые яйца и сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте муку и какао-порошок, продолжая помешивать.</li> <li>3. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>4. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-4].</li> <li>5. После приготовления дайте постоять 20–30 минут.</li> </ol>                                    |                                                                                                            |

| Код/блюдо              | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ингредиенты                                                                                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-5<br>Яичный пудинг   | 1 порция<br>(3 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт.                                                                                                                        |
|                        | <b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разбейте два яйца в миску. Слегка взбейте яйцо с помощью венчика. Следите за тем, чтобы венчик не отрывался от дна миски. Это позволит избежать образования слишком большого количества пены.</li> <li>2. Смешайте молоко и сахар в другой миске.</li> <li>3. Добавьте молоко к взбитому яйцу, продолжая взбивать смесь.</li> <li>4. Процедите яичную смесь сквозь мелкое сито. Очистите дно сита лопаточкой. Удалите пену с поверхности с помощью ложки.</li> <li>5. Разлейте смесь в небольшие формочки.</li> <li>6. Поставьте формочки в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-5].</li> <li>7. После приготовления охладите, прежде чем подавать к столу.</li> </ol> |                                                                                                                                                                   |
| 1-6<br>Шоколадный кекс | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., жирные сливки — 40 г, мука — 25 г, какао-порошок — 15 г, ваниль — 1,5 г, полусладкая шоколадная крошка — 50 г |
|                        | <b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло, яйцо и сливки в кружке до получения однородной консистенции.</li> <li>2. Добавьте муку и сахар, продолжая помешивать.</li> <li>3. Добавьте какао-порошок и ваниль, затем перемешайте.</li> <li>4. Добавьте шоколадную крошку и перемешайте.</li> <li>5. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-6].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                   |

## Использование микроволновой печи

| Код/блюдо                    | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ингредиенты                                                                                                                               |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-7<br>Кекс в кружке         | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., мука — 50 г, молоко — 30 г, ваниль — 6 г, молотый миндаль — 3 г, разрыхлитель — 1,5 г |
|                              | <b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло и яйцо в кружке до получения однородной консистенции.</li> <li>2. Добавьте муку, сахар и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>3. Добавьте молотый миндаль и ваниль, затем перемешайте.</li> <li>4. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-7].</li> <li>5. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>                               |                                                                                                                                           |
| 1-8<br>Латте                 | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Быстрорастворимый кофе — 2 г, вода — 50 г, молоко — 125 г                                                                                 |
|                              | <b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте кофе и воду в кружке.</li> <li>2. Налейте молоко в другую кружку.</li> <li>3. Поставьте кофейную смесь в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-8].</li> <li>4. После звукового сигнала выньте кружку.</li> <li>5. Поставьте молоко в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b></li> <li>6. По завершении приготовления тщательно перемешайте и подавайте к столу.</li> </ol> |                                                                                                                                           |
| 1-9<br>Латте из зеленого чая | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Молотый зеленый чай — 6 г, сахар — 15 г, молоко — 250 г                                                                                   |
|                              | <b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте все ингредиенты в кружке.</li> <li>2. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-9].</li> <li>3. По завершении приготовления тщательно перемешайте и подавайте к столу.</li> </ol>                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |

| Код/блюдо             | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ингредиенты                                              |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1-10<br>Чай с молоком | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Пакетик черного чая — 2 шт., вода — 60 г, молоко — 125 г |
|                       | <b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите чай в кружку и залейте водой.</li> <li>2. Налейте молоко в другую кружку.</li> <li>3. Поставьте чайную смесь в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-10].</li> <li>4. После звукового сигнала выньте кружку.</li> <li>5. Поставьте молоко в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b></li> <li>6. По завершении приготовления тщательно перемешайте и подавайте к столу.</li> </ol> |                                                          |

### 2. Домашние рецепты

| Код/блюдо                         | Размер порции                                                                                                                                                                                  | Ингредиенты                                                                                     |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1<br>Омлет                      | 130–135 г                                                                                                                                                                                      | Яйцо — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г                                                        |
|                                   | <b>Инструкции</b><br>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.                                                                                |                                                                                                 |
| 2-2<br>Сосиски с зеленым горошком | Сосиски — 2 шт.<br>Горячий горошек — 132 г                                                                                                                                                     | Сосиски — 2 шт. по 50 г, сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости) |
|                                   | <b>Инструкции</b><br>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на тарелку, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление. |                                                                                                 |

| Код/блюдо              | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ингредиенты                                                                                                                                                                         |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-3<br>Кекс            | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г                                                         |
|                        | <b>Инструкции</b><br>Тщательно перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Положите полученную массу в миску, смазанную сливочным маслом. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.                                  |                                                                                                                                                                                     |
| 2-4<br>Лимонные шарики | 190 г (5 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт., теплая вода — 1 ст. л., лимонная цедра. Для верхнего слоя: яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3–5 г |
|                        | <b>Инструкции</b><br>Тщательно перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. После звукового сигнала смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжайте приготовление. Дайте блюду остыть. |                                                                                                                                                                                     |
| 2-5<br>Сырники         | 2 шт. по 95 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Творог — 90–100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — ¼ шт., масло сливочное — 5–10 г (для смазывания)                                                     |
|                        | <b>Инструкции</b><br>Тщательно перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните сырники и продолжайте приготовление.                                      |                                                                                                                                                                                     |
| 2-6<br>Тост с сыром    | 40–60 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Хлеб для тостов — 2 куса по 26–28 г, сыр — 2 куса по 20 г                                                                                                                           |
|                        | <b>Инструкции</b><br>Положите два тоста на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжайте приготовление.                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |

| Код/блюдо                       | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-7<br>Жареный сыр              | 125 г (5 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Сыр — 125 г (4–5 кусков по 25 г), яйцо — ½ шт., панировочные сухари — 3–5 г                                                                                                                                                                    |
|                                 | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте сыр квадратными кусочками размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление.                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2-8<br>Рыба по-московски        | 270 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>01</b> Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г<br><b>02</b> Сметана — 30 г (2 x 15 г)<br><b>03</b> Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. по 60–70 г, соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г |
|                                 | <b>Инструкции</b><br>Выложите грибы на тарелку рядом с рыбой. Полейте растительным маслом (01). Начните приготовление. После звукового сигнала положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (02). Положите приготовленные грибы в сметану. Положите сверху рыбу. Добавьте специи. Разложите вокруг рыбы картофель. Посыпьте картофель сыром (03). Продолжайте приготовление. |                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2-9<br>Стейк из лосося на гриле | 150–170 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Стейк из лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г                                                                                                                                        |
|                                 | <b>Инструкции</b><br>Стейк из лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните стейк. Продолжайте приготовление.                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                |

## Использование микроволновой печи

| Код/блюдо                           | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-10<br>Куриные ножки с черносливом | 325 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 150 мл                                                                        |
|                                     | <b>Инструкции</b><br>Положите лук и морковь на тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните ножки и продолжайте приготовление.                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2-11<br>Свиная шейка с горчицей     | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>01</b> Свиная (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл<br><b>02</b> Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл |
|                                     | <b>Инструкции</b><br>Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (01) Положите в тарелку. Тщательно перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление. |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2-12<br>Форель с овощами            | 210–240 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, молотый белый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г                                 |
|                                     | <b>Инструкции</b><br>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Код/блюдо                            | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-13<br>Мясной рулет с вареным яйцом | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, молотый черный перец — ½ г                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление.                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2-14<br>Ленивые голубцы              | 225 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>01</b> Голубцы<br>(а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, обычный отваренный рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г<br>(б) Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл<br><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжайте приготовление. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2-15<br>Котлеты                      | 114 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>01</b> Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл<br><b>02</b> Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г<br><b>03</b> Панировочные сухари — 5 г                                                                                                                                                                                                            |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Залейте хлеб молоком (01). Тщательно перемешайте с фаршем. Добавьте специи (02). Слепите две котлеты и обваляйте их в панировочных сухарях (03). Выложите на тарелку. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Код/блюдо                   | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                 | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-16<br>Печеный картофель   | 140–180 г<br>(1–2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                        | Крупный картофель — 160–200 г, 1–2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Промойте картофель и очистите его от кожуры. Положите в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей к столу добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2-17<br>Рататуй             | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                         | Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл                                    |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Тщательно перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2-18<br>Рыба по-старорусски | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>01</b> Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл<br><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл<br><b>03</b> Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт. |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (02). Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте приготовление. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Код/блюдо                  | Размер порции                                                                                                                                                                                                                              | Ингредиенты                                                                                                                                                  |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-19<br>Замороженная пицца | 350 г                                                                                                                                                                                                                                      | Замороженная пицца — 350 г                                                                                                                                   |
|                            | <b>Инструкции</b><br>Положите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.                                                                                                             |                                                                                                                                                              |
| 2-20<br>Шашлык из лосося   | 280 г                                                                                                                                                                                                                                      | Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350–370 г, лимон — 25 г (выжатый сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки |
|                            | <b>Инструкции</b><br>Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15–20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.                                 |                                                                                                                                                              |
| 2-21<br>Мясо по-боярски    | 260 г                                                                                                                                                                                                                                      | Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, молотый черный перец — ½ г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г                               |
|                            | <b>Инструкции</b><br>Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжайте приготовление. |                                                                                                                                                              |

# Использование микроволновой печи

| Код/блюдо                 | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-22<br>Кулебяка с семгой | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Замороженное слоеное тесто — 130 г. Начинка: нарезанное маленькими кубиками филе семги — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазывания блюда — 1 шт. |
|                           | <b>Инструкции</b><br>Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите тесто, которому была придана необходимая форма, на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжайте приготовление. |                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2-23<br>Крупеник          | 224 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>01</b> Творог 9% — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., приготовленная гречка — 140 г<br><b>02</b> Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г<br><b>03</b> Сметана — 30 г                                  |
|                           | <b>Инструкции</b><br>Смешайте все ингредиенты (01). Положите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (02). Положите сверху сметану (03). Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2-24<br>Куриный шашлык    | 280 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки                                                                                  |
|                           | <b>Инструкции</b><br>Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Насадите филе на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                        |

| Код/блюдо                              | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-25<br>Перец фаршированный            | 480–500 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>01</b> Болгарский перец — 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), отварной рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл<br><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл                                |
|                                        | <b>Инструкции</b><br>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите в глубокую тарелку, добавьте бульон (01). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжайте приготовление.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2-26<br>Мясные шарики в томатном соусе | 265 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>01</b> Фрикадельки<br>(а) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г<br>(б) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл<br><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл |
|                                        | <b>Инструкции</b><br>Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). Положите сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте приготовление. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Код/блюдо                         | Размер порции                                                                                                                                                                                                      | Ингредиенты                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-27<br>Вареная индейка с овощами | 315 г                                                                                                                                                                                                              | Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл |
|                                   | <b>Инструкции</b><br>Положите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжайте приготовление. |                                                                                                                                                                                                  |

## 3. Суп

| Код/блюдо             | Размер порции                                                                                                                                         | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1<br>Каша овсяная   | 260 г                                                                                                                                                 | Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятки — 200 мл, холодное молоко — 100 мл                                                                                                                                                                                                                                      |
|                       | <b>Инструкции</b><br>Насыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятки, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3-2<br>Мясная солянка | 340 г                                                                                                                                                 | <b>01</b> Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 350 мл<br><b>02</b> Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл |
|                       |                                                                                                                                                       | <b>Инструкции</b><br>Положите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты (2). Тщательно перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжайте приготовление.                                                                                        |

| Код/блюдо                   | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-3<br>Борщ                 | 340 г         | <b>01</b> Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г<br><b>02</b> Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9 % — 5 мл (по желанию) |
|                             |               | <b>Инструкции</b><br>Положите все ингредиенты в большую миску (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление. После звукового сигнала тщательно перемешайте и продолжайте приготовление.      |
| 3-4<br>Куриный суп с лапшой | 350 г         | Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 440 мл                                                                                                                              |
|                             |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.                                                                                                                           |
| 3-5<br>Щи                   | 250 г         | <b>01</b> Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл<br><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г                                   |
|                             |               | <b>Инструкции</b><br>Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Перемешайте и продолжайте процесс приготовления.                              |

## Использование микроволновой печи

| Код/блюдо               | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ингредиенты                                                                                                                                                             |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-6<br>Суп из овощей    | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл                                                                              |
|                         | <b>Инструкции</b><br>Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                         |
| 3-7<br>Суп по-корейски  | 120 г<br>(1 упаковка)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл                                                                                                     |
|                         | <b>Инструкции</b><br>Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое в миску с водой (550 мл), подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление. |                                                                                                                                                                         |
| 3-8<br>Суп с пельменями | 185 г<br>(15 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт. |
|                         | <b>Инструкции</b><br>Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.                                                                                                                |                                                                                                                                                                         |
| 3-9<br>Каша гречневая   | 200 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл                                                                                                              |
|                         | <b>Инструкции</b><br>Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и тщательно перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                         |

### 4. Напитки

| Код/блюдо                                  | Размер порции                                                                                                                                                                                                     | Ингредиенты                                                                                                                |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1<br>Чай с лимоном и мятой               | 200–250 мл                                                                                                                                                                                                        | Вода — 200 мл, чайные листья — 0,5 ст. л., лимон — 1 ломтик, мята — несколько листьев                                      |
|                                            | <b>Инструкции</b><br>Положите в воду чайные листья, 1 ломтик лимона и листья мяты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.  |                                                                                                                            |
| 4-2<br>Глинтвейн                           | 150–200 мл                                                                                                                                                                                                        | Сухое красное вино — 150 мл, апельсин — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г               |
|                                            | <b>Инструкции</b><br>Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.                         |                                                                                                                            |
| 4-3<br>Чай с корицей и медом               | 200–250 мл                                                                                                                                                                                                        | Вода — 200 мл, корица — ½ ст. л., мед — 1 ст. л.                                                                           |
|                                            | <b>Инструкции</b><br>Добавьте корицу в воду. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Охладите до средней температуры. Добавьте мед.    |                                                                                                                            |
| 4-4<br>Чай «Масала» с молоком и кардамоном | 200–250 мл                                                                                                                                                                                                        | Чайные листья — 1 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — ½ ч. л., кардамон — 1 шт., корица — ½ ч. л., сахар — 2 г |
|                                            | <b>Инструкции</b><br>Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите. |                                                                                                                            |

| Код/блюдо                      | Размер порции                                                                                                                                                                                                         | Ингредиенты                                                                                                              |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-5<br>Компот из ягод          | 200–250 мл                                                                                                                                                                                                            | Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.                                                                 |
|                                | <b>Инструкции</b><br>Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.                                       |                                                                                                                          |
| 4-6<br>Чай с корицей и лимоном | 200–250 мл                                                                                                                                                                                                            | Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.                          |
|                                | <b>Инструкции</b><br>Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.               |                                                                                                                          |
| 4-7<br>Какао                   | 200–250 мл                                                                                                                                                                                                            | Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.                                                                        |
|                                | <b>Инструкции</b><br>Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.                                              |                                                                                                                          |
| 4-8<br>Горячий шоколад         | 350–400 мл                                                                                                                                                                                                            | Темный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10%) — 250 мл, вода — 1–2 ст. л., сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу |
|                                | <b>Инструкции</b><br>Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. |                                                                                                                          |
| 4-9<br>Клюквенный морс         | 200 мл                                                                                                                                                                                                                | Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл                                                                  |
|                                | <b>Инструкции</b><br>Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.                                                                |                                                                                                                          |

| Код/блюдо                     | Размер порции                                                                                                 | Ингредиенты                                                                                                               |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-10<br>Компот из сухофруктов | 200 мл                                                                                                        | Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл |
|                               | <b>Инструкции</b><br>Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление. |                                                                                                                           |

#### 5. Овощи/крупы

| Код/блюдо                 | Размер порции | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-1<br>Брокколи           | 250 г         | Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.                  |
| 5-2<br>Нарезанная морковь | 250 г         | Промойте и почистите морковь, нарежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| 5-3<br>Зеленая фасоль     | 250 г         | Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.                                   |

## Использование микроволновой печи

| Код/блюдо                            | Размер порции | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-4<br>Шпинат                        | 150 г         | Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.                                                               |
| 5-5<br>Кукуруза в початках           | 250 г         | Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1–2 минуты.                                                                                                                        |
| 5-6<br>Очищенный картофель           | 250 г         | Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2–3 минуты.                          |
| 5-7<br>Коричневый рис                | 125 г         | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минут.            |
| 5-8<br>Макароны из непросеянной муки | 125 г         | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту. |
| 5-9<br>Киноа                         | 125 г         | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1–3 минуты.            |

| Код/блюдо                 | Размер порции | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-10<br>Булгур            | 125 г         | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2–5 минут. |
| 5-11<br>Овощная запеканка | 500 г         | Положите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини и помидоры, и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.                                                    |
| 5-12<br>Помидоры на гриле | 400 г         | Промойте и очистите помидоры, разрежьте их на половинки и положите на блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 1–2 минуты.                                                                                             |

### 6. Птица/рыба

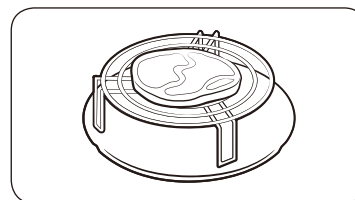
| Код/блюдо                   | Размер порции    | Инструкции                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6-1<br>Куриная грудка       | 300 г<br>(2 шт.) | Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.                                             |
| 6-2<br>Грудка индейки       | 300 г<br>(2 шт.) | Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.                                             |
| 6-3<br>Рыбное филе на гриле | 300 г<br>(2 шт.) | Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты. |

| Код/блюдо                       | Размер порции       | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6-4<br>Филе лосося              | 300 г<br>(2 шт.)    | Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.                       |
| 6-5<br>Свежие креветки          | 250 г               | Промойте креветок и положите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.                      |
| 6-6<br>Форель                   | 200 г<br>(1 рыба)   | Положите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты. |
| 6-7<br>Рыба на гриле            | 300 г               | Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 3 минуты.    |
| 6-8<br>Стейк из лосося на гриле | 400 г<br>(2 стейка) | Равномерно разложите рыбные стейки по подставке для гриля. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 2 минуты.                                                                                                                           |

## Приготовление в режиме Гриль

Режим Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования СВЧ-волн.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.
- Для получения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать подставку для гриля.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо на подставку для гриля и закройте дверцу.
3. Нажмите **Гриль**.
  - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок (🔥).
  - Настройка температуры приготовления в режиме Гриль недоступна.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления в режиме Гриль.
  - Максимальное время приготовления в режиме Гриль составляет 60 минут.
5. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление в режиме Гриль.
  - По завершении приготовления в режиме Гриль микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

## Использование микроволновой печи

### Использование функции Разогрев +30сек Гриль

Функция Разогрев +30сек Гриль позволяет увеличивать время работы в режиме Гриль на 30 секунд нажатием соответствующей кнопки для получения на приготавливаемых блюдах тонкой румяной корочки без подгорания.

Чтобы увеличить время приготовления в режиме Гриль, нажмите кнопку **Разогрев +30сек Гриль**.

После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

Например, для добавления трех минут в режиме Гриль следует нажать кнопку **Разогрев +30сек Гриль** шесть раз.

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

#### ОСТОРОЖНО

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

 Разогрев  
+30сек Гриль

Положите продукты в печь.

Нажмите **Разогрев +30сек Гриль**.

Начнется приготовление пищи в режиме Гриль.

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

### Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля

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

#### ОСТОРОЖНО

- Следует всегда использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для более качественного приготовления и поджаривания продуктов рекомендуется использовать подставку для гриля.

 СВЧ+Гриль

1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо на подставку для гриля и закройте дверцу.
3. Нажмите **СВЧ+Гриль**.
  - На дисплее панели управления отображается уровень мощности по умолчанию (600 Вт).
  - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок (, ).
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемый уровень мощности, затем нажмите **ОК**.
  - Можно выбрать уровень мощности 600 Вт, 450 Вт или 300 Вт.
  - Настройка температуры приготовления в режиме Гриль недоступна.

 ОК 



5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления.
  - Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
6. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

## Использование функции Блокировка управления

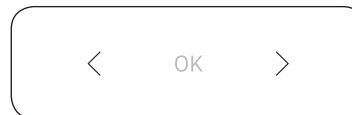
В данной микроволновой печи предусмотрена специальная программа блокировки управления, позволяющая «заблокировать» микроволновую печь, чтобы предотвратить ее случайное включение детьми или лицами, которые не знакомы с ее работой.



- Для включения функции Блокировка управления нажмите и удерживайте **СТАРТ/+30сек** в течение 3 секунд.
  - Панель управления блокируется, а на дисплее панели управления отображается индикация «L».
- 
- Для отключения функции Блокировка управления еще раз нажмите и удерживайте **СТАРТ/+30сек** в течение 3 секунд.

## Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



- Для отключения звукового сигнала одновременно нажмите < и > (**Уменьшить/Увеличить**).
- Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите < и > (**Уменьшить/Увеличить**).

## Руководство по выбору посуды

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

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

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

| Кухонные принадлежности                                        | Пригодно для использования в микроволновой печи | Примечания                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Алюминиевая фольга                                             | ✓X                                              | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| Блюдо для подрумянивания                                       | ✓                                               | Не разогревайте предварительно более 8 минут.                                                                                                                                                                                           |
| Фарфор и керамика                                              | ✓                                               | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.                                                                                                        |
| Одноразовая посуда из полиэфирного волокна                     | ✓                                               | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.                                                                                                                                                                   |
| Упаковка продуктов быстрого приготовления                      | ✓                                               | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.                                                                                                                                                   |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры                       | ✓                                               |                                                                                                                                                                                                                                         |
| • Бумажные пакеты или газеты                                   | X                                               | Существует риск возгорания.                                                                                                                                                                                                             |
| • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка | X                                               | Может стать причиной возникновения электрической дуги.                                                                                                                                                                                  |
| Стеклопосуда                                                   | ✓                                               | Может использоваться при отсутствии металлической отделки.                                                                                                                                                                              |
| • Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи     | ✓                                               |                                                                                                                                                                                                                                         |

| Кухонные принадлежности                           | Пригодно для использования в микроволновой печи | Примечания                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Тонкостенная стеклянная посуда                  | ✓                                               | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.                                                     |
| • Стеклянные банки                                | ✓                                               | Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.                                                                                                               |
| Металл                                            |                                                 |                                                                                                                                                                              |
| • Блюда                                           | X                                               | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.                                                                                                        |
| • Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой    | X                                               |                                                                                                                                                                              |
| Бумага                                            |                                                 |                                                                                                                                                                              |
| • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки | ✓                                               | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.                                                                                  |
| • Переработанная бумага                           | X                                               | Может стать причиной возникновения электрической дуги.                                                                                                                       |
| Пластик                                           |                                                 |                                                                                                                                                                              |
| • Контейнеры                                      | ✓                                               | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Липкая пленка                                   | ✓                                               | Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.                           |
| • Пакеты для заморозки                            | ✓X                                              | Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.                                      |
| Вощеная или жиронепроницаемая бумага              | ✓                                               | Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.                                                                                                   |

✓ : Рекомендуется

✓X : Использовать с осторожностью

X : Не рекомендуется

# Руководство по приготовлению пищи

## Микроволны

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

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

## Приготовление

### Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

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

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

### Использование крышки во время приготовления

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

### Время выдержки

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

## Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

| Блюдо                                           | Размер порции                                                                            | Мощность | Время (мин) |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| Шпинат                                          | 150 г                                                                                    | 600 Вт   | 4½–5½       |
|                                                 | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. |          |             |
| Брокколи                                        | 300 г                                                                                    | 600 Вт   | 9–10        |
|                                                 | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. |          |             |
| Горошек                                         | 300 г                                                                                    | 600 Вт   | 7½–8½       |
|                                                 | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. |          |             |
| Зеленая фасоль                                  | 300 г                                                                                    | 600 Вт   | 8–9         |
|                                                 | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. |          |             |
| Овощная смесь<br>(морковь/горошек/<br>кукуруза) | 300 г                                                                                    | 600 Вт   | 7½–8½       |
|                                                 | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. |          |             |
| Овощная смесь<br>(китайская)                    | 300 г                                                                                    | 600 Вт   | 8–9         |
|                                                 | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. |          |             |

## Руководство по приготовлению пищи

### Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество. См. таблицу.

Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

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

| Блюдо                                                                                                                                                                            | Размер порции                                                                                                                                                | Мощность | Время (мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| Брокколи                                                                                                                                                                         | 250 г                                                                                                                                                        | 800 Вт   | 4–4½        |
|                                                                                                                                                                                  | 500 г                                                                                                                                                        |          | 7–7½        |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Инструкции</b><br>Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.                 |          |             |
| Брюссельская капуста                                                                                                                                                             | 250 г                                                                                                                                                        | 800 Вт   | 5½–6½       |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.                                                                           |          |             |
| Морковь                                                                                                                                                                          | 250 г                                                                                                                                                        | 800 Вт   | 4½–5        |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.                                                                |          |             |
| Цветная капуста                                                                                                                                                                  | 250 г                                                                                                                                                        | 800 Вт   | 5–5½        |
|                                                                                                                                                                                  | 500 г                                                                                                                                                        |          | 8½–9        |
| <b>Инструкции</b><br>Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты. |                                                                                                                                                              |          |             |
| Кабачки                                                                                                                                                                          | 250 г                                                                                                                                                        | 800 Вт   | 3½–4        |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты. |          |             |

| Блюдо     | Размер порции                                                                                                                                                                                                      | Мощность | Время (мин) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| Баклажаны | 250 г                                                                                                                                                                                                              | 800 Вт   | 3½–4        |
|           | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.                                                                                           |          |             |
| Лук-порей | 250 г                                                                                                                                                                                                              | 800 Вт   | 4½–5        |
|           | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.                                                                                                                               |          |             |
| Грибы     | 125 г                                                                                                                                                                                                              | 800 Вт   | 1½–2        |
|           | 250 г                                                                                                                                                                                                              |          | 3–3½        |
|           | <b>Инструкции</b><br>Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Полейте лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты. |          |             |
| Лук       | 250 г                                                                                                                                                                                                              | 800 Вт   | 5½–6        |
|           | <b>Инструкции</b><br>Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.                                                                                                |          |             |
| Перец     | 250 г                                                                                                                                                                                                              | 800 Вт   | 4½–5        |
|           | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.                                                                                                                                    |          |             |
| Картофель | 250 г                                                                                                                                                                                                              | 800 Вт   | 4–5         |
|           | 500 г                                                                                                                                                                                                              |          | 7½–8½       |
|           | <b>Инструкции</b><br>Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.                                                              |          |             |
| Кольраби  | 250 г                                                                                                                                                                                                              | 800 Вт   | 5–5½        |
|           | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.                                                                                                                                  |          |             |

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

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

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

| Блюдо                                | Размер порции                                                               | Мощность | Время (мин) |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| Белый рис (пропаренный)              | 250 г                                                                       | 800 Вт   | 16–17       |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. |          |             |
| Коричневый рис (пропаренный)         | 250 г                                                                       | 800 Вт   | 21–22       |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. |          |             |
| Смесь риса (обычный рис + дикий рис) | 250 г                                                                       | 800 Вт   | 17–18       |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. |          |             |
| Смешанная каша (рис + злаки)         | 250 г                                                                       | 800 Вт   | 18–19       |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. |          |             |
| Макаронные изделия                   | 250 г                                                                       | 800 Вт   | 11–12       |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут. |          |             |

## Разогрев

Ваша микроволновая печь разогреет еду всего лишь за часть того времени, которое потребуется для этой цели традиционной печи или конфорке.

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

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать большие порции, например куски мяса, поскольку зачастую они прогреваются неравномерно, передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

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

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

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляйте их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.

Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

## Руководство по приготовлению пищи

### Время разогрева и выдержки

При разогревании продукта в первый раз запишите, сколько времени на это потребовалось, и используйте эту информацию в дальнейшем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

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

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

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

### Разогрев жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения микроволновой печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева.

Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

### Разогрев детского питания

#### Детское питание

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2–3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: от 30 до 40 °C.

#### Детское молоко

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

### Замечание.

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

### Разогрев жидкостей и пищи

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

| Блюдо                                                                                                                                                                                                                      | Размер порции                                                                                                                                                                                                                       | Мощность | Время (мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| Напитки (кофе, чай и вода)                                                                                                                                                                                                 | 150 мл (1 чашка)                                                                                                                                                                                                                    | 800 Вт   | 1–1½        |
|                                                                                                                                                                                                                            | 250 мл (1 стакан)                                                                                                                                                                                                                   |          | 1½–2        |
| <b>Инструкции</b><br>Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центр вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты. |                                                                                                                                                                                                                                     |          |             |
| Суп (охлажденный)                                                                                                                                                                                                          | 250 г                                                                                                                                                                                                                               | 800 Вт   | 3–3½        |
|                                                                                                                                                                                                                            | <b>Инструкции</b><br>Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.                         |          |             |
| Рагу (охлажденное)                                                                                                                                                                                                         | 350 г                                                                                                                                                                                                                               | 600 Вт   | 5½–6½       |
|                                                                                                                                                                                                                            | <b>Инструкции</b><br>Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты. |          |             |
| Макаронные изделия с соусом (охлажденные)                                                                                                                                                                                  | 350 г                                                                                                                                                                                                                               | 600 Вт   | 4½–5½       |
|                                                                                                                                                                                                                            | <b>Инструкции</b><br>Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.        |          |             |

| Блюдо                                                        | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                          | Мощность | Время (мин) |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| Макаронные изделия с начинкой и соусом (паста) (охлажденные) | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 600 Вт   | 5-6         |
|                                                              | <b>Инструкции</b><br>Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты. |          |             |
| Готовое блюдо (охлажденное)                                  | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 600 Вт   | 5½-6½       |
|                                                              | <b>Инструкции</b><br>Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.                                                                                                                     |          |             |

#### Разогрев детского питания и молока

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

| Блюдо                                  | Размер порции                                                                                                                                                                                                                               | Мощность | Время |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| Детское питание (овощи + мясо)         | 190 г                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Вт   | 30 с  |
|                                        | <b>Инструкции</b><br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты. |          |       |
| Детская каша (крупа + молоко + фрукты) | 190 г                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Вт   | 20 с  |
|                                        | <b>Инструкции</b><br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты. |          |       |

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

# Руководство по приготовлению пищи

## Размораживание вручную

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

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

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

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

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

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

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

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

| Блюдо                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Размер порции                  | Мощность | Время (мин)  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------|--------------|
| Птица                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |          |              |
| Кусочки курицы                                                                                                                                                                                                                                                                                | 500 г (2 шт.)                  | 180 Вт   | 14½–15½      |
| Целая курица                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 900 г                          | 180 Вт   | 28–30        |
| <b>Инструкции</b><br>Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–40 минут. |                                |          |              |
| Рыба                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |          |              |
| Рыбное филе                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 250 г (2 шт.)<br>400 г (4 шт.) | 180 Вт   | 6–7<br>12–13 |
| <b>Инструкции</b><br>Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–15 минут.                                      |                                |          |              |
| Фрукты                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |          |              |
| Ягоды                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 250 г                          | 180 Вт   | 6–7          |
| <b>Инструкции</b><br>Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минут.                                                                                                                                                         |                                |          |              |

| Блюдо                                                                                                                                                                                                                     | Размер порции  | Мощность | Время (мин) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|-------------|
| Хлеб                                                                                                                                                                                                                      |                |          |             |
| Булочки (каждая весом около 50 г)                                                                                                                                                                                         | 2 шт.<br>4 шт. | 180 Вт   | ½–1<br>2–2½ |
| Тосты/сэндвичи                                                                                                                                                                                                            | 250 г          | 180 Вт   | 4½–5        |
| Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)                                                                                                                                                                                   | 500 г          | 180 Вт   | 8–10        |
| <b>Инструкции</b><br>Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут. |                |          |             |

## Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи.

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

### Посуда для режима Гриль

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

### Продукты, которые можно готовить в режиме Гриль

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

### Важное замечание

При использовании только режима Гриль помните, что блюдо необходимо поместить на подставку для гриля, если в инструкции не указано иное.

## Режим СВЧ+Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

### Посуда для режима СВЧ+Гриль

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не следует использовать в режиме СВЧ+Гриль металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

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

В число блюд, которые можно приготовить в режиме СВЧ+Гриль, входят все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения см. в таблице для режима Гриль.

### Важное замечание:

При использовании режима СВЧ+Гриль блюдо необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иное. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

## Руководство по приготовлению пищи

Руководство по использованию режима Гриль для приготовления замороженных продуктов

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

| Замороженные продукты                                                                                                                                       | Размер порции                                                                                                                                                                                                                     | Мощность       | Шаг 1 (мин)    | Шаг 2 (мин)  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|--------------|
| Булочки<br>(каждая весом около 50 г)                                                                                                                        | 2 шт.                                                                                                                                                                                                                             | СВЧ+Гриль      | 300 Вт + Гриль | Только Гриль |
|                                                                                                                                                             | 4 шт.                                                                                                                                                                                                                             |                | 1–1½           | 1-2          |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                   |                | 2–2½           | 1-2          |
| <b>Инструкции</b><br>Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны до образования корочки. Дайте постоять 2–5 минут. |                                                                                                                                                                                                                                   |                |                |              |
| Багеты + начинка<br>(помидоры, сыр, ветчина, грибы)                                                                                                         | 250–300 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                              | 450 Вт + Гриль | 8–9            | -            |
|                                                                                                                                                             | <b>Инструкции</b><br>Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.                                                                                    |                |                |              |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                   |                |                |              |
| Гратен (овощи или картофель)                                                                                                                                | 400 г                                                                                                                                                                                                                             | 450 Вт + Гриль | 13–14          | -            |
|                                                                                                                                                             | <b>Инструкции</b><br>Положите замороженное блюдо в круглую миску из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.                                                  |                |                |              |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                   |                |                |              |
| Макаронные изделия<br>(трубочки с начинкой, макароны, лазанья)                                                                                              | 400 г                                                                                                                                                                                                                             | СВЧ+Гриль      | 300 Вт + Гриль | Только Гриль |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                   |                | 18–19          | 1-2          |
|                                                                                                                                                             | <b>Инструкции</b><br>Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты. |                |                |              |
| Куриные наггетсы                                                                                                                                            | 250 г                                                                                                                                                                                                                             | 450 Вт + Гриль | 5–5½           | 3–3½         |
|                                                                                                                                                             | <b>Инструкции</b><br>Положите куриные наггетсы на подставку. Переверните по истечении времени приготовления для одной стороны.                                                                                                    |                |                |              |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                   |                |                |              |

| Замороженные продукты                        | Размер порции                                                                                      | Мощность       | Шаг 1 (мин) | Шаг 2 (мин) |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|-------------|
| Чипсы для приготовления в микроволновой печи | 250 г                                                                                              | 450 Вт + Гриль | 9–11        | 4–5         |
|                                              | <b>Инструкции</b><br>Распределите чипсы равномерно по бумаге для выпечки, положенной на подставку. |                |             |             |

Руководство по использованию режима Гриль для приготовления свежих продуктов

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

| Свежие продукты          | Размер порции                                                                                                                                                                | Мощность     | Шаг 1 (мин)    | Шаг 2 (мин)  |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|--------------|
| Тосты                    | 4 шт.<br>(по 25 г)                                                                                                                                                           | Только Гриль | 6–8            | 4–5½         |
|                          | <b>Инструкции</b><br>Положите тосты рядом друг с другом на подставку.                                                                                                        |              |                |              |
| Булочки (уже испеченные) | 2–4 шт.                                                                                                                                                                      | Только Гриль | 2-3            | 2-3          |
|                          | <b>Инструкции</b><br>Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.                                                                                |              |                |              |
| Помидоры на гриле        | 200 г (2 шт.)                                                                                                                                                                | СВЧ+Гриль    | 300 Вт + Гриль | Только Гриль |
|                          | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                                                |              | 4½–5½          | 2-3          |
|                          | <b>Инструкции</b><br>Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром.<br>Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла.<br>Поставьте блюдо на подставку. |              |                |              |

| Свежие продукты                                          | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                        | Мощность       | Шаг 1 (мин)           | Шаг 2 (мин)         |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|
| Тосты по-гавайски<br>(ломтики ананаса,<br>ветчины, сыра) | 2 шт. (300 г)                                                                                                                                                                                                                                        | 450 Вт + Гриль | 3½–4                  | -                   |
|                                                          | <b>Инструкции</b><br>Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Кладите их непосредственно на подставку по 2 тоста друг напротив друга. Дайте постоять 2–3 минуты.                                                |                |                       |                     |
| Печеный картофель                                        | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                | 600 Вт + Гриль | 4½–5½                 | -                   |
|                                                          | 500 г                                                                                                                                                                                                                                                |                | 8–9                   |                     |
|                                                          | <b>Инструкции</b><br>Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставке так, чтобы срезы находились на решетке.                                                                                                                       |                |                       |                     |
| Кусочки курицы                                           | 450–500 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                 | 300 Вт + Гриль | 10–12                 | 12–13               |
|                                                          | <b>Инструкции</b><br>Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу так, чтобы косточки были направлены к центру. При приготовлении 1 куска курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 минуты. |                |                       |                     |
| Бараньи отбивные/<br>бифштексы (среднего<br>размера)     | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                                                                                                                        | Только Гриль   | 12–15                 | 9–12                |
|                                                          | <b>Инструкции</b><br>Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.                                                                           |                |                       |                     |
| Стейки из свинины                                        | 250 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                        | СВЧ+Гриль      | 300 Вт + Гриль<br>7-8 | Только Гриль<br>6–7 |
|                                                          | <b>Инструкции</b><br>Смажьте свиные отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.                                                                            |                |                       |                     |

| Свежие продукты | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                  | Мощность       | Шаг 1 (мин)             | Шаг 2 (мин)             |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|
| Печеные яблоки  | 1 яблоко<br>(примерно 200 г)                                                                                                                                                                                                                   | 300 Вт + Гриль | 4–4½                    | -                       |
|                 | 2 яблока<br>(примерно 400 г)                                                                                                                                                                                                                   |                | 6–7                     |                         |
|                 | <b>Инструкции</b><br>Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос. |                |                         |                         |
| Жареная курица  | 1200 г                                                                                                                                                                                                                                         | СВЧ+Гриль      | 450 Вт + Гриль<br>22–24 | 300 Вт + Гриль<br>23–25 |
|                 | <b>Инструкции</b><br>Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Дайте постоять 5 минут после завершения приготовления на гриле.    |                |                         |                         |

## Полезные советы

### Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20–30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

### Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

### Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### Приготовление пудинга/заварного крема

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. В процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) при уровне мощности 600 Вт перемешайте несколько раз.

## Устранение неисправностей и информационные коды

### Устранение неисправностей

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

| Проблема                                                                      | Причина                                                                      | Решение                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Общие</b>                                                                  |                                                                              |                                                                                          |
| Кнопки не функционируют должным образом.                                      | В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет. | Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.                |
|                                                                               | Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.              | Сотрите влагу с внешней панели.                                                          |
|                                                                               | Включена функция Блокировка управления.                                      | Отключите функцию Блокировка управления.                                                 |
| Время не отображается.                                                        | Включена функция ЭКО (энергосбережение).                                     | Выключите функцию ЭКО.                                                                   |
| Микроволновая печь не работает.                                               | Отсутствует подача питания.                                                  | Убедитесь, что питание подается.                                                         |
|                                                                               | Дверца открыта.                                                              | Закройте дверцу и повторите попытку.                                                     |
|                                                                               | В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.        | Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.                |
| Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции. | Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.                         | Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> , чтобы запустить устройство. |

| Проблема                                                                                      | Причина                                                                                                                   | Решение                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.                           | Приготовление пищи в микроволновой печи выполнялось в течение продолжительного периода времени.                           | После приготовления в течение продолжительного периода времени необходимо дать микроволновой печи остыть.                                                                                                                                        |
|                                                                                               | Охлаждающий вентилятор не работает.                                                                                       | Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.                                                                                                                                                                    |
|                                                                                               | Включение микроволновой печи без загрузки продуктов.                                                                      | Положите продукты в микроволновую печь.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                               | Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.                                                      | На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. |
|                                                                                               | Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.                                                               | Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи.                                                                                                                                                          |
| Во время работы микроволновой печи слышится пощелкивание, и микроволновая печь не включается. | Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой. | Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.                                                                                                                |

| Проблема                                                                           | Причина                                                                                                                                | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы. | Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.                                                                   | На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.                                                      |
|                                                                                    | На микроволновой печи размещены посторонние предметы.                                                                                  | Уберите все посторонние предметы с микроволновой печи.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Дверца плохо открывается.                                                          | Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки пищи.                                                           | Очистите микроволновую печь и попробуйте открыть дверцу.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.                 | Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда. | Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном. |
| Функция размораживания не работает.                                                | Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.                                                                            | Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.                                                                                                                                                                                                                                    |

## Устранение неисправностей и информационные коды

| Проблема                                                                        | Причина                                                                                                                                   | Решение                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает.                    | Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.                                                                                 | Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции ЭКО. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> . |
|                                                                                 | Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.                                                                                      | Очистите камеру микроволновой печи и проверьте еще раз.                                                                                                                  |
| Во время приготовления слышен звуковой сигнал.                                  | Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания. | Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> , чтобы возобновить работу.                                                                                   |
| Микроволновая печь установлена неровно.                                         | Микроволновая печь установлена на неровной поверхности.                                                                                   | Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.                                                                                                        |
| Во время приготовления возникают искры.                                         | Для приготовления/размораживания продуктов в микроволновой печи используются металлические контейнеры.                                    | Не используйте металлические контейнеры.                                                                                                                                 |
| При подключении к источнику питания микроволновая печь сразу начинает работать. | Дверца закрыта неплотно.                                                                                                                  | Закройте дверцу и проверьте еще раз.                                                                                                                                     |
| Микроволновая печь электризуется.                                               | Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.                                                                     | Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.                                                                                        |

| Проблема                                                                                                                                                                                              | Причина                                                                                                                                                                                   | Решение                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Происходит утечка воды.</li> <li>2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар.</li> <li>3. В микроволновой печи остается вода.</li> </ol> | Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.                                | Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.                                                   |
| Яркость освещения в микроволновой печи постоянно меняется.                                                                                                                                            | Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.                                                                                        | Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью микроволновой печи. |
| Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.                                                                                                                       | Для обеспечения вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.                                                    | Это не является неисправностью микроволновой печи.                                                                                |
| <b>Вращающийся поднос</b>                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                   |
| Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.                                                                                                                                           | Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.                                                                                                                              | Установите роликовую подставку и повторите попытку.                                                                               |
| Вращающийся поднос застревает во время вращения.                                                                                                                                                      | Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи. | Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.                                              |
| При вращении подноса слышны дребезжание и шум.                                                                                                                                                        | На дне микроволновой печи скопились остатки пищи.                                                                                                                                         | Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне микроволновой печи.                                                                      |

| Проблема                                                                       | Причина                                                                                                       | Решение                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Гриль</b>                                                                   |                                                                                                               |                                                                                                                    |
| Во время работы из устройства выходит дым.                                     | В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым. | Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается. |
|                                                                                | На нагревательных элементах скопились остатки пищи.                                                           | Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.                            |
|                                                                                | Продукты расположены слишком близко к грилю.                                                                  | Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.                                         |
|                                                                                | Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.                                         | Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.                                   |
| <b>Микроволновая печь</b>                                                      |                                                                                                               |                                                                                                                    |
| Микроволновая печь не производит нагрев.                                       | Дверца открыта.                                                                                               | Закройте дверцу и повторите попытку.                                                                               |
| Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.                   | В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым. | Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается. |
|                                                                                | На нагревательных элементах скопились остатки пищи.                                                           | Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.                            |
| Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика. | Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.                                                            | Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.                                        |

| Проблема                                                             | Причина                                                                                           | Решение                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Из микроволновой печи чувствуется неприятный запах.                  | Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавившийся пластик. | Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь нее кусочек лимона. |
| Микроволновая печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом. | Дверца микроволновой печи часто открывается во время приготовления.                               | При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.                                                                                         |
|                                                                      | Заданы неправильные параметры работы микроволновой печи.                                          | Настройте параметры работы микроволновой печи надлежащим образом и повторите попытку.                                                                                                               |
|                                                                      | Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.                                  | Установите принадлежности надлежащим образом.                                                                                                                                                       |
|                                                                      | Используется посуда ненадлежащего типа или размера.                                               | Используйте подходящую посуду с плоским дном.                                                                                                                                                       |

## Информационный код

| Информационный код | Причина                                                             | Решение                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-d0               | Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд. | Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG. |

 ПРИМЕЧАНИЕ

Если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

## Технические характеристики

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

| Модель                         | MG23T5018A*                         |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Источник питания               | 230 В/50 Гц пер. тока               |
| Потребление электроэнергии     |                                     |
| Максимальная мощность СВЧ      | 2300 Вт                             |
| Гриль (нагревательный элемент) | 1250 Вт                             |
|                                | 1100 Вт                             |
| Производимая мощность          | 100 Вт/800 Вт — 6 уровней (IEC-705) |
| Рабочая частота                | 2450 МГц                            |
| Размеры (Ш x В x Г)            |                                     |
| Внешние (включая ручку)        | 489 x 275 x 381 мм                  |
| Внутренняя камера печи         | 330 x 211 x 324 мм                  |
| Объем                          | 23 л                                |
| Вес                            |                                     |
| Нетто                          | Прибл. 12,7 кг                      |

※ **оборудование класса I**

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

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

## Заметки

---



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

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

**Адрес мощностей производства:** ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Страна производства:** Малайзия

**Импортер в России:** ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

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

#### ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

| СТРАНА     | ТЕЛЕФОН                         | ВЕБ-САЙТ                                                                         |
|------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55                 | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>       |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                    | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)   | <a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a> |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a> |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                      | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500              | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| MOLDOVA    | +373-22-667-400                 | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                   | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>       |



DE68-04594L-00

# Мікрохвильова піч

---

Посібник користувача

MG23T5018A\*

---



**SAMSUNG**

## Зміст

|                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Вказівки з техніки безпеки</b>                                             | <b>3</b>  |
| Важливі інструкції з техніки безпеки                                          | 3         |
| Загальні вказівки з безпеки                                                   | 6         |
| Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль                                 | 7         |
| Обмеження гарантії                                                            | 8         |
| Визначення групи, до якої належить виріб                                      | 8         |
| Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) | 8         |
| <b>Встановлення</b>                                                           | <b>9</b>  |
| Приладдя                                                                      | 9         |
| Місце встановлення                                                            | 9         |
| Скляна тарілка                                                                | 9         |
| <b>Догляд</b>                                                                 | <b>10</b> |
| Чищення                                                                       | 10        |
| Заміна (ремонт)                                                               | 10        |
| Догляд за пристроєм у разі тривалого простою                                  | 10        |
| <b>Функції мікрохвильової печі</b>                                            | <b>11</b> |
| Мікрохвильова піч                                                             | 11        |
| Панель керування                                                              | 11        |
| <b>Використання мікрохвильової печі</b>                                       | <b>12</b> |
| Як працює мікрохвильова піч                                                   | 12        |
| Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює належним чином                     | 12        |
| Приготування/Розігрівання їжі                                                 | 13        |
| Встановлення часу                                                             | 14        |
| Рівні потужності та регулювання часу                                          | 14        |
| Регулювання часу приготування                                                 | 15        |
| Зупинка приготування їжі                                                      | 15        |

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Встановлення режиму заощадження електроенергії     | 16        |
| Використання функції «Швидке розморожування»       | 16        |
| Використання режиму «Страви російської кухні»      | 17        |
| Приготування в режимі гриля                        | 29        |
| Використання функції «Гриль +30 с»                 | 30        |
| Поєднання мікрохвиль та гриля                      | 30        |
| Використання функції блокування від дітей          | 31        |
| Вимкнення звукового сигналу                        | 31        |
| <b>Посібник із вибору посуду</b>                   | <b>32</b> |
| <b>Посібник із приготування їжі</b>                | <b>33</b> |
| <b>Усунення несправностей та інформаційні коди</b> | <b>42</b> |
| Усунення несправностей                             | 42        |
| Інформаційний код                                  | 46        |
| <b>Технічні характеристики</b>                     | <b>46</b> |

## Вказівки з техніки безпеки

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

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

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

## Вказівки з техніки безпеки

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

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

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

Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристрою.

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього

досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватися пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

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

Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування. Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в печі воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться в найближчий центр обслуговування.

Мікрохвильову піч слід розташовувати так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

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

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

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

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

**УВАГА.** За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний

процес приготування вимагає постійної уваги.

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.

Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, хіба що вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.

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

## Вказівки з техніки безпеки

### Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

### Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання.

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

1. Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
2. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
3. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

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

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може статися раптове закипання гарячої олії.

### Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

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

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

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

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

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

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

### Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або мийних засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.  
**Важлива інформація:** дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламані чи послаблені; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.
- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

## Вказівки з техніки безпеки

### Обмеження гарантії

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонт косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою або аксесуару сталися з вини користувача.

Елементи, які підпадають під цю умову:

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

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

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Використовуйте цю піч виключно для розігрівання їжі. Вона призначена лише для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі. Щоб уникнути псування поверхні печі і небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті і хорошому стані.

### Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

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



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

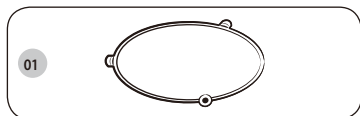
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

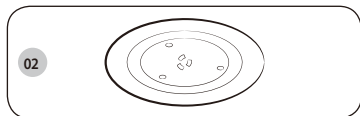
## Встановлення

### Приладдя

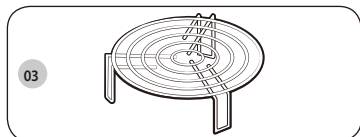
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



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



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



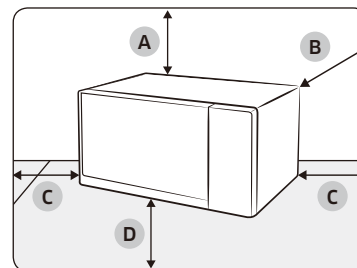
- 03 Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку. Металеву решітку можна використовувати для приготування страв у режимі гриля і в комбінованому режимі.



#### УВАГА

Якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки, користуватися мікрохвильовою піччю не можна.

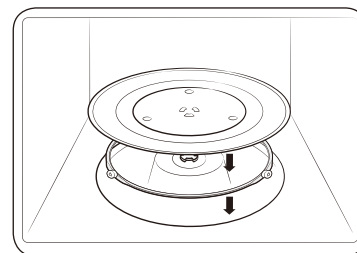
### Місце встановлення



- A. 20 см згори
- B. 10 см ззаду
- C. 10 см збоку
- D. 85 см над підлогою

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

### Скляна тарілка



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

## Догляд

### Чищення

Чистьте піч регулярно, щоб уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей).

Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

#### Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

#### УВАГА

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

### Заміна (ремонт)

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

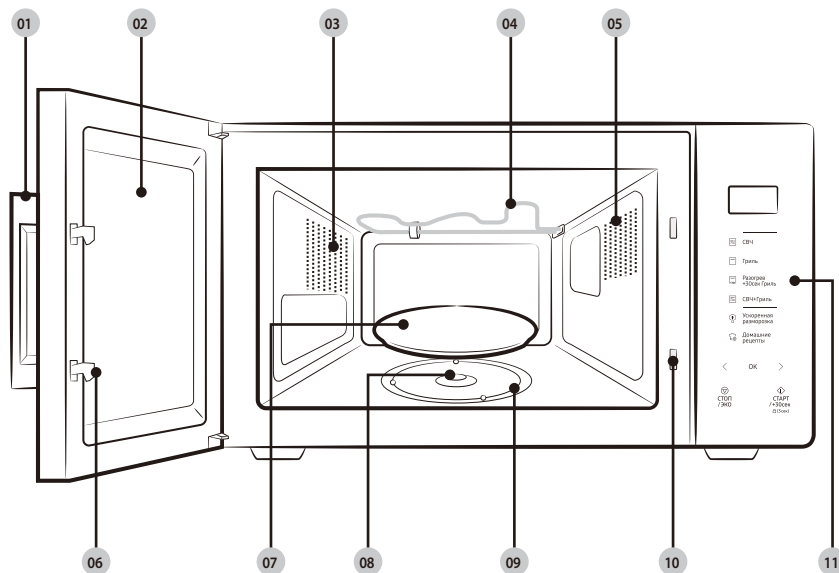
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техніка або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

#### Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

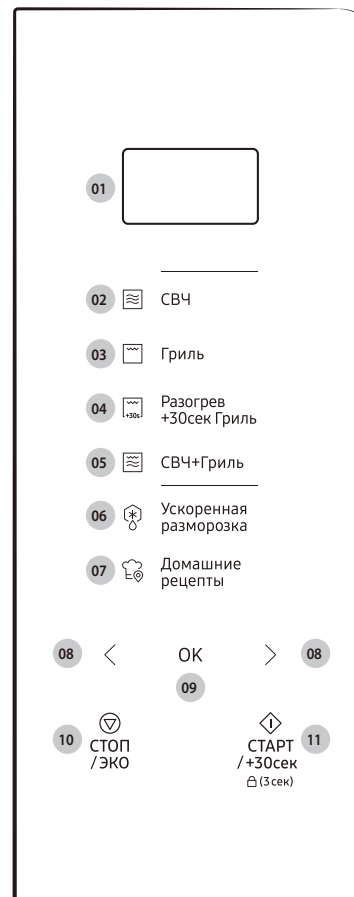
## Функції мікрохвильової печі

### Мікрохвильова піч



- |                                  |                     |                        |
|----------------------------------|---------------------|------------------------|
| 01 Ручка дверцят                 | 02 Дверцята         | 03 Вентиляційні отвори |
| 04 Нагрівальний елемент          | 05 Підсвітка        | 06 Замки дверцят       |
| 07 Скляна тарілка                | 08 Підставка        | 09 Роликова опора      |
| 10 Отвори блокувальних контактів | 11 Панель керування |                        |

### Панель керування



- |    |                                                    |
|----|----------------------------------------------------|
| 01 | Дисплей                                            |
| 02 | СВЧ (Мікрохвилі)                                   |
| 03 | Гриль                                              |
| 04 | Разогрев +30сек Гриль (Гриль +30 с)                |
| 05 | СВЧ+Гриль (Мікрохвилі + гриль)                     |
| 06 | Ускоренная разморозка (Швидке розморожування)      |
| 07 | Домашние рецепты (Страви російської кухні)         |
| 08 | Зменшення/Збільшення (Вага/Порція/Час)             |
| 09 | ОК (Годинник)                                      |
| 10 | СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)                          |
| 11 | СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с) (блокування від дітей) |

## Використання мікрохвильової печі

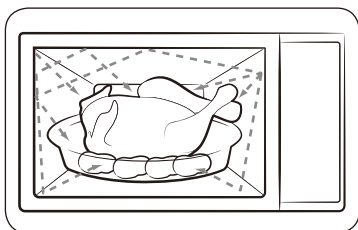
### Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

### Принципи приготування їжі



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

### ПРИМІТКА

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

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

### Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює належним чином

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює належним чином.

У разі виникнення будь-яких проблем див. розділ «Усунення несправностей» на сторінках від 42 до 46.

### ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У піч потрібно поставити скляну тарілку.

Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 800 Вт), для того щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.



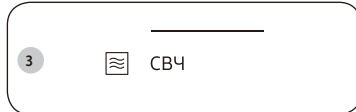
1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Поставте склянку води на скляну тарілку і закрийте дверцята.
3. Натисніть **СВЧ (Мікрохвилі)**.
4. Натискайте кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб встановити час на 4 чи 5 хвилин.
5. Мікрохвильова піч нагріватиме воду протягом встановленого часу. Перевірте, чи вода кипить.

## Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

### ⚠ УВАГА

Завжди перевіряйте встановлені вами режими, перш ніж залишити піч без нагляду.

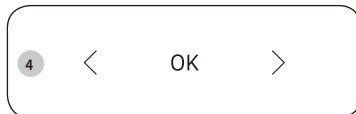


1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.

### ⚠ УВАГА

Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня.

3. Натисніть **СВЧ (Мікрохвилі)**.
  - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (📶) і максимальний рівень потужності (800 Вт).
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть потрібний рівень потужності, тоді натисніть кнопку **ОК**.
  - Інформацію щодо налаштування відповідного рівня потужності шукайте в розділі «Рівні потужності та регулювання часу» на стор. 14.



5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть потрібний час приготування.
  - На дисплеї панелі керування відобразиться час приготування.
6. Натисніть **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб почати приготування.
  - Засвітиться світло, і тарілка почне обертатися.
  - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

## Використання мікрохвильової печі

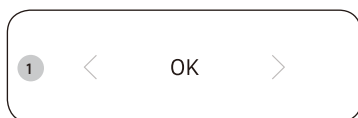
### Встановлення часу

Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «88:88», тоді «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати:

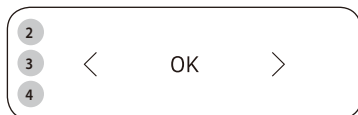
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

#### ПРИМІТКА

Щоб застосувати літній/зимовий час, змініть час вручну.



1. Натисніть **ОК**.



2. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть 24-годинний чи 12-годинний формат часу, тоді натисніть кнопку **ОК**.
3. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть години, тоді натисніть кнопку **ОК**.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть хвилини, тоді натисніть кнопку **ОК**.

#### ПРИМІТКА

Коли піч не використовується, на дисплеї панелі керування відображається час.

### Рівні потужності та регулювання часу

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

| Рівень потужності | Відсотки | Вихідна потужність |
|-------------------|----------|--------------------|
| ВИСОКИЙ           | 100 %    | 800 Вт             |
| ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО   | 75 %     | 600 Вт             |
| СЕРЕДНІЙ          | 56 %     | 450 Вт             |
| НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО  | 38 %     | 300 Вт             |
| РОЗМОРОЖУВАННЯ    | 23 %     | 180 Вт             |
| НИЗЬКИЙ           | 13 %     | 100 Вт             |

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

- Що більший рівень потужності, то менший час приготування.
- Час приготування збільшується, якщо вибрано нижчий рівень потужності.

## Регулювання часу приготування

Час приготування можна збільшити або зменшити, поки мікрохвильова піч працює.

- Стан приготування страви можна перевірити, просто відкривши дверцята в будь-який час, після чого можна збільшити чи зменшити час приготування, якщо потрібно.



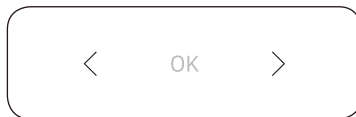
### Спосіб 1

Натискайте кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб збільшити час приготування на 30 секунд.

- Приклад: Щоб додати три хвилини, натискайте кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)** шість разів.

### ПРИМІТКА

Час приготування можна лише збільшувати.



### Спосіб 2

Налаштуйте час приготування за допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**).

## Зупинка приготування їжі

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

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

### Щоб тимчасово зупинити приготування

- Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**.
  - Приготування тимчасово зупиниться.
- Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**.

### Щоб зовсім зупинити приготування

- Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**.
  - Приготування тимчасово зупиниться.
- Знову натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**.

## Використання мікрохвильової печі

### Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**. Дисплей панелі керування вимкнеться.
- Щоб скасувати режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**. На дисплеї панелі керування відобразиться поточний час.

#### ПРИМІТКА

##### Автоматична функція заощадження електроенергії

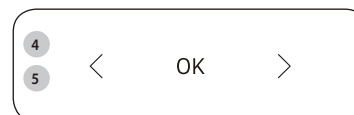
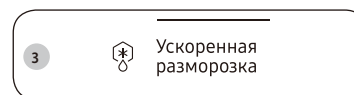
Якщо протягом 25 хвилин під час виконання налаштувань або під час зупинки роботи не було жодної команди, пристрій повернеться в режим очікування. Також, якщо залишити дверцята відкритими, внутрішня лампочка вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

### Використання функції «Швидке розморожування»

Режим швидкого розморожування дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

#### УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розморожування)**.
4. За допомогою кнопок **<** або **>** (**Зменшення/Збільшення**) виберіть тип страви, тоді натисніть кнопку **ОК**.
  - Докладніше читайте в розділі «Опис програми швидкого розморожування» на сторінці 17.
5. За допомогою кнопок **<** або **>** (**Зменшення/Збільшення**) встановіть розмір порції, тоді натисніть кнопку **ОК**.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб розпочати розморожування.
  - Коли піч подасть сигнал, відкрийте дверцята і перевірте продукт.
7. Закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб продовжити розморожування.
  - Після завершення розморожування піч подасть 4 звукові сигнали, і на дисплеї панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

### Опис програми швидкого розморожування

У поданій далі таблиці представлені різні програми режиму швидкого розморожування, розмір порцій, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Кладіть м'ясо, птицю, рибу та фрукти/ягоди на пласку скляну або керамічну тарілку.

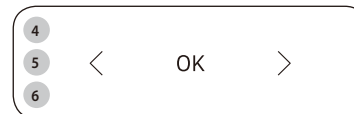
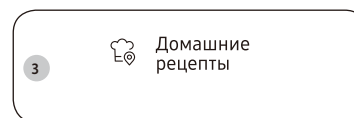
| Код/Продукти             | Розмір порції | Вказівки                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br>М'ясо        | 200–1500 г    | Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.       |
| <b>2</b><br>М'ясо птиці  | 200–1500 г    | Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо птиці. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин. |
| <b>3</b><br>Риба         | 200–1500 г    | Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть рибу. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.               |
| <b>4</b><br>Фрукти/ягоди | 100–600 г     | Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Після готовності дайте постояти 5–30 хвилин.                                                                        |

### Використання режиму «Страви російської кухні»

Для режиму «Страви російської кухні» передбачено 73 попередньо запрограмованих параметра приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

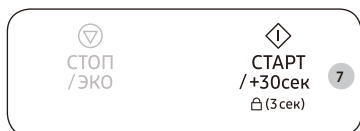
#### ⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



- Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
- Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
- Натисніть кнопку **Домашние рецепты (Страви російської кухні)**.
- За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть потрібну категорію, тоді натисніть **ОК**.
  - Домашні десерти
  - Страви російської кухні
  - Суп
  - Напої
  - Овочі / запіканки
  - Птиця / риба
- За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть тип страви, тоді натисніть кнопку **ОК**.
  - Докладніше читайте в розділі «Опис програм режиму «Страви російської кухні»» на сторінках від 18 до 29.

## Використання мікрохвильової печі



7. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб розпочати приготування страви російської кухні.
- Мікрохвильова піч готує їжу відповідно до вибраного попередньо запрограмованого налаштування.
  - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

У поданій таблиці наведені розміри порції та відповідні вказівки для 73 попередньо запрограмованих режимів приготування.

### ⚠ УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

### Опис програм режиму «Страви російської кухні»

#### 1. Домашні десерти

| Код/Продукти                     | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Інгредієнти                                                                                                                         |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1<br>Кекс із волоським горіхом | 1 порція                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Борошно – 120 г, вершкове масло – 150 г, чорний цукор – 100 г, яйце – 2 шт., волоський горіх (подрібнений) – 50 г, розпушувач – 4 г |
|                                  | <b>Вказівки</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Змішайте вершкове масло та чорний цукор у мисці.</li> <li>Додайте яйце та добре перемішайте.</li> <li>Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати.</li> <li>Додайте горіх і добре перемішайте.</li> <li>Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму.</li> <li>Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-1].</li> <li>Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol> |                                                                                                                                     |
| 1-2<br>Банановий хліб            | 1 порція (6 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Банан – 3 шт., борошно для млинців – 120 г, молоко – 120 г, яйце – 1 шт., солодовий сироп – 2 ст. л.                                |
|                                  | <b>Вказівки</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Дрібно посічіть банан.</li> <li>Змішайте борошно для млинців, молоко, яйце, солодовий сироп у мисці.</li> <li>Додайте банан і добре перемішайте.</li> <li>Розлийте суміш по 6 паперовим формам.</li> <li>Поставте форми в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-2].</li> <li>Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>                                                                            |                                                                                                                                     |

| Код/Продукти   | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Інгредієнти                                                                                                |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-3<br>Бісквіт | 1 порція                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Борошно – 170 г, вершкове масло – 50 г, цукор – 150 г, яйце – 3 шт., розпушувач – 10 г                     |
|                | <b>Вказівки</b><br><b>1.</b> Змішайте вершкове масло й цукор у мисці.<br><b>2.</b> Додайте яйце та добре перемішайте.<br><b>3.</b> Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати.<br><b>4.</b> Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму.<br><b>5.</b> Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-3].<br><b>6.</b> Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. |                                                                                                            |
| 1-4<br>Брауні  | 1 порція                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Борошно – 90 г, вершкове масло (розтоплене) – ½ склянки, цукор – 230 г, яйце – 2 шт., какао-порошок – 40 г |
|                | <b>Вказівки</b><br><b>1.</b> Змішайте масло, збиті яйця та цукор у мисці.<br><b>2.</b> Додайте борошно, какао-порошок і продовжуйте перемішувати.<br><b>3.</b> Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму.<br><b>4.</b> Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-4].<br><b>5.</b> Залиште страву на 20–30 хвилини після приготування.                                        |                                                                                                            |

| Код/Продукти                   | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Інгредієнти                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-5<br>Яєчний пудинг           | 1 порція<br>(3 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Молоко – 250 г, цукор – 40 г, яйце – 2 шт.                                                                                                                           |
|                                | <b>Вказівки</b><br><b>1.</b> Розбийте два яйця в миску. Злегка збийте яйця круглим вінчиком. Тримайте кінчик вінчика біля самого дна миски, щоб не утворювалося забагато піни.<br><b>2.</b> Змішайте молоко та цукор в іншій мисці.<br><b>3.</b> Продовжуючи збивати яйця, додайте до них молоко.<br><b>4.</b> Пропустіть яєчну суміш через дрібне сито. Очистьте дно сита лопаткою. Зніміть піну з поверхні ложкою.<br><b>5.</b> Розлийте суміш по креманках.<br><b>6.</b> Поставте креманки в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-5].<br><b>7.</b> Після приготування дайте охолонути та подайте. |                                                                                                                                                                      |
| 1-6<br>Шоколадний торт у чашці | 1 порція                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., густі вершки – 40 г, борошно – 25 г, какао-порошок – 15 г, ваніль – 1,5 г, стружка з напівгіркого шоколаду – 50 г |
|                                | <b>Вказівки</b><br><b>1.</b> Ретельно змішайте масло, яйце й вершки в чашці.<br><b>2.</b> Додайте борошно, цукор і продовжуйте перемішувати.<br><b>3.</b> Додайте какао, ваніль і добре перемішайте.<br><b>4.</b> Додайте шоколадну стружку.<br><b>5.</b> Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-6].<br><b>6.</b> Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                      |

## Використання мікрохвильової печі

| Код/Продукти                 | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Інгредієнти                                                                                                                                  |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-7<br>Торт у чашці          | 1 порція                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., борошно – 50 г, молоко – 30 г, ваніль – 6 г, мигдальний порошок – 3 г, розпушувач – 1,5 г |
|                              | <b>Вказівки</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте масло та яйце в чашці й ретельно перемішайте.</li> <li>2. Додайте борошно, цукор, розпушувач і продовжуйте перемішувати.</li> <li>3. Додайте мигдальний порошок, ваніль і добре перемішайте.</li> <li>4. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-7].</li> <li>5. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>                                                                     |                                                                                                                                              |
| 1-8<br>Кава лате             | 1 порція                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Розчинна кава – 2 г, вода – 50 г, молоко – 125 г                                                                                             |
|                              | <b>Вказівки</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте каву й воду в чашці.</li> <li>2. Налийте молоко в іншу чашку.</li> <li>3. Поставте кавову суміш у мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-8].</li> <li>4. Коли пролунає сигнал, вийміть чашку з печі.</li> <li>5. Поставте чашку з молоком у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)</b>.</li> <li>6. Після приготування добре змішайте вміст обох чашок і подайте на стіл.</li> </ol> |                                                                                                                                              |
| 1-9<br>Зелений чай з молоком | 1 порція                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Порошковий зелений чай – 6 г, цукор – 15 г, молоко – 250 г                                                                                   |
|                              | <b>Вказівки</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте всі інгредієнти в чашці.</li> <li>2. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-9].</li> <li>3. Після приготування добре все змішайте та подайте на стіл.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                              |

| Код/Продукти         | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Інгредієнти                                               |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1-10<br>Молочний чай | 1 порція                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Чорний чай у пакетах – 2 шт., вода – 60 г, молоко – 125 г |
|                      | <b>Вказівки</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Залийте пакетики чорного чаю водою в чашці.</li> <li>2. Налийте молоко в іншу чашку.</li> <li>3. Поставте чашку з чаєм у мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-10].</li> <li>4. Коли пролунає сигнал, вийміть чашку з печі.</li> <li>5. Поставте чашку з молоком у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)</b>.</li> <li>6. Після приготування добре змішайте вміст обох чашок і подайте на стіл.</li> </ol> |                                                           |

### 2. Страви російської кухні

| Код/Продукти                            | Розмір порції                                                                                                                                        | Інгредієнти                                                                     |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1<br>Омлет                            | 130–135 г                                                                                                                                            | Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г                                        |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.                                                     |                                                                                 |
| 2-2<br>Сосиски з консервованим горошком | Сосиски – 2 шт.<br>Гарячий горошок – 132 г                                                                                                           | Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервований горошок – 135 г (суха вага) |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму. |                                                                                 |

| Код/Продукти                            | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Інгредієнти                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-3<br>Кекс                             | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – ½ шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г                            |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.                                                   |                                                                                                                                                       |
| 2-4<br>Лимонні кульки з пісочного тіста | 190 г (5 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – ½ шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3–5 г |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути. |                                                                                                                                                       |
| 2-5<br>Сирники                          | 2 по 95 г                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Кисломолочний сир – 90–100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5–10 г (для змащування)                   |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.           |                                                                                                                                                       |
| 2-6<br>Тост із сиром                    | 40–60 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Хліб для тостів – 2 шт. по 26–28 г, сир – 2 шм. по 20 г                                                                                               |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.                                                                                                                    |                                                                                                                                                       |

| Код/Продукти                       | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-7<br>Сир у панірувальних сухарях | 125 г (5 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сир – 125 г (4–5 шт. по 25 г кожен), половина яйця, панірувальні сухарі – 3–5 г                                                                                                                                                                   |
|                                    | <b>Вказівки</b><br>Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2-8<br>Риба по-московськи          | 270 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>01</b> Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г<br><b>02</b> Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки)<br><b>03</b> Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, третій сир – 25 г |
|                                    | <b>Вказівки</b><br>Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (01). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (03). Потім продовжте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2-9<br>Стейки з лосося на грилі    | 150–170 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Стейк із лосося з кісткою і шкірою – 200–250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г                                                                                                                                              |
|                                    | <b>Вказівки</b><br>Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Використання мікрохвильової печі

| Код/Продукти                              | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-10<br>Курячі ніжки з<br>чорносливом     | 325 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160–180 г), чорнослив – 5–7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл                                                              |
|                                           | <b>Вказівки</b><br>Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2-11<br>Свиняча шия з<br>гірчичним соусом | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>01</b> Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, наріzana соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br><b>02</b> Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл |
|                                           | <b>Вказівки</b><br>Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон. (01) Вилийте на тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви. |                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2-12<br>Форель, запечена з<br>овочами     | 210–240 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Масло – 5 г, наріzana соломкою морква – 35 г, наріzana соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, поріzana зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220–250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, масло – 5 г                                  |
|                                           | <b>Вказівки</b><br>Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Код/Продукти                                          | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-13<br>М'ясний рулет із яйцем,<br>звареним на твердо | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                       | <b>Вказівки</b><br>Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуєте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2-14<br>Лінійні голубці                               | 225 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>01</b> М'ясні кульки<br>(А) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, наріzana капуста – 25 г, сіль – 1–2 г, чорний перець мелений – ½ г<br>(Б) Наріzana соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br><b>02</b> Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл |
|                                                       | <b>Вказівки</b><br>Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Код/Продукти            | Розмір порції                                                                                                                                                                                                   | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-15<br>Котлети         | 114 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                | <b>01</b> Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл<br><b>02</b> Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г<br><b>03</b> Панірувальні сухарі – 5 г                                                                                                                |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Вилийте молоко на хліб (01). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (02). Сформуєте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (03). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму. |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2-16<br>Печена картопля | 140–180 г<br>(1–2 шт.)                                                                                                                                                                                          | Велика картопля – 160–200 г (1–2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2-17<br>Рататуй         | 260 г                                                                                                                                                                                                           | Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Код/Продукти                   | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                          | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-18<br>Риба по-староросійськи | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>01</b> Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл<br><b>02</b> Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл<br><b>03</b> Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт. |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (02). Додайте рибу та лавровий лист (03). Потім продовжте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2-19<br>Заморожена піца        | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                  | Заморожена піца – 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2-20<br>Лососевий шашлик       | 280 г                                                                                                                                                                                                                                                                  | Лосось, нарізаний великими кубиками – 350–370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, подрібнена петрушка – 10 г, палички.                                                                                                                                                                                                           |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Змішайте всі складники з рибкою. Маринуйте протягом 15–20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2-21<br>М'ясо по-боярськи      | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                  | Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г                                                                                                                                                                                                           |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампіньйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Використання мікрохвильової печі

| Код/Продукти                | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-22<br>Кулебяка із сьомгою | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Заморожене листкове тісто – 130 г; начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування |
|                             | <b>Вказівки</b><br>Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2-23<br>Гречаники           | 224 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>01</b> Кисломолочний сир 9 % – 120–140 г, цукор – 10–15 г, сіль – ½ г, яйце – ½ шт, зварена гречка – 140 г<br><b>02</b> Масло – 5 г, панірувальні сухарі – 1–2 г<br><b>03</b> Сметана – 30 г                                    |
|                             | <b>Вказівки</b><br>Змішайте усі інгредієнти (01). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (02). Зверху вилийте сметану (03). Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2-24<br>Курячий шашлик      | 280 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички                                                                                             |
|                             | <b>Вказівки</b><br>Поріжте філе кубиками 3х3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                    |

| Код/Продукти                                   | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-25<br>Фарширований м'ясом болгарський перець | 480–500 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>01</b> Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина і свинина). – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл<br><b>02</b> Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл                          |
|                                                | <b>Вказівки</b><br>Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (01). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2-26<br>Фрикадельки в томатному соусі          | 265 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>01</b> М'ясні кульки<br>(а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1–2 г, чорний мелений перець – ½ г<br>(б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br><b>02</b> Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл |
|                                                | <b>Вказівки</b><br>Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Код/Продукти                        | Розмір порції                                                                                                                                                                                              | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-27<br>Індичка тушкована з овочами | 315 г                                                                                                                                                                                                      | Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл |
|                                     | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви. |                                                                                                                                                                                                             |

### 3. Суп

| Код/Продукти          | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                         | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1<br>Вівсянка       | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                 | Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл                                                                                                                                                                                                                                                |
|                       | <b>Вказівки</b><br>Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3-2<br>М'ясна солянка | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>01</b> Нарізана соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл<br><b>02</b> Капери – 7 г, нарізані солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт, м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл |
|                       | <b>Вказівки</b><br>Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжуйте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Код/Продукти                         | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                            | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-3<br>Борщ                          | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>01</b> Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г<br><b>02</b> М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт, оцет 9 % – 5 мл за бажанням |
|                                      | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму, Щойно піч подасть звуковий сигнал, ретельно перемішайте і продовжуйте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3-4<br>Курячий бульйон із вермішелью | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл                                                                                                                              |
|                                      | <b>Вказівки</b><br>Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3-5<br>Капусняк                      | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>01</b> Свиначча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br><b>02</b> Для приготування соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солоні огірки – 30 г           |
|                                      | <b>Вказівки</b><br>Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Використання мікрохвильової печі

| Код/Продукти            | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                   | Інгредієнти                                                                                                                                                     |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-6<br>Овочевий суп     | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                           | Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл                                                                                |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |
| 3-7<br>Корейський рамен | 120 г<br>(1 пакет)                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл                                                                                                    |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколите плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму. |                                                                                                                                                                 |
| 3-8<br>Суп з пельменями | 185 г<br>(15 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                               | Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лаврове листя – 1 шт. |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.                                                         |                                                                                                                                                                 |
| 3-9<br>Гречка           | 200 г                                                                                                                                                                                                                                                                           | Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл                                                                                                                      |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                 |

4. Nanoi

| Код/Продукти                               | Розмір порції                                                                                                                                                                    | Інгредієнти                                                                                                                |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1<br>Чай з лимоном і м'ятою              | 200–250 мл                                                                                                                                                                       | Вода – 200 мл, чайні листки – 0,5 ст. л., лимон – 1 шматочок, м'ята – кілька листків                                       |
|                                            | <b>Вказівки</b><br>Покладіть у воду чайні листки, 1 шматочок лимона та листки м'яти. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть. |                                                                                                                            |
| 4-2<br>Гаряче вино (глітвейн)              | 150–200 мл                                                                                                                                                                       | Червоне сухе вино – 150 мл, апельсин – 20 г, лимон – 10 г, цукор – 10 г, кориця – 1 паличка, гвоздика – 1 г                |
|                                            | <b>Вказівки</b><br>Змішайте усі інгредієнти. Нагрівайте, не накриваючи. Не кип'ятіть. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.                                      |                                                                                                                            |
| 4-3<br>Чай з корицею і медом               | 200–250 мл                                                                                                                                                                       | Вода – 200 мл, кориця – ½ ст. л., мед – 1 ст. л.                                                                           |
|                                            | <b>Вказівки</b><br>Додайте корицю до води. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Трохи охолодіть. Додайте мед.                        |                                                                                                                            |
| 4-4<br>Чай з молоком і кардамоном (масала) | 200–250 мл                                                                                                                                                                       | Чайні листки – 1 ч. л., молоко – 100 мл, вода – 100 мл, імбир – 1/2 ч. л., кардамон – 1 шт., кориця – ½ ч. л., цукор – 2 г |
|                                            | <b>Вказівки</b><br>Змішайте воду і молоко та додайте суміш спецій, листовий чай. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.     |                                                                                                                            |
| 4-5<br>Ягідний напій                       | 200–250 мл                                                                                                                                                                       | Вода – 200 мл, цукор – за смаком, свіжі ягоди – 1 ст. л.                                                                   |
|                                            | <b>Вказівки</b><br>Додайте ягоди у воду та цукор за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.                                     |                                                                                                                            |

| Код/Продукти                   | Розмір порції                                                                                                                                                                         | Інгредієнти                                                                                                                |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-6<br>Чай з імбиром і лимоном | 200–250 мл                                                                                                                                                                            | Вода – 200 мл, цукор – за смаком, лимон – 1 шматок, імбир – за смаком, чай листовий – 0,5 ч. л.                            |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Залийте чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. |                                                                                                                            |
| 4-7<br>Какао                   | 200–250 мл                                                                                                                                                                            | Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.                                                                          |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.                                                   |                                                                                                                            |
| 4-8<br>Гарячий шоколад         | 350–400 мл                                                                                                                                                                            | Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10 %) – 250 мл, вода – 1–2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком. |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.                 |                                                                                                                            |
| 4-9<br>Морс із журавлини       | 200 мл                                                                                                                                                                                | Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл                                                                     |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.                                           |                                                                                                                            |
| 4-10<br>Компот із сухофруктів  | 200 мл                                                                                                                                                                                | Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл             |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.                                                                                       |                                                                                                                            |

## 5. Овочі / запіканки

| Код/Продукти            | Розмір порції | Вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-1<br>Суцвіття броколі | 250 г         | Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г.<br>Поставте посудину посередині скляної тарілки.<br>Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини. |
| 5-2<br>Наріzana морква  | 250 г         | Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г.<br>Поставте посудину посередині скляної тарілки.<br>Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.    |
| 5-3<br>Зелена квасоля   | 250 г         | Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г.<br>Поставте посудину посередині скляної тарілки.<br>Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.                       |
| 5-4<br>Шпинат           | 150 г         | Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води.<br>Поставте посудину посередині скляної тарілки.<br>Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.                                                                             |

## Використання мікрохвильової печі

| Код/Продукти                          | Розмір порції | Вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-5<br>Качан кукурудзи                | 250 г         | Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколите її. Залиште на 1–2 хвилини.                                                                                                             |
| 5-6<br>Почищена картопля              | 250 г         | Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45–60 мл (3–4 ст. л.) води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Залиште на 2–3 хвилини.           |
| 5-7<br>Коричневий рис                 | 125 г         | Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою.<br>Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 5–10 хвилин. |
| 5-8<br>Макарони з цільнозернової муки | 125 г         | Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою.<br>Додайте 500 мл окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1 хвилину. |
| 5-9<br>Кіноа                          | 125 г         | Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою.<br>Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 1–3 хвилини. |

| Код/Продукти              | Розмір порції | Вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-10<br>Булгур            | 125 г         | Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою.<br>Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 2–5 хвилин. |
| 5-11<br>Овочева запіканка | 500 г         | Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 2–3 хвилини.                                           |
| 5-12<br>Помідори-гриль    | 400 г         | Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 1–2 хвилини.                                                                                                            |

### 6. Птиця / риба

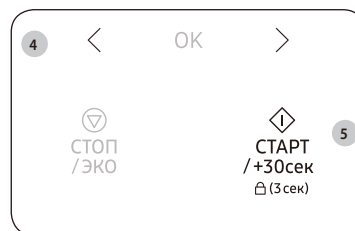
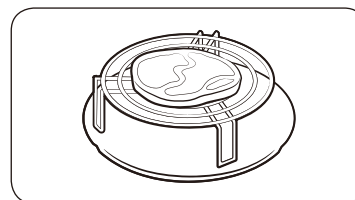
| Код/Продукти            | Розмір порції    | Вказівки                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6-1<br>Куряча грудинка  | 300 г<br>(2 шт.) | Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколите плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.                                                |
| 6-2<br>Індича грудинка  | 300 г<br>(2 шт.) | Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколите плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.                                                |
| 6-3<br>Філе свіжої риби | 300 г<br>(2 шт.) | Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколите плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини. |

| Код/Продукти                    | Розмір порції       | Вказівки                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6-4<br>Філе свіжого лосося      | 300 г<br>(2 шт.)    | Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколійте плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.        |
| 6-5<br>Свіжі креветки           | 250 г               | Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколійте плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.                            |
| 6-6<br>Свіжа форель             | 200 г<br>(1 рибина) | Покладіть 1 свіжу цілу рибину в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколійте плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини. |
| 6-7<br>Риба на грилі            | 300 г               | Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спецій. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 3 хвилини.                    |
| 6-8<br>Стейки з лосося на грилі | 400 г<br>(2 стейки) | Рівномірно викладіть рибні стейки на решітку для гриля. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 2 хвилини.                                                                                                               |

## Приготування в режимі гриля

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

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



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Викладіть продукти на середину решітки для гриля і закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **Гриль**.
  - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (🔥).
  - Температуру гриля встановити неможливо.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть потрібний час приготування на грилі.
  - Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
5. Натисніть **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб почати приготування.
  - Після завершення приготування на грилі піч подасть 4 звукові сигнали, і на дисплеї панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

## Використання мікрохвильової печі

### Використання функції «Гриль +30 с»

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

Щоб збільшити тривалість приготування страви в режимі гриля, натисніть кнопку **Разогрев +30сек Гриль (Гриль +30 с)** один раз для кожних 30 секунд, які слід додати.

Наприклад, щоб додати три хвилини в режимі гриля, натискайте кнопку **Разогрев +30сек Гриль (Гриль +30 с)** шість разів.

Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

#### ⚠ УВАГА

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.



Разогрев  
+30сек Гриль

Помістіть продукти в піч.

Натисніть кнопку **Разогрев +30сек Гриль (Гриль +30 с)**.

Почнеться приготування страви на грилі.

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

### Поєднання мікрохвиль та гриля

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

#### ⚠ УВАГА

- Завжди використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.
- Використання решітки для гриля забезпечує кращі результати приготування та оптимальний ефект гриля.

3



СВЧ+Гриль

1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Викладіть продукти на середину решітки для гриля і закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі + гриль)**.
  - На дисплеї панелі керування відобразиться рівень потужності за замовчуванням (600 Вт).
  - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (, ).
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть потрібний рівень потужності, тоді натисніть кнопку **ОК**.
  - Можна вибрати такий рівень потужності: 600 Вт, 450 Вт або 300 Вт.
  - Температуру гриля встановити неможливо.

4



ОК

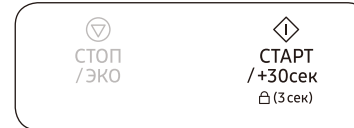




5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть потрібний час приготування.
  - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
6. Натисніть **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб почати приготування.
  - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

## Використання функції блокування від дітей

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрыти» піч, щоб її не могли ввімкнути діти та особи, які не вміють нею користуватися.



- Щоб увімкнути режим блокування від дітей, натисніть і утримуйте кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)** протягом 3 секунд.
  - Панель керування заблокована, і на дисплеї панелі керування відображається індикація «L».
- 
- Щоб вимкнути режим блокування від дітей, знову натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**.

## Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



- Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопки < і > (**Зменшення/Збільшення**) одночасно.
- Щоб увімкнути звуковий сигнал назад, знову одночасно натисніть кнопки < і > (**Зменшення/Збільшення**).

## Посібник із вибору посуду

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

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

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

| Кухонне приладдя                                                   | Підходить для використання у мікрохвильовій печі | Коментарі                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Алюмінієва фольга                                                  | ✓X                                               | Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння. |
| Тарілка для утворення хрусткої скоринки                            | ✓                                                | Не розігрівайте більше 8 хвилин.                                                                                                                                                                                         |
| Порцеляна і глиняні вироби                                         | ✓                                                | Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.                                                                                             |
| Одноразова пластикова та картонна тара                             | ✓                                                | Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.                                                                                                                                                                          |
| Пакування продуктів швидкого приготування                          |                                                  |                                                                                                                                                                                                                          |
| • Полістиролові горнята та контейнери                              | ✓                                                | Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.                                                                                                                          |
| • Паперові пакети чи газети                                        | X                                                | Може спалахнути.                                                                                                                                                                                                         |
| • Папір вторинної переробки або металеві затискачі                 | X                                                | Може спричинити іскріння.                                                                                                                                                                                                |
| Скляний посуд                                                      | ✓                                                |                                                                                                                                                                                                                          |
| • Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл | ✓                                                | Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.                                                                                                                                                        |

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

✓ : рекомендовано

✓X : використовувати обережно

X : небезпечно

## Посібник із приготування їжі

### Мікрохвилі

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

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

### Приготування страв

#### Посуд для мікрохвильової печі

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

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

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

#### Використання кришки під час приготування їжі

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

#### Час витримки

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

### Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

| Страва                                  | Розмір порції                                                                      | Потужність | Час (хв.) |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Шпинат                                  | 150 г                                                                              | 600 Вт     | 4½–5½     |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини. |            |           |
| Броколі                                 | 300 г                                                                              | 600 Вт     | 9–10      |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини. |            |           |
| Горошок                                 | 300 г                                                                              | 600 Вт     | 7½–8½     |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини. |            |           |
| Зелена квасоля                          | 300 г                                                                              | 600 Вт     | 8–9       |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини. |            |           |
| Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза) | 300 г                                                                              | 600 Вт     | 7½–8½     |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини. |            |           |
| Суміш овочів (по-китайськи)             | 300 г                                                                              | 600 Вт     | 8–9       |
|                                         | <b>Вказівки</b><br>Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини. |            |           |

## Посібник із приготування їжі

### Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30–45 мл холодної води (2–3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. таблицю.

Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

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

| Страва                                                                                                                                                      | Розмір порції                                                                                                                                            | Потужність | Час (хв.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Броколі                                                                                                                                                     | 250 г                                                                                                                                                    | 800 Вт     | 4–4½      |
|                                                                                                                                                             | 500 г                                                                                                                                                    |            | 7–7½      |
|                                                                                                                                                             | <b>Вказівки</b><br>Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште на 3 хвилини.                                        |            |           |
| Брюссельська капуста                                                                                                                                        | 250 г                                                                                                                                                    | 800 Вт     | 5½–6½     |
|                                                                                                                                                             | <b>Вказівки</b><br>Додайте 60–75 мл (4–5 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.                                                                             |            |           |
| Морква                                                                                                                                                      | 250 г                                                                                                                                                    | 800 Вт     | 4½–5      |
|                                                                                                                                                             | <b>Вказівки</b><br>Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште на 3 хвилини.                                                                            |            |           |
| Цвітна капуста                                                                                                                                              | 250 г                                                                                                                                                    | 800 Вт     | 5–5½      |
|                                                                                                                                                             | 500 г                                                                                                                                                    |            | 8½–9      |
| <b>Вказівки</b><br>Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвітть до середини. Залиште на 3 хвилини. |                                                                                                                                                          |            |           |
| Цукіні                                                                                                                                                      | 250 г                                                                                                                                                    | 800 Вт     | 3½–4      |
|                                                                                                                                                             | <b>Вказівки</b><br>Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште на 3 хвилини. |            |           |

| Страва             | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                   | Потужність | Час (хв.) |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Баклажани          | 250 г                                                                                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 3½–4      |
|                    | <b>Вказівки</b><br>Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 ст. л. лимонного соку. Залиште на 3 хвилини.                                                                                                          |            |           |
| Цибуля-порей       | 250 г                                                                                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 4½–5      |
|                    | <b>Вказівки</b><br>Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште на 3 хвилини.                                                                                                                                                       |            |           |
| Гриби              | 125 г                                                                                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 1½–2      |
|                    | 250 г                                                                                                                                                                                                                           |            | 3–3½      |
|                    | <b>Вказівки</b><br>Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Залиште на 3 хвилини. |            |           |
| Цибуля             | 250 г                                                                                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 5½–6      |
|                    | <b>Вказівки</b><br>Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.                                                                                                                |            |           |
| Болгарський перець | 250 г                                                                                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 4½–5      |
|                    | <b>Вказівки</b><br>Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште на 3 хвилини.                                                                                                                                                     |            |           |
| Картопля           | 250 г                                                                                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 4–5       |
|                    | 500 г                                                                                                                                                                                                                           |            | 7½–8½     |
|                    | <b>Вказівки</b><br>Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште на 3 хвилини.                                                                                                          |            |           |
| Бруква             | 250 г                                                                                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 5–5½      |
|                    | <b>Вказівки</b><br>Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште на 3 хвилини.                                                                                                                                                     |            |           |

## Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

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

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

| Страва                                 | Розмір порції                                                         | Потужність | Час (хв.) |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Білий рис (пропарений)                 | 250 г                                                                 | 800 Вт     | 16–17     |
|                                        | <b>Вказівки</b><br>Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин. |            |           |
| Коричневий рис (пропарений)            | 250 г                                                                 | 800 Вт     | 21–22     |
|                                        | <b>Вказівки</b><br>Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин. |            |           |
| Суміш рису (звичайний рис + дикий рис) | 250 г                                                                 | 800 Вт     | 17–18     |
|                                        | <b>Вказівки</b><br>Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин. |            |           |
| Зернова суміш (рис + крупа)            | 250 г                                                                 | 800 Вт     | 18–19     |
|                                        | <b>Вказівки</b><br>Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин. |            |           |
| Макаронні вироби                       | 250 г                                                                 | 800 Вт     | 11–12     |
|                                        | <b>Вказівки</b><br>Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште на 5 хвилин. |            |           |

## Розігрівання страв

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

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

### Розміщення посудини і використання кришки

Намагайтеся не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, оскільки за час повного прогрівання вони зазвичай переварюються та висушуються. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – з використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Див. таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пирого з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.

Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику опарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

## Посібник із приготування їжі

### Час підігрівання і витримки

Підігриваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки в майбутньому.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.

Рекомендований час витримки після підігрівання – 2–4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше.

Будьте особливо уважні, коли підігриваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

### Повторне розігрівання рідин

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання.

Щоб запобігти раптовому закипанню рідини і ризику опарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

### Розігрівання дитячого харчування

#### Дитяче харчування

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання становить 30–40 °C.

#### Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігривайте, не накриваючи. Ніколи не підігривайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрусіть пляшечку перед тим, як залишити її, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання становить прибіл. 37 °C.

### Примітка

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

#### Підігрівання рідин і їжі

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

| Страва                                                                                                                                                                                                                           | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                | Потужність | Час (хв.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Напої (кава, чай і вода)                                                                                                                                                                                                         | 150 мл (1 чашка)                                                                                                                                                                                                             | 800 Вт     | 1–1½      |
|                                                                                                                                                                                                                                  | 250 мл (1 горнятко)                                                                                                                                                                                                          |            | 1½–2      |
| <b>Вказівки</b><br>Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини. |                                                                                                                                                                                                                              |            |           |
| Суп (охолоджений)                                                                                                                                                                                                                | 250 г                                                                                                                                                                                                                        | 800 Вт     | 3–3½      |
|                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Вказівки</b><br>Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште на 2–3 хвилини.                              |            |           |
| Рагу (охоложене)                                                                                                                                                                                                                 | 350 г                                                                                                                                                                                                                        | 600 Вт     | 5½–6½     |
|                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Вказівки</b><br>Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 2–3 хвилини.                    |            |           |
| Макарони з соусом (охолоджені)                                                                                                                                                                                                   | 350 г                                                                                                                                                                                                                        | 600 Вт     | 4½–5½     |
|                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Вказівки</b><br>Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини. |            |           |

| Страва                                     | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                             | Потужність | Час (хв.) |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Макарони з начинкою та соусом (охолоджені) | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Вт     | 5–6       |
|                                            | <b>Вказівки</b><br>Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини. |            |           |
| Страва на тарілці (охолоджена)             | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Вт     | 5½–6½     |
|                                            | <b>Вказівки</b><br>Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.                                                                                      |            |           |

#### Підігрівання дитячого харчування і молока

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

| Страва                                | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                               | Потужність | Час  |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| Дитяче харчування (овочі + м'ясо)     | 190 г                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Вт     | 30 с |
|                                       | <b>Вказівки</b><br>Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини. |            |      |
| Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти) | 190 г                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Вт     | 20 с |
|                                       | <b>Вказівки</b><br>Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини. |            |      |

| Страва        | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Потужність | Час        |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| Дитяче молоко | 100 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 300 Вт     | 30–40 с    |
|               | 200 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            | 50 с–1 хв. |
|               | <b>Вказівки</b><br>Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і залиште принаймні на 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини. |            |            |

## Посібник із приготування їжі

### Розморожування вручну

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження різниться залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

**Порада.** Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування продуктів меншої ваги потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

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

| Страва                                                                                                                                                                                                                                                                              | Розмір порції                  | Потужність | Час (хв.)    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|--------------|
| М'ясо птиці                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |            |              |
| Шматки курки                                                                                                                                                                                                                                                                        | 500 г (2 шт.)                  | 180 Вт     | 14½–15½      |
| Ціла курка                                                                                                                                                                                                                                                                          | 900 г                          | 180 Вт     | 28–30        |
| <b>Вказівки</b><br>Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 15–40 хвилин. |                                |            |              |
| Риба                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                |            |              |
| Філе риби                                                                                                                                                                                                                                                                           | 250 г (2 шт.)<br>400 г (4 шт.) | 180 Вт     | 6–7<br>12–13 |
| <b>Вказівки</b><br>Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–15 хвилин.                             |                                |            |              |
| Фрукти                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                |            |              |
| Ягоди                                                                                                                                                                                                                                                                               | 250 г                          | 180 Вт     | 6–7          |
| <b>Вказівки</b><br>Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Залиште на 5–10 хвилин.                                                                                                                                                               |                                |            |              |

| Страва                                                                                                                                                                                                       | Розмір порції  | Потужність | Час (хв.)   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|-------------|
| Хліб                                                                                                                                                                                                         |                |            |             |
| Булочки (по 50 г<br>кожна)                                                                                                                                                                                   | 2 шт.<br>4 шт. | 180 Вт     | ½–1<br>2–2½ |
| Тости / канапки                                                                                                                                                                                              | 250 г          | 180 Вт     | 4½–5        |
| Німецький хліб (біла<br>+ житня мука)                                                                                                                                                                        | 500 г          | 180 Вт     | 8–10        |
| <b>Вказівки</b><br>Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–20 хвилин. |                |            |             |

## Гриль

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Попереднє розігрівання гриля впродовж 3–5 хвилин дозволить швидше підрум'янити страву.

### Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

### Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

### Важлива примітка.

Пам'ятайте, що, коли їжа готується тільки в режимі гриля, її слід класти на решітку для гриля, якщо не рекомендовано інше.

## Мікрохвилі + гриль

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими: 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

### Кухонне приладдя для готування у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

### Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматків курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться у таблиці з відомостями про приготування у режимі гриля.

### Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці. Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

## Посібник із приготування їжі

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

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

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

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

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Попередньо нагрійте гриль протягом 3–4 хвилин.

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

| Свіжі продукти          | Розмір порції                                                                                                                                           | Потужність         | 1 крок (хв.)   | 2 крок (хв.) |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|--------------|
| Скибки хліба для тостів | 4 шт.<br>(по 25 г)                                                                                                                                      | Лише гриль         | 6–8            | 4–5½         |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Покладіть тости поруч на решітку.                                                                                                    |                    |                |              |
| Булочки (уже спечені)   | 2–4 шт.                                                                                                                                                 | Лише гриль         | 2–3            | 2–3          |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Викладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.                                                    |                    |                |              |
| Помідори-гриль          |                                                                                                                                                         | Мікрохвилі + гриль | 300 Вт + гриль | Лише гриль   |
|                         | 200 г (2 шт.)                                                                                                                                           |                    | 4½–5½          | 2–3          |
|                         | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                           | 7–8                |                |              |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром.<br>Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на решітку. |                    |                |              |

| Свіжі продукти                                             | Розмір порції                                                                                                                                                                                               | Потужність            | 1 крок (хв.)   | 2 крок (хв.) |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|--------------|
| Тости по-гавайськи<br>(скибки ананаса,<br>шинка, сир)      | 2 шт. (300 г)                                                                                                                                                                                               | 450 Вт + гриль        | 3½–4           | -            |
|                                                            | <b>Вказівки</b><br>Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на решітку. Викладіть 2 тости навпроти один одного на решітку. Залиште на 2–3 хвилини.                                         |                       |                |              |
| Печена картопля                                            | 250 г                                                                                                                                                                                                       | 600 Вт + гриль        | 4½–5½          | -            |
|                                                            | 500 г                                                                                                                                                                                                       |                       | 8–9            |              |
|                                                            | <b>Вказівки</b><br>Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на решітці, зрізаною стороною до гриля.                                                                                              |                       |                |              |
| Шматки курки                                               | 450–500 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                        | 300 Вт + гриль        | 10–12          | 12–13        |
|                                                            | <b>Вказівки</b><br>Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині решітки. Залиште на 2–3 хвилини. |                       |                |              |
| Відбивні з баранини/<br>яловичини (середньо<br>просмажені) | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                                                                               | Лише гриль            | 12–15          | 9–12         |
|                                                            | <b>Вказівки</b><br>Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі: залиште на 2–3 хвилини.                                               |                       |                |              |
| Стейки зі свинини                                          |                                                                                                                                                                                                             | Мікрохвилі +<br>гриль | 300 Вт + гриль | Лише гриль   |
|                                                            | 250 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                               |                       | 7–8            | 6–7          |
|                                                            | <b>Вказівки</b><br>Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі: залиште на 2–3 хвилини.                                                 |                       |                |              |

| Свіжі продукти | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                | Потужність            | 1 крок (хв.)                                                                                                                                                                                                          | 2 крок (хв.)   |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Печені яблука  | 1 яблуко<br>(прибл. 200 г)                                                                                                                                                                                                   | 300 Вт + гриль        | 4–4½                                                                                                                                                                                                                  | -              |
|                | 2 яблука<br>(прибл. 400 г)                                                                                                                                                                                                   |                       | 6–7                                                                                                                                                                                                                   |                |
|                | <b>Вказівки</b><br>Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку. |                       |                                                                                                                                                                                                                       |                |
| Смажена курка  | 1200 г                                                                                                                                                                                                                       | Мікрохвилі +<br>гриль | 450 Вт + гриль                                                                                                                                                                                                        | 300 Вт + гриль |
|                |                                                                                                                                                                                                                              |                       | 22–24                                                                                                                                                                                                                 | 23–25          |
|                |                                                                                                                                                                                                                              |                       | <b>Вказівки</b><br>Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудинкою донизу, а потім догори. Після приготування на грилі залиште в печі на 5 хвилин. |                |

## Підказки і поради

### Топлення кристалізованого меду

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 20–30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

### Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

### Приготування глазурі (для пирогів і печива)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

### Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте під кришкою протягом 10–12 хвилин на рівні потужності 800 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

### Готування пудингу та заварного крему

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6½–7½ хвилин на рівні потужності 800 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

### Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів, підсмажуючи горіхи впродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 600 Вт.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

### Усунення несправностей

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

| Проблема                                         | Причина                                                                     | Вирішення                                                                                               |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Загальні дані</b>                             |                                                                             |                                                                                                         |
| Неможливо належним чином натиснути кнопки.       | Можливо, між кнопками накопилися сторонні речовини.                         | Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.                                                           |
|                                                  | Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.             | Витріть вологу.                                                                                         |
|                                                  | Увімкнено функцію блокування від дітей.                                     | Вимкніть блокування від дітей.                                                                          |
| Не відображається час.                           | Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).                         | Вимкніть еко-режим.                                                                                     |
| Піч не працює.                                   | Відсутнє живлення.                                                          | Перевірте, чи підключено живлення.                                                                      |
|                                                  | Відкриті дверцята.                                                          | Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.                                                                   |
|                                                  | На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини. | Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.                                                           |
| Піч припиняє працювати посеред робочого процесу. | Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.                        | Перевернувши страву, натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)</b> ще раз, щоб продовжити роботу. |

| Проблема                                                  | Причина                                                                                          | Вирішення                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Під час роботи вимикається живлення.                      | Піч працювала упродовж тривалого часу.                                                           | Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.                                                                                                             |
|                                                           | Вентилятор охолодження не працює.                                                                | Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.                                                                                                              |
|                                                           | Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.                                            | Покладіть продукти в піч.                                                                                                                                   |
|                                                           | Недостатньо простору для вентиляції печі.                                                        | На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.    |
|                                                           | До однієї розетки підключено кілька пристроїв.                                                   | Виділіть для печі окрему розетку.                                                                                                                           |
| Під час роботи печі чується потріскування, піч не працює. | Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потріскування. | Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.                                         |
| Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи. | Недостатньо простору для вентиляції печі.                                                        | На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору / відведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення. |
|                                                           | На печі лежать сторонні предмети.                                                                | Заберіть усі предмети з печі.                                                                                                                               |
| Неможливо належним чином відкрити дверцята.               | Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралися залишки їжі.                                | Почистьте піч і відкрийте дверцята.                                                                                                                         |

| Проблема                                                          | Причина                                                                                                  | Вирішення                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином. | Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.     | Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном. |
| Функція розморожування не працює.                                 | Готується надто багато їжі.                                                                              | Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію.                                                                                                                                                                                       |
| Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.                    | Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.                                                           | Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ / Еко)</b> .                                                                         |
|                                                                   | На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.                                                          | Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.                                                                                                                                                                                            |
| Під час приготування лунає звуковий сигнал.                       | Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти. | Перевернувши страву, натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)</b> ще раз, щоб знову запустити піч.                                                                                                                                        |
| Піч встановлена нерівно.                                          | Піч встановлено на нерівній поверхні.                                                                    | Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.                                                                                                                                                                                      |
| Під час приготування спостерігається іскріння.                    | Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.                             | Не використовуйте металевий посуд.                                                                                                                                                                                                               |

## Усунення несправностей та інформаційні коди

| Проблема                                                                                                                   | Причина                                                                                                     | Вирішення                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.                                                                      | Дверцята не закрито належним чином.                                                                         | Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.                                                                  |
| Піч наелектризована.                                                                                                       | Живлення або розетку не заземлено належним чином.                                                           | Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.                                                   |
| <b>1.</b> На печі є краплі води.<br><b>2.</b> Через зазор у дверцятах виходить пара.<br><b>3.</b> У печі залишається вода. | Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю мікрохвильової печі. | Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.                                                      |
| Яскравість світла в печі змінюється.                                                                                       | Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.                            | Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю мікрохвильової печі. |
| Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.                                                                 | Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.              | Це не є несправністю мікрохвильової печі.                                                              |

| Проблема                                                        | Причина                                                                                                                    | Вирішення                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Скляна тарілка</b>                                           |                                                                                                                            |                                                                       |
| Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися. | Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.                                                                 | Встановіть роликову опору і повторіть спробу.                         |
| Скляна тарілка повільно рухається під час обертання.            | Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі. | Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності. |
| Скляна тарілка гримить під час обертання.                       | На дні печі зібралися залишки їжі.                                                                                         | Усуньте залишки їжі з дна печі.                                       |

| Проблема                                                      | Причина                                                                                 | Вирішення                                                                            |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Гриль</b>                                                  |                                                                                         |                                                                                      |
| Під час роботи з печі йде дим.                                | Коли ви вперше використовуєте мікрохвильову піч, з нагрівальних елементів може йти дим. | Це не є несправністю, і якщо увімкнути мікрохвильову піч 2–3 рази, дим має зникнути. |
|                                                               | На нагрівальних елементах зібралася їжа.                                                | Дайте печі повністю охолонути та приберіть залишки їжі з нагрівальних елементів.     |
|                                                               | Їжа знаходиться надто близько до гриля.                                                 | Кладіть страву на належній відстані від гриля.                                       |
|                                                               | Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.                                     | Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.                    |
| <b>Мікрохвильова піч</b>                                      |                                                                                         |                                                                                      |
| Піч не нагріває продукти.                                     | Відкриті дверцята.                                                                      | Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.                                                |
| Під час попереднього розігрівання йде дим.                    | Коли ви вперше використовуєте мікрохвильову піч, з нагрівальних елементів може йти дим. | Це не є несправністю, і якщо увімкнути мікрохвильову піч 2–3 рази, дим має зникнути. |
|                                                               | На нагрівальних елементах зібралася їжа.                                                | Дайте печі повністю охолонути та приберіть залишки їжі з нагрівальних елементів.     |
| Під час роботи печі чути запах смаженого або запах пластмаси. | Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.                                | Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.                      |

| Проблема                      | Причина                                                            | Вирішення                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| З печі чути неприємний запах. | На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса. | Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах. |
| Піч не готує належним чином.  | Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.        | Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.                                   |
|                               | Неправильно встановлено елементи керування печі.                   | Належним чином налаштуйте елементи керування печі та спробуйте ще раз.                                                                                                  |
|                               | Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.                   | Встановіть приладдя належним чином.                                                                                                                                     |
|                               | Використовується посуд неправильного типу або розміру.             | Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном.                                                                                                                |

## Інформаційний код

| Інформаційний код | Причина                                      | Вирішення                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-d0              | Кнопки управління натиснуто понад 10 секунд. | Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG. |

 ПРИМІТКА

Якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться в місцевий центр обслуговування SAMSUNG.

## Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без повідомлення.

| Модель                       | MG23T5018A*                          |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Джерело живлення             | 230 В, 50 Гц змінного струму         |
| Споживання електроенергії    |                                      |
| Максимальна потужність       | 2300 Вт                              |
| Мікрохвилі                   | 1250 Вт                              |
| Гриль (нагрівальний елемент) | 1100 Вт                              |
| Вихідна потужність           | 100 Вт / 800 Вт – 6 рівнів (IEC-705) |
| Робоча частота               | 2450 МГц                             |
| Розміри (Ш x В x Г)          |                                      |
| Габаритні розміри (з ручкою) | 489 x 275 x 381 мм                   |
| Внутрішня камера             | 330 x 211 x 324 мм                   |
| Об'єм                        | 23 літри                             |
| Вага                         |                                      |
| Нетто                        | близько 12,7 кг                      |

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

## Нотатки

---

**Виробник:** Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Електронікс Ко., Лтд

**Адреса виробника:** (Maetan-don) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 16677

**АДРЕСА ФАБРИКИ:** ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

**Країна виробництва:** Малайзія

**Імпортёр в Україні:** ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані" вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung HE поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

| КРАЇНА     | ТЕЛЕФОН                         | ВЕБ-САЙТ                                                                         |
|------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55                 | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>       |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                    | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)   | <a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a> |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a> |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                      | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500              | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| MOLDOVA    | +373-22-667-400                 | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                   | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>       |



DE68-04594L-00

# Микротолқынды пеш

---

## Пайдаланушы нұсқаулығы

MG23T5018A\*

---



**SAMSUNG**

## Мазмұны

### Қауіпсіздік нұсқаулары 3

|                                                                                 |   |
|---------------------------------------------------------------------------------|---|
| Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар                                         | 3 |
| Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер                             | 6 |
| Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары                         | 7 |
| Шектеулі кепілдік                                                               | 8 |
| Құрылғы тобының сипаттамасы                                                     | 8 |
| Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) | 8 |

### Орнату 9

|                  |   |
|------------------|---|
| Керек-жарақтары  | 9 |
| Орнатылатын орын | 9 |
| Бұрылмалы табақ  | 9 |

### Күтім көрсету 10

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Тазалау                                      | 10 |
| Ауыстыру (жөндеу)                            | 10 |
| Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету | 10 |

### Микротолқынды пештің функциялары 11

|                   |    |
|-------------------|----|
| Микротолқынды пеш | 11 |
| Басқару панелі    | 11 |

### Микротолқынды пешті пайдалану 12

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды                   | 12 |
| Микротолқынды пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру | 12 |
| Пісіру/Қыздыру                                          | 13 |
| Уақытты орнату                                          | 14 |
| Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері                  | 14 |
| Пісіру уақытын реттеу                                   | 15 |
| Пісіруді тоқтату                                        | 15 |

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Қуатты үнемдеу режимін орнату                 | 16 |
| Жылдам жібіту функциясын пайдалану            | 16 |
| Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін пайдалану   | 17 |
| Гриль жасау                                   | 29 |
| Гриль+30 сек функциясын пайдалану             | 30 |
| Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану | 30 |
| Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану        | 31 |
| Сигнал құралын өшіру                          | 31 |

### Ыдысқа қатысты нұсқаулар 32

### Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 33

### Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды 42

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Ақаулық себептерін анықтау | 42 |
| Ақпарат коды               | 46 |

### Техникалық параметрлері 46

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

**ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе микротолқынды пешті, уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

**ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

**ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.

Бұл құрылғыны үйде ғана пайдалану керек және төмендегі жерлерде пайдалануға болмайды:

- дүкендердің ас бөлмелерінде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарында;
- ферма үйлерінде;

- қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;

- таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар жанып кетуі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған.

Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

Егер түтін байқалса (шықса), құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абайлау керек.

Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

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

## Қауіпсіздік нұсқаулары

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.

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

Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне (жеке қойып) қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

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

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

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем,

құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса ғана немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балаларға ересектердің бақылауынсыз тазалауға және құрылғыны жөндеуге тыйым салынған.

Қорек сымына зақым келсе, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші, өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.

Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.

Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Микротолқынды пештің ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады.

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

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

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

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

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса ғана немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын 8 жастан асқан балалар, басқаның қадағалауымен орындай алады.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс. Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.

Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.

Пешті: қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығуы мүмкін жерге, тегіс емес жерге орнатпаңыз.

Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек.

Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз.

Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз.

Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз. Қуат сымына қол тигізбеңіз.

Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытуға болмайды.

Саусақтарыңызды немесе бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, техникалық параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз.

Ашаны қабырғадағы розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымдарды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.

Қуат сымын металл заттарға іліп қоймаңыз. Қуат сымының заттардың арасында немесе пештің артында болуын қамтамасыз етіңіз.

Бүлінген қуат ашасын, қуат сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Зақым келген қуат ашалары немесе сымдары үшін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.

Затты пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне қоймаңыз.

Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пешке шашпаңыз.

Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында алкогольі бар тағамды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі алкоголь буы пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуі мүмкін.

Балалар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын қыстырып алуы мүмкін. Есікті ашып/ жапқанда, балаларды алыс ұстаңыз.

### Микротолқынға қатысты ескерту

Сусындарды микротолқынмен қыздырғанда кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты әрқашан абайлап ұстау керек. Сусындарды әрқашан 20 секунд қоя тұрғаннан кейін алыңыз. Қажет болса, қыздыру барысында араластырыңыз. Қыздырып болғаннан кейін әрқашан араластырыңыз.

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

1. Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.
2. Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.
3. Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.

Науаға немесе торға зақым келтірмеу үшін тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз.

Тағамды майға батырып қуыру үшін пешті пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Нәтижесінде ыстық май тасып төгілуі мүмкін.

### Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Темір сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істікті т.б. ешқашан қолданбаңыз.

Темір бауларын алыңыз. Электр тоғы ұшқындауы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

Аз тағам қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа уақытты қолданыңыз.

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

Жарылыс қаупін болдырмау үшін қабығы бар жұмыртқаларды немесе бітеу пісірілген жұмыртқаларды қыздырмаңыз. Тұмшаланып жабылған немесе вакуум сауыттарды, жаңғақтарды, қызанақтарды т.б. қыздырмаңыз.

Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Өрт шығу қаупі бар. Пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.

Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе бұға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.

Бос тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік мақсатында пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді.

Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін пештің ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.

Пешті осы нұсқаулықта берілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз).

Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын қосқан кезде абай болыңыз.

### Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Есігі ашық тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік бекітпелеріне тиімеңіз (есіктің бекітпелері). Қауіпсіздік бекітпесінің саңылауларына ешқашан ешнәрсе сұқпаңыз.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қоймаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болған сайын дымқыл, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Зақым келген пешті іске қоспаңыз. Білікті техник жөндегеннен кейін ғана іске қосыңыз.  
**Маңызды:** пештің есігін дұрыс жабу керек. Есік майыспаған болуы керек; есіктің топсалары сынған немесе босап тұрмаған болуы керек; есіктің тығыздағыштарына және тығыздағыш беттеріне нұқсан келмеген болуы керек.
- Барлық түзету және жөндеу жұмыстарын білікті техник іске асыруы керек.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Шектеулі көпілдік

Керек-жарақтарды ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, егер осы зақымдарды пайдаланушы келтірсе Samsung ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

- Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
- Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

Бұл пешті тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Пешті абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге және іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.

Себебі бұл іске пайдалану нұсқауларында әр түрлі үлгілер қамтылғандықтан, микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген пештерден сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселеніз немесе сұрағыңыз болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе [www.samsung.com](http://www.samsung.com) арқылы онлайн ақпарат және көмек алыңыз. Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді. Пеш бетінің бүлінуіне және қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін пешті әрқашан таза және жақсы күтіп ұстаңыз.

### Құрылғы тобының сипаттамасы

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар жатады. В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

### Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)



#### (Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

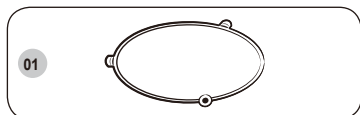
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

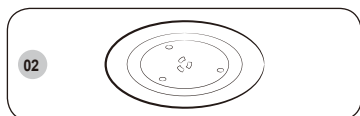
# Орнату

## Керек-жарақтары

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

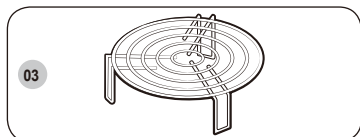


**01 Айналмалы шығырық**, микротолқынды пеш табанының ортасына қойылады. Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



**02 Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



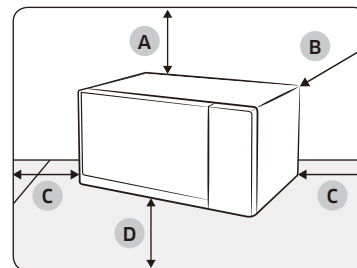
**03 Гриль тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

## ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз іске қоспаңыз.

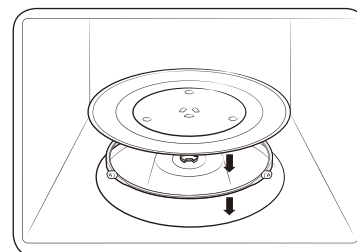
## Орнатылатын орын



- A.** жоғарыдан 20 см
- B.** артқы жағынан 10 см
- C.** жанынан 10 см
- D.** еденнен кемінде 85 см биік

- Тегіс, деңгейленген және еденнен шамамен 85 см жоғары орын таңдаңыз. Беткі жағы микротолқынды пештің салмағын көтере алатындай болуы керек.
- Желдету үшін микротолқынды пештің үстіңгі жағынан 20 см және сол/оң/артқы жағынан 10 см орын қалдырыңыз.
- Микротолқынды пешті басқа микротолқынды пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз.
- Бұл микротолқынды пештің қуатпен жабдықтау параметрлеріне сай екеніне көз жеткізіңіз. Міндетті түрде қолдану керек болса, тек рұқсат етілген ұзартқыштарды ғана пайдаланыңыз.
- Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, оның іші мен есіктің тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

## Бұрылмалы табақ



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

## Күтім көрсету

### Тазалау

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

Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Микротолқынды пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

#### Микротолқынды пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

1. Микротолқынды пеш бос тұрған кезде, бұрылмалы табақтың ортасына кесеге ерітілген лимон шырынын қойыңыз.
2. Микротолқынды пешті ең жоғары қуат деңгейіне қойып 10 минут қыздырыңыз.
3. Цикл аяқталғаннан кейін микротолқынды пеш салқындағанша күтіңіз. Содан кейін, есікті ашып, тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

#### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

- Есік пен есіктің тығыздағыштарын таза ұстаңыз және есіктің оңай ашылып жабылатынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе микротолқынды пештің қолданыс мерзімі қысқаруы мүмкін.
- Микротолқынды пештің саңылауларына су шашыратпау үшін абай болыңыз.
- Тазалау үшін жеміргіш немесе химиялық заттарды пайдаланбаңыз.
- Микротолқынды пешті әр қолданып болған сайын микротолқынды пеш салқындағанша күтіп, жұмсақ жуғыш затты пайдаланып тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

### Ауыстыру (жөндеу)

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл микротолқынды пештің ішінде пайдаланушы ағытып алуға болатын ешбір бөлшек жоқ. Микротолқынды пешті өзіңіз жөндеуге немесе бөлшектерін ауыстыруға әрекеттенбеңіз.

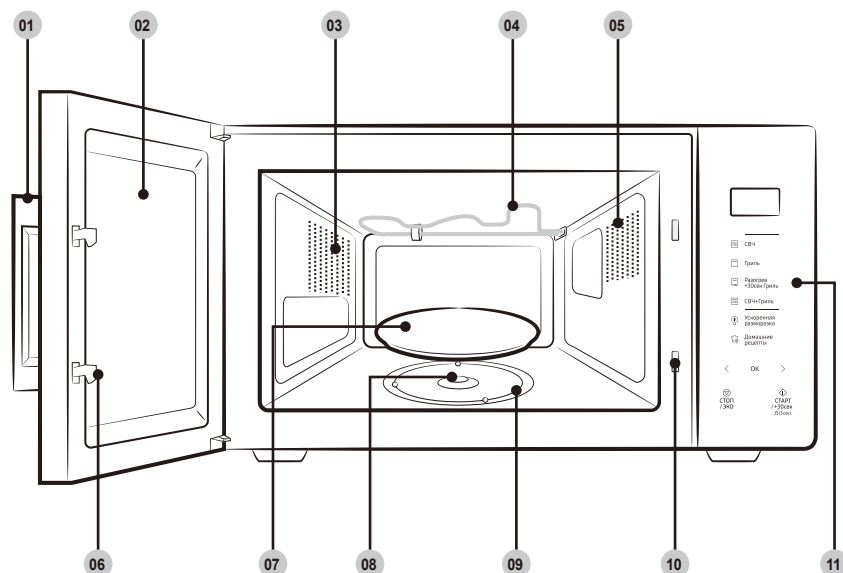
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- Егер микротолқынды пештің сыртқы корпусына қатысты мәселе туындаса, әуелі қуат сымын қуат көзінен ағытып, содан кейін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

#### Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

Егер микротолқынды пешті ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, қуат сымын ағытып, микротолқынды пешті құрғақ, шаңы жоқ жерге қойыңыз. Микротолқынды пештің ішіне жиналып қалатын ылғал және шаң микротолқынды пештің жұмысына әсер етуі мүмкін.

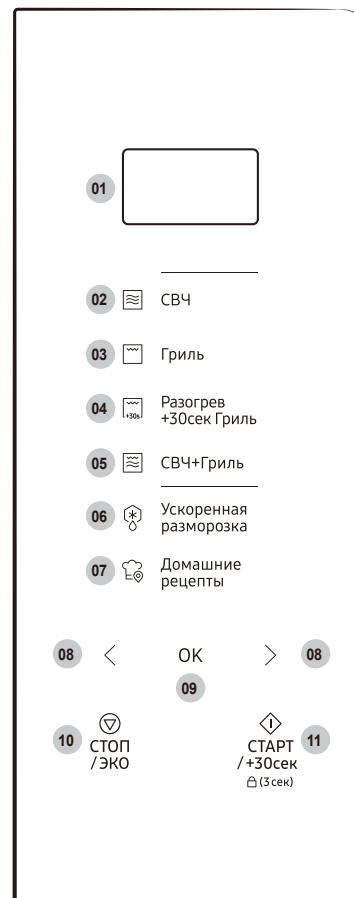
# Микротолқынды пештің функциялары

## Микротолқынды пеш



- |                                         |                   |                         |
|-----------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 01 Есіктің тұтқасы                      | 02 Есік           | 03 Желдеткіш саңылаулар |
| 04 Қыздырғыш элемент                    | 05 Шам            | 06 Есік бекітпелері     |
| 07 Бұрылмалы табақ                      | 08 Жалғастырғыш   | 09 Айналмалы шығырық    |
| 10 Қауіпсіздік бекітпесінің саңылаулары | 11 Басқару панелі |                         |

## Басқару панелі



- |    |                                                            |
|----|------------------------------------------------------------|
| 01 | Дисплей                                                    |
| 02 | СВЧ (Микротолқын)                                          |
| 03 | Гриль                                                      |
| 04 | Разогрев +30сек Гриль (Гриль +30 сек)                      |
| 05 | СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)                              |
| 06 | Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)                      |
| 07 | Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі)        |
| 08 | Азайту/Қосу (Салмақ/Үстелге тарту/Уақыт)                   |
| 09 | ОК (Сағат)                                                 |
| 10 | СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко)                                     |
| 11 | СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек) (Бала қауіпсіздігінің құралы) |

## Микротолқынды пешті пайдалану

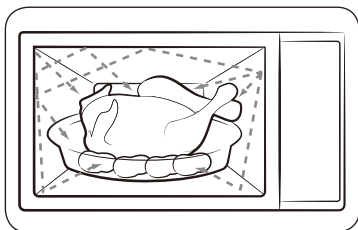
### Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

#### Пісіру принципі



1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.
  - Мөлшері және тығыздығы
  - Судың мөлшері
  - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

#### ЕСКЕРТПЕ

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам микротолқынды пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептте және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі.
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей.

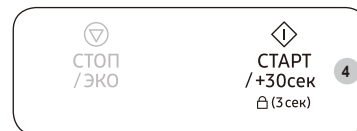
### Микротолқынды пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы микротолқынды пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз.

Егер қандай бір мәселе туындаса, “**Ақаулық себептерін анықтау**” тарауын **42 - 46** беттерден қараңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынды пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ микротолқынды пештің ішінде тұру керек. Ең үлкен мәннен (100 % - 800 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойып, содан кейін есікті жабыңыз.
3. **СВЧ (Микротолқын)** режимін басыңыз.
4. 4 немесе 5 минут басып уақытты орнату үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін қайта-қайта басыңыз.
5. Микротолқынды пеш орнатылған уақыт ішінде суды қыздырады. Судың қайнап жатқанына көз жеткізіп, тексеріңіз.

## Пісіру/Қыздыру

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынды пешті қараусыз қалдырардың алдында әрқашан пісіру параметрлерін тексеріңіз.



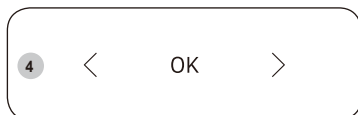
1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

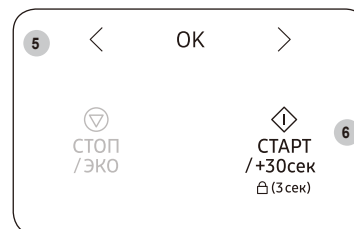
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз.

3. **СВЧ (Микротолқын)** режимін басыңыз.

- Басқару панелінің дисплейінде тиісті (≡) белгішесі мен ең жоғары қуат (800 Вт) деңгейі көрсетіледі.



4. Қажетті қуат деңгейін таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.
  - Қажетті қуат деңгейі туралы ақпарат үшін “**Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері**” тарауын **14** - беттен қараңыз.



5. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басыңыз.
  - Басқару панелінің дисплейінде пісіру уақыты көрсетіледі.
6. Тағам пісіре бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
  - Шам жанады да, бұрылмалы табак айнала бастайды.
  - Пісіру уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

## Микротолқынды пешті пайдалану

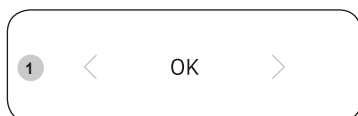
### Уақытты орнату

Қуат берілген кезде, дисплейде “88:88”, содан кейін “12:00” автоматты түрде көрінеді. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24-сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

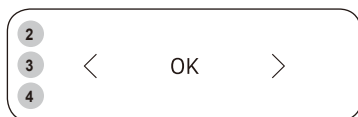
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

#### ЕСКЕРТПЕ

Жазғы уақытты қолдану үшін уақытты қолмен өзгертіңіз.



1. **ОК** түймесін басыңыз.



2. 24- сағат немесе 12-сағаттық форматты таңдау үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.
3. Сағатты орнату үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.
4. Минутты орнату үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

Басқару панелінің дисплейінде уақыт микротолқынды пеш пайдаланылмаған кезде көрсетіледі.

### Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері

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

| Қуат мәні       | Пайыз | Шығысы |
|-----------------|-------|--------|
| ЖОҒАРЫ          | 100 % | 800 Вт |
| ОРТАША ЖОҒАРЫ   | 75 %  | 600 Вт |
| ОРТАША          | 56 %  | 450 Вт |
| ОРТАШАДАН ТӨМЕН | 38 %  | 300 Вт |
| ЖІБІТУ          | 23 %  | 180 Вт |
| ТӨМЕН           | 13 %  | 100 Вт |

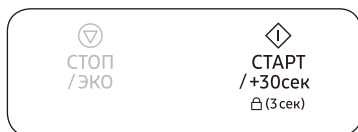
Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

- Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақыты азаяды.
- Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақыты қосылады.

## Пісіру уақытын реттеу

Микротолқынды пеш тағам пісіріп тұрған кезде, пісіру уақытын көбейтуге немесе азайтуға болады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады, егер қажет болса пісіру уақытын көбейтіңіз немесе азайтыңыз.



### 1-ші тәсіл

Пісіру уақытын 30 секундқа көбейту үшін

**СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.

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

### ЕСКЕРТПЕ

Пісіру уақытын тек көбейтуге болады.

### 2-ші тәсіл

Пісіру уақытын реттеу үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басыңыз.



## Пісіруді тоқтату

Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

### Тағам пісіруді уақытша тоқтату үшін

- Есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко)** түймесін бір рет басыңыз.
  - Тағам пісіру уақытша тоқтайды.
- Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті жауып, **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.

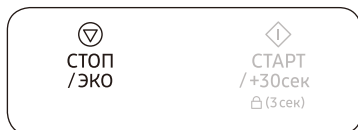
### Тағам пісіруді мүлдем тоқтату үшін

- Есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко)** түймесін бір рет басыңыз.
  - Тағам пісіру уақытша тоқтайды.
- СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко)** түймесін қайта басыңыз.

## Микротолқынды пешті пайдалану

### Қуатты үнемдеу режимін орнату

Микротолқынды пештің қуатты үнемдеу режимі бар.



- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко)** түймесін басыңыз. Басқару панелінің дисплейі сөнеді.
- Қуат үнемдеу режимінен бас тарту үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко)** түймесін басыңыз. Басқару панелінің дисплейінде ағымдағы уақыт көрсетіледі.

### ЕСКЕРТПЕ

#### Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

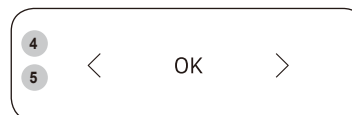
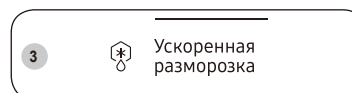
Параметрдің ортасында 25 минут ішінде ешбір функцияны таңдамасаңыз немесе әрекетті тоқтатсаңыз, құрылғы күту режиміне оралады. Сонымен қатар егер пештің есігін ашып қойсаңыз, ішкі шам 5 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

### Жылдам жібіту функциясын пайдалану

Жылдам жібіту функциясы етті, құс етін, балықты, жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

### АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана пайдаланыңыз.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)** режимін басыңыз.
4. Тағам түрін таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.
  - Қосымша ақпарат үшін “**Жылдам жібіту бағдарламасының сипаттамасы**” тарауын 17 - беттен қараңыз.
5. Тағам тарту мөлшерін орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.
6. Тағамды жібіте бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
  - Микротолқынды пештен сигнал естілген кезде есікті ашып, тағамды аударыңыз.
7. Есікті жауып, тағамды жібіту үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
  - Тағамды жібіту уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

## Жылдам жібіту бағдарламасының сипаттамасы

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

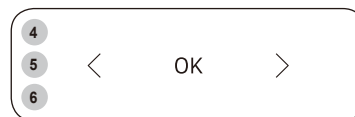
| Код/Тағам                      | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><b>Ет</b>          | 200-1500 г            | Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.<br>20-60 минут қоя тұрыңыз.                            |
| <b>2</b><br><b>Құс еті</b>     | 200-1500 г            | Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.<br>20-60 минут қоя тұрыңыз. |
| <b>3</b><br><b>Балық</b>       | 200-1500 г            | Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.<br>20-60 минут қоя тұрыңыз.                                 |
| <b>4</b><br><b>Жеміс/Жидек</b> | 100-600 г             | Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.<br>5-30 минут қоя тұрыңыз.                                                                                             |

## Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін пайдалану

Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі режимінде 73 алдын ала бағдарламаланған пісіру параметрлері бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

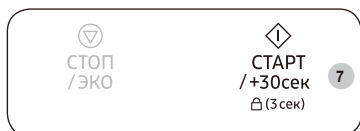
### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана пайдаланыңыз.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі)** режимін басыңыз.
4. Қажетті санатты таңдау үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - 1) Үй десерті
  - 2) Орыс дәстүрімен пісіру рецептілері
  - 3) Көже
  - 4) Сусындар
  - 5) Көкөністер/Дәнді дақылдар
  - 6) Құс/Балық еті
5. Тағам түрін таңдау үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
6. Тағамның үлестірілетін мөлшерін таңдау үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - Қосымша ақпарат үшін **“Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі бағдарламасының сипаттамасы”** тарауын **18 - 29** беттерден қараңыз.

## Микротолқынды пешті пайдалану



7. Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
- Микротолқынды пеште тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
  - Пісіру уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

Келесі кестеде шамамен 73 алдын ала бағдарламаланған пісіру функциялары үшін тағам мөлшері және тиісті нұсқаулар берілген.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тағамды алған кезде тұшпашеш қолғабын киіңіз.

### Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі бағдарламасының сипаттамасы

#### 1. Үй десерті

| Код/Тағам                         | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-1<br/>Жаңғақ торты</b>       | 1 порция              | 120 г ұн, 150 г сары май, 100 г қоңыр қант, 2 дн жұмыртқа, 50 г грек жаңғағы (ұсақталған), 4 г қопсытқыш ұнтақ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                   |                       | <b>Нұсқаулар</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Шараға сары май мен қоңыр қантты салыңыз.</li> <li>Жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>Ұнға қопсытқыш ұнтақты қосып, араластырыңыз.</li> <li>Грек жаңғағын қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз.</li> <li>Шараны микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-1].</li> <li>Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol> |
| <b>1-2<br/>Банан қосылған нан</b> | 1 порция (6 дана)     | 3 дана банан, 120 г құймақ қоспасы, 120 г сүт, 1 дн жұмыртқа, 2 ас қасық уыт сиробы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                   |                       | <b>Нұсқаулар</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Бананды тураңыз.</li> <li>Шараға құймақ қоспасын, сүтті, жұмыртқаны және уыт сиробын құйыңыз.</li> <li>Бананды қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>Қоспаны 6 қағаз тостаққа құйыңыз.</li> <li>Қағаз тостақтарды микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-2].</li> <li>Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>                                                                     |

| Код/Тағам                                  | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Құраластар                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-3</b><br><b>Көтеріліп піскен торт</b> | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 170 г ұн, 50 г сары май, 150 г қант, 3 дн жұмыртқа, 10 г қопсытқыш ұнтақ        |
|                                            | <b>Нұсқаулар</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шараға сары май мен қантты салыңыз.</li> <li>2. Жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>3. Ұнға қопсытқыш ұнтақты қосып, араластырыңыз.</li> <li>4. Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз.</li> <li>5. Шараны микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-3].</li> <li>6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                 |
| <b>1-4</b><br><b>Брауни</b>                | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 90 г ұн, ½ кесе сары май (еріген), 230 г қант, 2 дн жұмыртқа, 40 г какао ұнтағы |
|                                            | <b>Нұсқаулар</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шараға сары майды, шайқалған жұмыртқаны және қантты салыңыз.</li> <li>2. Ұнға какао ұнтағын қосып, араластырыңыз.</li> <li>3. Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз.</li> <li>4. Шараны микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-4].</li> <li>5. Пісіріп болғаннан кейін 20-30 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                 |
| <b>1-5</b><br><b>Жұмыртқа пудингі</b>      | 1 порция (3 дана)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 250 г сүт, 40 г қант, 2 дн жұмыртқа.                                            |
|                                            | <b>Нұсқаулар</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Екі жұмыртқаны шараға құйыңыз. Араластырғышпен жұмыртқаны шамалы көпіршітіңіз. Тым көп көпіршіктенбесі үшін араластырғыштың ұшын шараның түбінен жеткізбеңіз.</li> <li>2. Басқа шараға сүт пен қантты араластырыңыз.</li> <li>3. Сүтті көпіршітілген жұмыртқаға құйып, қоспаны араластырыңыз.</li> <li>4. Жұмыртқа қоспасын майда көзді сүзгімен сүзіңіз. Шараның түбін құралмен қырыңыз. Бетіндегі көбікті қасықпен алып тастаңыз.</li> <li>5. Қоспаны қайнатпа кремі бар тостақтарға құйыңыз.</li> <li>6. Шараларды микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-5].</li> <li>7. Пісіріп болғаннан кейін тоңазытқышқа қойып, үстелге тартыңыз.</li> </ol> |                                                                                 |

| Код/Тағам                                    | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Құраластар                                                                                                                             |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-6</b><br><b>Тостақтағы шоколад торт</b> | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30 г сары май, 60 г қант, 1 дн жұмыртқа, 40 г майлы кілегей, 25 г ұн, 15 г какао ұнтағы, 1,5 г ваниль, 50 г тәттілігі аз шоколад чипсы |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сары май, жұмыртқа мен кремді жақсылап араластырып, тостаққа құйыңыз.</li> <li>2. Ұн мен қантты қосып, араластыра беріңіз.</li> <li>3. Какао мен ванильді қосып, мұқият араластырыңыз.</li> <li>4. Шоколад чипсыды қосып араластырыңыз.</li> <li>5. Тостақты микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-6].</li> <li>6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>                                    |                                                                                                                                        |
| <b>1-7</b><br><b>Тостақтағы торт</b>         | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30 г сары май, 60 г қант, 1 дана жұмыртқа, 50 г ұн, 30 г сүт, 6 г ваниль, 3 г бадам ұнтағы, 1,5 г қопсытқыш ұнтақ                      |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сары май мен жұмыртқаны тостаққа салып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>2. Ұнды, қантты, қопсытқыш ұнтақты қосып, араластыра беріңіз.</li> <li>3. Бадам ұнтағы мен ванильді қосып, мұқият араластырыңыз.</li> <li>4. Тостақты микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-7].</li> <li>5. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>                                                                  |                                                                                                                                        |
| <b>1-8</b><br><b>Кофе латте</b>              | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 г еритін кофе ұнтағы, 50 г су, 125 г сүт                                                                                             |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кофе ұнтағы мен суды тостаққа араластырыңыз.</li> <li>2. Басқа тостаққа сүтті құйыңыз.</li> <li>3. Кофе қоспасын микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-8].</li> <li>4. Сигнал естілген кезде тостақты алыңыз.</li> <li>5. Сүтті микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз.</li> <li>6. Пісіріп болғаннан кейін барлығын жақсылап араластырып, үстелге тартыңыз.</li> </ol> |                                                                                                                                        |

## Микротолқынды пешті пайдалану

| Код/Тағам              | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Құраластар                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1-9<br>Жасыл шай латте | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6 г жасыл шай ұнтағы, 15 г қант, 250 г сүт    |
|                        | <b>Нұсқаулар</b><br>1. Құраластардың барлығын тостаққа салыңыз да, араластырыңыз.<br>2. Тостақты микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-9].<br>3. Пісіріп болғаннан кейін жақсылап араластырып, үстелге тартыңыз.                                                                                                                                                                                      |                                               |
| 1-10<br>Сүтті шай      | 1 порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 дана қалтадағы қара шай, 60 г су, 125 г сүт |
|                        | <b>Нұсқаулар</b><br>1. Қалтадағы қара шай мен суды кружкаға араластырыңыз.<br>2. Басқа тостаққа сүтті құйыңыз.<br>3. Шай қоспасын микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-10].<br>4. Сигнал естілген кезде тостақты алыңыз.<br>5. Сүтті микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз.<br>6. Пісіріп болғаннан кейін барлығын жақсылап араластырып, үстелге тартыңыз. |                                               |

### 2. Орыс дәстүрімен пісіру рецептілері

| Код/Тағам    | Үстелге тарту мөлшері                                                                          | Құраластар                              |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 2-1<br>Омлет | 130-135г                                                                                       | Жұмыртқа - 3 дн, сүт - 30 мл, тұз - 2 г |
|              | <b>Нұсқаулар</b><br>Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз. |                                         |

| Код/Тағам                               | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Құраластар                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-2<br>Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық | Шұжық - 2 дана<br>Ыстық бұрыш -132 г                                                                                                                                                                                                                                                                             | Шұжық – 2 дана әрқайсысы 50 г, сары май – 5 г, қалбырдағы бұршақ – 135 г (құрғақ салмағы)                                                                                                 |
|                                         | <b>Нұсқаулар</b><br>Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
| 2-3<br>Кекс                             | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Қант - 45 г, ваниль қосылған қант - 5 г, сары май - 40 г, жұмыртқа - ½ дн, сүт - 30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г                                                              |
|                                         | <b>Нұсқаулар</b><br>Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.                                                                    |                                                                                                                                                                                           |
| 2-4<br>Лимон қосылған булочка           | 190 г (5 дана)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - ½ дана, жылы су - 1 ас қасық, безендіруге арналған лимон қабығы: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г |
|                                         | <b>Нұсқаулар</b><br>Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз. |                                                                                                                                                                                           |

| Код/Тағам                                           | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Құраластар                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-5</b><br><b>Сырник</b>                         | 2, әрқайсысы 95 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлау үшін) |
|                                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                     |
| <b>2-6</b><br><b>Ірімшіктен жасалған тост</b>       | 40 - 60 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Тост наны – 2 тілім, әр тілімі 26-28 г, ірімшік – 2 тілім, әр тілімі 20 г                                                                           |
|                                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.                                                                                                                    |                                                                                                                                                     |
| <b>2-7</b><br><b>Нан қоқымдары қосылған ірімшік</b> | 125 г (5 дана)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ірімшік - 125 г (4-5 тілім, әрбірі 25 г), жұмыртқа - ½ дана, нанның қоқымдары - 3-5 г                                                               |
|                                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Ірімшікті 5 см x 5 см текше етіп тураңыз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                 |                                                                                                                                                     |

| Код/Тағам                                                     | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-8</b><br><b>Мәскеу дәстүрімен балық пісіру</b>           | 270 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>01</b> Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г<br><b>02</b> Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г)<br><b>03</b> Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана, әр данасы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г |
|                                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(01). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (02) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(03). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>2-9</b><br><b>Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау</b> | 150 - 170 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г                                                                                                                                                  |
|                                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>2-10</b><br><b>Қара өрік қосылған тауық сирақтары</b>      | 325 г (2 дана)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауықтың сирақтары – 2 дн (160-180 г), қара өрік – 5-7 дн (50 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 150 мл                                                                    |
|                                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Микротолқынды пешті пайдалану

| Код/Тағам                                       | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-11<br>Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны     | 250 г                 | <b>01</b> Шошқаның мойын еті -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл<br><b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл                                                              |
|                                                 |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын қосыңыз. (01) Табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз. |
| 2-12<br>Көкөніс қосылған бақтақ                 | 210-240 г             | Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана, 220-250 г, тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, сары май - 5 г                                                                                                              |
|                                                 |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.                                                                   |
| 2-13<br>Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті | 180 г                 | Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                 |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                |

| Код/Тағам                | Үстелге тарту мөлшері     | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-14<br>Голубцы          | 225 г<br>(2 дана)         | <b>01</b> Сопақ еттер<br>(а) Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш – 25 г, туралған қырыққабат – 25 г, тұз – 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г<br>(б) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл<br><b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл                                                                                       |
|                          |                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(а). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(б). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. |
| 2-15<br>Котлета          | 114 г<br>(2 дана)         | <b>01</b> Ақ нан - 10 г, сүт - 15 мл<br><b>02</b> Тартылған шошқа еті мен сиыр еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г<br><b>03</b> Нанның қоқымдары - 5 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                          |                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Нанға(01) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(02). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(03) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2-16<br>Картоп пісірмесі | 140 - 180 г<br>(1-2 дана) | Ірі картоп – 160-200 г, 1 - 2 дана                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                          |                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Код/Тағам                                             | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-17<br/>Рататуй</b>                               | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Текшелеп туралған асқабақ – 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ – 6 г, қызанақ езбесі – 10г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл                                                                                |
|                                                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>2-18<br/>Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық</b> | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>01</b> Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық(тауық) сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл<br><b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл<br><b>03</b> Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 жапырақ |
|                                                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (01) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз (02). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (03). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>2-19<br/>Мұздатылған пицца</b>                     | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Мұздатылған пицца – 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Код/Тағам                              | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-20<br/>Арқан балық көуабы</b>     | 280 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ірі туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер.                                                                                                                          |
|                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>2-21<br/>Боярлар еті</b>            | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Шошқаның мойыны - 280 г, 4-ке бөлінген, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г                                                                                                                                      |
|                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>2-22<br/>Ақсерке қосылған самса</b> | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Мұздатылған ашыған қамыр – 130 г, Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін |
|                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріңіз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Қамырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Микротолқынды пешті пайдалану

| Код/Тағам                                          | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-23</b><br><b>Крупеник</b>                     | 224 г                 | <b>01</b> Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант - 10- 15 г, тұз - ½ г, жұмыртқа - ½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г<br><b>02</b> Сары май - 5 г, нан қиқымы - 1-2 г<br><b>03</b> Қышқыл қаймақ -30 г                                                                                                                                                                                                             |
|                                                    |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Барлық құраластарды араластырыңыз (01). Сарымай жағылған және нан қиқымы себілген шара тәрізді төрелкеге салыңыз (02). Үстіне кілегей құйыңыз (03). Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>2-24</b><br><b>Тауық көуабы</b>                 | 280 г                 | Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                    |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Филені 3 см х 3 см текшелеп тураңыз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>2-25</b><br><b>Ет толтырылған болгар бұрышы</b> | 480-500 г<br>(2 дана) | <b>01</b> Тәтті бұрыш - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиыр еті мен шошқа еті). - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл<br><b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл                                                                               |
|                                                    |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз (01). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. |

| Код/Тағам                                                      | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-26</b><br><b>Қызанақ тұздығы қосылған котлета</b>         | 265 г<br>(2 дана)     | <b>01</b> Ет котлеттері<br>(а) Ақ нан- 30 г, сүт – 35 мл, тартылған ет (сиыр және шошқа еті). - 130 г тұз - 1- 2 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г<br>(б) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл<br><b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл                                                                                                                                      |
|                                                                |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз (а). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз (б). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. |
| <b>2-27</b><br><b>Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық</b> | 315 г                 | Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 3. Көже

| Код/Тағам              | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                  | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3-1<br/>Ботқа</b>   | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Кебір орыс ботқасы «Геркулес» - 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>3-2<br/>Солянка</b> | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>01</b> Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 350 мл<br><b>02</b> Каперс – 7 г, үккіштен өткізілген тұздалған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, түрлі ет – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 300 мл |
|                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>3-3<br/>Борщ</b>    | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>01</b> Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант – 5 г<br><b>02</b> Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 650 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, егер қаласаңыз 5 мл 9 %-дық сіркесу                                                       |
|                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Тағам пісіре бастаңыз, тұмшашпештен сигнал естілген кезде, тағамды аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Код/Тағам                                 | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                              | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3-4<br/>Тауық етінен жасалған көже</b> | 350 г                                                                                                                                                                                                                                              | Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл                                                                                                        |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>3-5<br/>Щи</b>                         | 250 г                                                                                                                                                                                                                                              | <b>01</b> Шошқаның туралған мойыны-170 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл<br><b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде аударыңыз да, (2) көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз". Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.  |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>3-6<br/>Көкөніс сорпасы</b>            | 350 г                                                                                                                                                                                                                                              | Мұздатылған көкөністер – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл                                                                                                                                                                        |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>3-7<br/>Кәріс рамён кеспесі</b>        | 120 г<br>(1 орам)                                                                                                                                                                                                                                  | Кәріс рамён кеспесі 1 орам, су (бөлме температурасында) – 550 мл                                                                                                                                                                                                     |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға тезімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Микротолқынды пешті пайдалану

| Код/Тағам                                | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                    | Құраластар                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3-8</b><br><b>Тұшпарасы бар сорпа</b> | 185 г<br>(15 дана)                                                                                                                                                                                       | Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш – 3-5 дана, лавр жапырағы – 1 дана. |
|                                          | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Әбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                   |
| <b>3-9</b><br><b>Қарақұмық</b>           | 200 г                                                                                                                                                                                                    | Қарақұмық – 100 г, тұз – 2 г, қайнаған су – 300 мл                                                                                                                |
|                                          | <b>Нұсқаулар</b><br>Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                              |                                                                                                                                                                   |

### 4. Сусындар

| Код/Тағам                                           | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                          | Құраластар                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4-1</b><br><b>Лимон және жалбыз қосылған шай</b> | 200-250 мл                                                                                                                                                                     | Су - 200 мл, жапырақ шай - 0,5 шай қасық, лимон - 1 тілім, жалбыз - бірнеше жапырақ                              |
|                                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Шай жапырақтарын, 1 тілім лимон және жалбыз жапырақтарын суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз. |                                                                                                                  |
| <b>4-2</b><br><b>Ыстық шарап (Глинтвейн)</b>        | 150-200 мл                                                                                                                                                                     | Құрғақ қызыл шарап - 150 мл, апельсин - 20 г, лимон - 10 г, қант - 10 г, дәмқабық - 1 тал, сарымсақ түйірі - 1 г |
|                                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Барлық құраластарды араластырыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Қайнатпаңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.                                 |                                                                                                                  |

| Код/Тағам                                                    | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                       | Құраластар                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4-3</b><br><b>Дәмқабық және бал қосылған шай</b>          | 200-250 мл                                                                                                                                                                                  | Су - 200 мл, дәмқабық - ½ ас қасық, бал - 1 ас қасық                                                                              |
|                                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Дәмқабықты суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Жылы болғанша салқындатыңыз. Бал қосыңыз.                           |                                                                                                                                   |
| <b>4-4</b><br><b>Сүт және кардамон (масала) қосылған шай</b> | 200-250 мл                                                                                                                                                                                  | Жапырақ шай - 1 шай қасық, сүт - 100 мл, су - 100 мл, зімбір - ½ шай қасық, кардамон - 1 дана, дәмқабық - ½ шай қасық, қант - 2 г |
|                                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Су мен сүтті араластырып, дәмдеуіштерді, шай жапырақтарын қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.                  |                                                                                                                                   |
| <b>4-5</b><br><b>Жидек сусыны</b>                            | 200-250 мл                                                                                                                                                                                  | Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, жас жидектер - 1 ас қасық.                                                                      |
|                                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Жидектерді суға қосып, қантты дәм-татымына қарай қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.                                    |                                                                                                                                   |
| <b>4-6</b><br><b>Зімбір мен лимон қосылған шай</b>           | 200-250 мл                                                                                                                                                                                  | Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, лимон - 1 тілім, зімбір – дәміне қарай, жапырақ шай - 0,5 шай қасық.                            |
|                                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Шай жапырақтарын суға қосып, лимон тілімін салып, имбирьді дәм-татымына қарай сүзіп қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. |                                                                                                                                   |
| <b>4-7</b><br><b>Какао</b>                                   | 200-250 мл                                                                                                                                                                                  | Сүт - 200 мл, қант - 2 шай қасық, какао - 1 шай қасық                                                                             |
|                                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Какао мен қантты сүтке қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.                                                              |                                                                                                                                   |

| Код/Тағам                                      | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                          | Құраластар                                                                                                                         |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4-8</b><br><b>Ыстық шоколад</b>             | 350-400 мл                                                                                                                                                                                     | Қара шоколад - 100 г, сүт немесе қаймақ (10 %) - 250 мл, су - 1-2 ас қасық, қант - дәміне қарай, көпіршітілген крем - дәміне қарай |
|                                                | <b>Нұсқаулар</b><br>Шоколадты үккіштен өткізіңіз. Су және сүт қосып араластырыңыз. Қоспаға айналғанша көпіршітіңіз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. |                                                                                                                                    |
| <b>4-9</b><br><b>Мүкжидектен жасалған морс</b> | 200 мл                                                                                                                                                                                         | Мұздатылған мүкжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл                                                                              |
|                                                | <b>Нұсқаулар</b><br>Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.                                                               |                                                                                                                                    |
| <b>4-10</b><br><b>Құрғақ жеміс компоты</b>     | 200 мл                                                                                                                                                                                         | Кептірілген сары өрік – 25 г, өрік – 20 г, кептірілген алма – 15 г, қант – 10 г, лимон қышқылы – 2 шөкім, қайнаған су – 450 мл     |
|                                                | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                   |                                                                                                                                    |

## 5. Көкөністер/Дәнді дақылдар

| Код/Тағам                                   | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5-1</b><br><b>Брокколи гүлдері</b>       | 250 г                 | Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.    |
| <b>5-2</b><br><b>Туралған сәбіз</b>         | 250 г                 | Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз. |
| <b>5-3</b><br><b>Жасыл бұршақ</b>           | 250 г                 | Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.               |
| <b>5-4</b><br><b>Шпинат</b>                 | 150 г                 | Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.                                                                                    |
| <b>5-5</b><br><b>Өзегі алынбаған жүгері</b> | 250 г                 | Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.                                                                                                                                                        |

## Микротолқынды пешті пайдалану

| Код/Тағам                                   | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5-6</b><br><b>Қабығы аршылған картоп</b> | 250 г                 | Картоптарды жуып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.                       |
| <b>5-7</b><br><b>Қоңыр күріш</b>            | 125 г                 | Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.                                        |
| <b>5-8</b><br><b>Еленбеген ұн макарон</b>   | 125 г                 | Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 500 мл құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз. |
| <b>5-9</b><br><b>Квиноа</b>                 | 125 г                 | Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.                                         |
| <b>5-10</b><br><b>Булгур</b>                | 125 г                 | Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.                                         |
| <b>5-11</b><br><b>Көкөніс гратині</b>       | 500 г                 | Алдын ала пісірілген картоп тілімдері, кәді және қызанақ тілімдері тәрізді көкөністерді, тұздықты өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.     |

| Код/Тағам                               | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5-12</b><br><b>Гриль қызанақтары</b> | 400 г                 | Қызанақтарды шайып, тазалап, жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты тордың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз. |

### 6. Құс/Балық еті

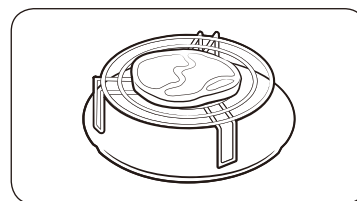
| Код/Тағам                                          | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>6-1</b><br><b>Тауықтың төс еттері</b>           | 300 г<br>(2 дана)     | Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.                               |
| <b>6-2</b><br><b>Күркетауықтың төс еттері</b>      | 300 г<br>(2 дана)     | Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.                               |
| <b>6-3</b><br><b>Балықтың балғын филесі</b>        | 300 г<br>(2 дана)     | Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз. |
| <b>6-4</b><br><b>Жас арқан балықтың қоң еттері</b> | 300 г<br>(2 дана)     | Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз. |
| <b>6-5</b><br><b>Жаңа креветка</b>                 | 250 г                 | Керамика табақтағы асшаянды жуып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.     |

| Код/Тағам                                               | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>6-6<br/>Жас бақтақ</b>                               | 200 г<br>(1 балық)    | 1 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. 1 шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөптерден салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз. |
| <b>6-7<br/>Гриль балығы</b>                             | 300 г                 | Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.                    |
| <b>6-8<br/>Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау</b> | 400 г<br>(2 стейк)    | Балық стейктерін гриль торына біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.                                                                                                                                 |

## Гриль жасау

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

- Микротолқынды пештің ішіндегі ыдыс өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер гриль торын қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.



- Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
- Тағамды гриль торына қойыңыз да, есікті жабыңыз.



- Гриль режимін басыңыз.**
  - Басқару панелінің дисплейінде тиісті (🔥) белгішесі көрсетіледі.
  - Гриль температурасын орната алмайсыз.



- Қажетті гриль уақытын орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басыңыз.
  - Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
- Гриль жасай бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
  - Гриль жасау аяқталған кезде, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

## Микротолқынды пешті пайдалану

### Гриль+30 сек функциясын пайдалану

Гриль+30 сек функциясы сонымен қатар, тағамды көп пісіріп жібермей, бет жағын қызарту үшін Гриль режимінің уақытын бір рет басқанда 30 секундқа ұзартуға мүмкіндік береді.

Гриль режимінің пісіру уақытын ұзарту үшін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін **Разогрев +30сек Гриль (Гриль +30 сек)** түймесін бір рет басыңыз.

Мысалы, Гриль режиміне үш минут қосу үшін **Разогрев +30сек Гриль (Гриль +30 сек)** түймесін алты рет басыңыз.

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

#### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

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



Разогрев  
+30сек Гриль

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.

**Разогрев +30сек Гриль (Гриль +30 сек)** түймесін басыңыз.

Гриль жасала бастайды.

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

### Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану

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

#### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

- Әрқашан микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.
- Микротолқынды пештің ішіндегі ыдыс өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Гриль торын қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсартуға болады.

3



СВЧ+Гриль

1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды гриль торына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** режимін басыңыз.
  - Басқару панелінің дисплейінде әдепкі қуат деңгейі (600 Вт) көрсетіледі.
  - Басқару панелінің дисплейінде тиісті (, ) белгішесі көрсетіледі.
4. Қажетті қуат деңгейін таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - 600 Вт, 450 Вт немесе 300 Вт қуат деңгейін таңдауға болады.
  - Гриль температурасын орната алмайсыз.

4



OK

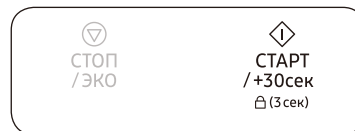




5. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басыңыз.
  - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.
6. Тағам пісіре бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
  - Пісіру уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

## Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоймау үшін микротолқынды пешті “құлыптап” қоятын, арнайы бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.



- Бала қауіпсіздігінің құралын іске қосу үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
  - Басқару панелі бұғатталып, басқару панелінің дисплейінде “L”.
- Бала қауіпсіздігінің құралын ажырату үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.



көрсетіледі.

## Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.



- Дыбыстық сигналды сөндіру үшін < және > (**Азайту/Қосу**) түймесін қатар басыңыз.
- Дыбыстық сигналды қайта қосу үшін < және > (**Азайту/Қосу**) түймесін қайта бірге басыңыз.

## Ыдысқа қатысты нұсқаулар

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.

Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.

Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

| Ыдыс-аяқ                                                | Микротолқынға төзімді | Түсіндірме                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Алюминий фольга                                         | ✓X                    | Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга микротолқынды пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін. |
| Жұқа табақ                                              | ✓                     | 8 минуттан артық қыздырмаңыз.                                                                                                                                                                             |
| Фарфор және керамика                                    | ✓                     | Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.                                                                                   |
| Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар            | ✓                     | Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.                                                                                                                                                    |
| Фастфуд орамдары                                        |                       |                                                                                                                                                                                                           |
| • Полистирол кеселер мен сауыттар                       | ✓                     | Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.                                                                                                                       |
| • Қағаз қалта немесе газет                              | X                     | Өртеніп кетуі мүмкін.                                                                                                                                                                                     |
| • Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі | X                     | Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.                                                                                                                                                                        |
| Шыны ыдыс                                               |                       |                                                                                                                                                                                                           |
| • Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс                  | ✓                     | Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.                                                                                                                                                              |
| • Осал шыны ыдыс                                        | ✓                     | Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.                                                                             |

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

✓ : Ұсынылады

✓X : Сақтықпен пайдаланыңыз

X : Қауіпсіз емес

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Микротолқындар

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді. Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

### Пісіру

#### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

#### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддинг, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

#### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамның бетін әр түрлі жолмен жабуға болады, мысалы: керамика табақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқын үшін жарамды таспамен.

#### Қоя тұру уақыты

Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

### Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

| Тағам                                     | Үстелге тарту мөлшері                                                          | Қуат   | Уақыт (мин.) |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Шпинат                                    | 150 г                                                                          | 600 Вт | 4½-5½        |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |              |
| Брокколи                                  | 300 г                                                                          | 600 Вт | 9-10         |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |              |
| Бұршақ                                    | 300 г                                                                          | 600 Вт | 7½-8½        |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |              |
| Жасыл бұршақ                              | 300 г                                                                          | 600 Вт | 8-9          |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |              |
| Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері)   | 300 г                                                                          | 600 Вт | 7½-8½        |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |              |
| Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша) | 300 г                                                                          | 600 Вт | 8-9          |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |              |

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Жас көкөністі пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

**Ақыл-кеңес:** Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

| Тағам                   | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                   | Қуат   | Уақыт (мин.)         |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|
| Брокколи                | 250 г                                                                                                                                   | 800 Вт | 4-4½                 |
|                         | 500 г                                                                                                                                   |        | 7-7½                 |
| Брюссель орамжапырағы   | 250 г                                                                                                                                   | 800 Вт | 5½-6½                |
|                         | 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз.                                                                                                     |        | 3 минут қоя тұрыңыз. |
| Сәбіз                   | 250 г                                                                                                                                   | 800 Вт | 4½-5                 |
|                         | Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.                                                                                                     |        | 3 минут қоя тұрыңыз. |
| Түрлі-түсті орамжапырақ | 250 г                                                                                                                                   | 800 Вт | 5-5½                 |
|                         | 500 г                                                                                                                                   |        | 8½-9                 |
| Кәдіш                   | 250 г                                                                                                                                   | 800 Вт | 3½-4                 |
|                         | Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрыңыз. |        |                      |

| Тағам                 | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                     | Қуат   | Уақыт (мин.) |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Баклажан              | 250 г                                                                                                                     | 800 Вт | 3½-4         |
|                       | Нұсқаулар<br>Баклажанды кішкене леп турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.                         |        |              |
| Порей пиязы           | 250 г                                                                                                                     | 800 Вт | 4½-5         |
|                       | Нұсқаулар<br>Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.                                             |        |              |
| Саңырауқұлақ          | 125 г                                                                                                                     | 800 Вт | 1½-2         |
|                       | 250 г                                                                                                                     |        | 3-3½         |
| Пияз                  | 250 г                                                                                                                     | 800 Вт | 5½-6         |
|                       | Нұсқаулар<br>Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.              |        |              |
| Бұрыш                 | 250 г                                                                                                                     | 800 Вт | 4½-5         |
|                       | Нұсқаулар<br>Бұрышты кішкене леп бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.                                                            |        |              |
| Картоп                | 250 г                                                                                                                     | 800 Вт | 4-5          |
|                       | 500 г                                                                                                                     |        | 7½-8½        |
| Кольраби орамжапырағы | 250 г                                                                                                                     | 800 Вт | 5-5½         |
|                       | Нұсқаулар<br>Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене леп екіге немесе төртке бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз. |        |              |

**Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес**

**Күріш:** Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз. Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

**Паста:** Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

| Тағам                               | Үстелге тарту мөлшері                                              | Қуат   | Уақыт (мин.) |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Ақ күріш (Буға ұсталған)            | 250 г                                                              | 800 Вт | 16 -17       |
|                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.   |        |              |
| Қоңыр күріш (Буға ұсталған)         | 250 г                                                              | 800 Вт | 21 -22       |
|                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.   |        |              |
| Аралас күріш (Күріш + Жабайы күріш) | 250 г                                                              | 800 Вт | 17 -18       |
|                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.   |        |              |
| Аралас жүгері (Күріш + Дақыл)       | 250 г                                                              | 800 Вт | 18-19        |
|                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>400 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.   |        |              |
| Макарон                             | 250 г                                                              | 800 Вт | 11 -12       |
|                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>1000 мл ыстық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз. |        |              |

**Қыздыру**

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші және электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.

Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

**Орналастыру және бетін жабу**

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

**Қуат мәндері және тағамды араластыру**

Кейбір тағамдарды 800 Вт қуат мәнін қолданып қыздыруға болады, ал кейбіреулерін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт арқылы да қыздыруға болады. Кестеге қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бөліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.

Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.

Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

### Сұйықтарды қыздыру

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін микротолқынды пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

### Бала тағамын қыздыру

#### Баланың тағамы

Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Үстелге тартар кезде температурасы 30-40 °C болуын ұсынамыз.

#### Балаға берілетін сүт

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі ықтимал. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Ұсынылатын қолдану температурасы 37 °C градус.

### Ескертпе

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

### Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

| Тағам                                        | Үстелге тарту<br>мөлшері                                                                                                                                                                                                  | Қуат   | Уақыт (мин.) |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Сусындар (Кофе,<br>шәй және су)              | 150 мл (1 кесе)<br>250 мл (1 тостақ)                                                                                                                                                                                      | 800 Вт | 1-1½<br>1½-2 |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесені / тостақты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз. |        |              |
| Сорпа<br>(Салқындатылған)                    | 250 г                                                                                                                                                                                                                     | 800 Вт | 3-3½         |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.                  |        |              |
| Бұқтырылған тағам<br>(Салқындатылған)        | 350 г                                                                                                                                                                                                                     | 600 Вт | 5½-6½        |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |              |
| Соус қосылған<br>макарон<br>(Салқындатылған) | 350 г                                                                                                                                                                                                                     | 600 Вт | 4½-5½        |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.                          |        |              |

| Тағам                                                  | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                      | Қуат   | Уақыт (мин.) |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған) | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                      | 600 Вт | 5-6          |
|                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз. |        |              |
| Табаққа салынған тағам (салқындатылған)                | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                      | 600 Вт | 5½-6½        |
|                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.                                                                                                   |        |              |

#### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

| Тағам                                     | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                              | Қуат   | Уақыт  |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Баланың тағамы (Көкөніс + ет)             | 190 г                                                                                                                                                                                                              | 600 Вт | 30 сек |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |        |
| Балаға арналған ботқа (Дән + сүт + жеміс) | 190 г                                                                                                                                                                                                              | 600 Вт | 20 сек |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |        |

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

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Қолмен жібіту

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз.

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

**Ақыл-кеңес:** Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

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

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

| Тағам                                                                                                                                                                                                 | Үстелге тарту мөлшері | Қуат   | Уақыт (мин.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|--------------|
| Нан                                                                                                                                                                                                   |                       |        |              |
| Булочкалар (әрбірі шамамен 50 г)                                                                                                                                                                      | 2 дана<br>4 дана      | 180 Вт | ½-1<br>2-2½  |
| Тост наны/Сэндвич                                                                                                                                                                                     | 250 г                 | 180 Вт | 4½-5         |
| Неміс наны (Бидай + қарабидай ұны)                                                                                                                                                                    | 500 г                 | 180 Вт | 8-10         |
| <b>Нұсқаулар</b><br>Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-20 минут қоя тұрыңыз. |                       |        |              |

## Гриль

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда, тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-5 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

### Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс

Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

### Гриль жасауға болатын тағам

Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

### Маңызды ескерім

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды гриль торына қою қажет екенін есте ұстаңыз.

## Микротолқын + гриль

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:  
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

### Маңызды ескерім:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

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

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

### Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

| Жаңа тағам                                                                                                                                                   | Үстелге тарту мөлшері            | Қуат       | 1-ші қадам (мин.)              | 2-ші қадам (мин.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------|--------------------------------|-------------------|
| Тост наны тіліктері                                                                                                                                          | 4 дана (әрбірі 25 г)             | Тек гриль  | 6-8                            | 4-5½              |
| <b>Нұсқаулар</b><br>Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.                                                                                 |                                  |            |                                |                   |
| Булочкалар (пісірілген)                                                                                                                                      | 2-4 дана                         | Тек гриль  | 2-3                            | 2-3               |
| <b>Нұсқаулар</b><br>Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.                                         |                                  |            |                                |                   |
| Гриль қызанақтары                                                                                                                                            | 200 г (2 дана)<br>400 г (4 дана) | MT + Гриль | 300 Вт + Гриль<br>4½-5½<br>7-8 | Тек гриль<br>2-3  |
| <b>Нұсқаулар</b><br>Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз. |                                  |            |                                |                   |

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

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

## Ақыл-кеңес

### Қатқан балды еріту

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.  
300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

### Желатинді еріту

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.  
Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.  
300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

### Безендіргіш қоспа даярлау/Өрлеу (торттарға арналған)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз.  
Қақпақ жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½ - 4½ минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

### Тосап қайнату

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып 10-12 минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

### Пуддинг/Қайнатпа пісіру

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Қақпақ жауып, 6½ - 7½ минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

### Бадам жаңғағын қызарту

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз.  
3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пештің ішінде 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

## Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

### Ақаулық себептерін анықтау

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

| Ақаулық                                            | Себебі                                                           | Әрекет                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Жалпылама ақпарат</b>                           |                                                                  |                                                                                                           |
| Түймелер дұрыс басылмайды.                         | Түймелердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін.        | Бөгде затты алып, қайталаңыз.                                                                             |
|                                                    | Таң үлгілері үшін: Сыртқы бетіне ылғал тұрған.                   | Сыртқы бетіндегі ылғалды сүртіңіз.                                                                        |
|                                                    | Бала қауіпсіздігінің құралы қосулы.                              | Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіріңіз.                                                                  |
| Уақыт көрсетілмейді.                               | Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған.                         | Эко функциясын сөндіріңіз.                                                                                |
| Микротолқынды пеш жұмыс істемей тұр.               | Тоқ қосылмаған.                                                  | Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.                                                                  |
|                                                    | Есік ашық тұр.                                                   | Есікті жауып, қайта қосыңыз.                                                                              |
|                                                    | Есіктің қауіпсіздік механизмдеріне бөгде зат тұрып қалуы мүмкін. | Бөгде затты алып, қайталаңыз.                                                                             |
| Микротолқынды пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады. | Пайдаланушы тағамды аудару үшін есікті ашқан.                    | Тағамды аударғаннан кейін жұмысты бастау үшін <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. |

| Ақаулық                                                                                             | Себебі                                                                                                    | Әрекет                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.                                                          | Микротолқынды пеш ұзақ уақыт бойы тағам пісіріп тұрған.                                                   | Ұзақ уақыт тағам пісіргеннен кейін микротолқынды пешті салқындатыңыз.                                                                                                 |
|                                                                                                     | Желдеткіш жұмыс істемей тұр.                                                                              | Желдеткіштің шуылын естіңіз.                                                                                                                                          |
|                                                                                                     | Тағам салмай микротолқынды пешті қолдануға әрекет еттіңіз.                                                | Тағамды микротолқынды пешке салыңыз.                                                                                                                                  |
|                                                                                                     | Микротолқынды пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.                                            | Микротолқынды пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |
|                                                                                                     | Бір розеткаға бірнеше аша қосылған.                                                                       | Бір розетканы микротолқынды пешке арнаңыз.                                                                                                                            |
| Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін микротолқынды пеш жұмыс істемейді. | Тұмшаланған тағам пісіргенде немесе қақпағы бар сауытты пайдаланғанда тырс-тырс еткен дыбыс шығуы мүмкін. | Тұмшаланған сауыттарды пайдаланбаңыз, себебі ішіндегілер үлкейіп пісіру барысында жарылып кетуі мүмкін.                                                               |
| Микротолқынды пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.                                                 | Микротолқынды пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.                                            | Микротолқынды пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |
|                                                                                                     | Микротолқынды пештің үстінде заттар бар.                                                                  | Микротолқынды пештің үстіндегі заттарды алыңыз.                                                                                                                       |

| Ақаулық                                                           | Себебі                                                                                                              | Әрекет                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Есік дұрыс ашылмайды.                                             | Есік пен микротолқынды пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.                                                | Микротолқынды пешті тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.                                                                                                                                                                |
| Қыздыру, соның ішінде Жылы ұстау функциясы дұрыс жұмыс істемейді. | Микротолқынды пеш жұмыс істемеуі мүмкін, себебі өте көп тағам пісірілуде немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.          | Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз. |
| Жібіту функциясы жұмыс істемей тұр.                               | Өте көп тағам пісірілген.                                                                                           | Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз.                                                                                                                                                                   |
| Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.             | Есік ұзақ уақыт ашық қалған.                                                                                        | Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуі мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко)</b> түймесін басыңыз.                                                                       |
|                                                                   | Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.                                                                                  | Микротолқынды пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз.                                                                                                                                                                   |
| Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.                           | Егер Автоматты түрде пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді. | Тағамды аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз.                                                                                                        |
| Микротолқынды пеш дұрыс деңгейленген жоқ.                         | Микротолқынды пеш тегіс жерге орнатылмаған.                                                                         | Тегіс, орнықты жерге микротолқынды пештің орнатылғанына көз жеткізіңіз.                                                                                                                                                |
| Пісіру барысында жарқыл пайда болады.                             | Микротолқынды пеш/жібіту функциялары кезінде темір сауыттар пайдаланылған.                                          | Темір сауыттарды қолданбаңыз.                                                                                                                                                                                          |

## Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

| Ақаулық                                                                                     | Себебі                                                                                                       | Әрекет                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тоқ қосылған кезде микротолқынды пеш дереу жұмыс істей бастайды.                            | Есік дұрыс жабылмаған.                                                                                       | Есікті жауып, қайта тексеріңіз.                                                                           |
| Микротолқынды пештен тоқ соғады.                                                            | Қуат немесе қуат розеткасы жерге дұрыс қосылмаған.                                                           | Қуат немесе қуат розеткасының жерге дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.                                     |
| 1. Су тамшылайды.<br>2. Есіктің саңылауынан бу шығады.<br>3. Микротолқынды пеште су қалады. | Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл микротолқынды пештің ақауы емес.        | Микротолқынды пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.                                    |
| Микротолқынды пештің ішінің жарығы әр түрлі.                                                | Функция түріне қарай, қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.                               | Тағам пісіру барысында қуат шығысы өзгерсе ақаулық болып табылмайды. Бұл микротолқынды пештің ақауы емес. |
| Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.                                 | Микротолқынды пешті желдету үшін тағам пісіріп болғаннан кейін желдеткіш шамамен 3 минут жұмыс істеп тұрады. | Бұл микротолқынды пештің ақауы емес.                                                                      |

| Ақаулық                                                                             | Себебі                                                                                                                                | Әрекет                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Бұрылмалы табақ</b>                                                              |                                                                                                                                       |                                                                     |
| Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналып тоқтап қалады. | Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған.                                                               | Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз.                           |
| Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады.                                                | Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді. | Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз. |
| Бұрылмалы табақ айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.                          | Тағам қалдығы микротолқынды пештің табанына тұрып қалған.                                                                             | Микротолқынды пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.       |

| Ақаулық                                                                         | Себебі                                                                                      | Әрекет                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Гриль</b>                                                                    |                                                                                             |                                                                                   |
| Жұмыс кезінде түтін шығады.                                                     | Алғаш рет микротолқынды пешті пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін. | Бұл ақау емес, егер микротолқынды пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс. |
|                                                                                 | Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.                                                  | Микротолқынды пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.              |
|                                                                                 | Тағам грильге өте жақын тұр.                                                                | Тағам пісіріп жатқанда қажетінше алыс қойыңыз.                                    |
|                                                                                 | Тағам дұрыс дайындалмаған және/немесе қойылмаған.                                           | Тағамның дұрыс дайындалғанына және қойылғанына көз жеткізіңіз.                    |
| Микротолқынды пеш                                                               |                                                                                             |                                                                                   |
| Микротолқынды пеш қызбайды.                                                     | Есік ашық тұр.                                                                              | Есікті жауып, қайта қосыңыз.                                                      |
| Қыздырған кезде түтін шығады.                                                   | Алғаш рет микротолқынды пешті пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін. | Бұл ақау емес, егер микротолқынды пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс. |
|                                                                                 | Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.                                                  | Микротолқынды пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.              |
| Микротолқынды пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады. | Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.                                            | Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.                       |

| Ақаулық                                          | Себебі                                                          | Әрекет                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Микротолқынды пештің ішінен жағымсыз иіс шығады. | Тағам қалдығы немесе пластик еріген және пештің ішіне жабысқан. | Бу функциясын пайдаланып, содан кейін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Иісті тезірек кетіру үшін микротолқынды пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз. |
| Микротолқынды пеш дұрыс пісірмейді.              | Тағам пісіру барысында микротолқынды пештің есігі жиі ашылған.  | Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.                                                     |
|                                                  | Микротолқынды пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.      | Микротолқынды пештің басқару құралдарын дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.                                                                                     |
|                                                  | Гриль немесе басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.            | Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.                                                                                                                            |
|                                                  | Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.                | Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.                                                                                                                |

## Ақпарат коды

| Ақпарат коды | Себебі                                            | Әрекет                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-d0         | Басқару түймешіктері 10 секундтан астам басылған. | Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Бұл жағдай қайта орын алса, микротолқынды пешті 30 секунд сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз. |

## ЕСКЕРТПЕ

Егер ұсынылған шешім мәселені шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Техникалық параметрлері

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

| Үлгі                        | MG23T5018A*                          |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Қуат көзі                   | 230 В ~ 50 Гц АТ                     |
| Электр қуатын тұтыну көлемі |                                      |
| Максимум қуат               | 2300 Вт                              |
| Микротолқын                 | 1250 Вт                              |
| Гриль (қыздырғыш элемент)   | 1100 Вт                              |
| Қуат шығысы                 | 100 Вт / 800 Вт - 6 деңгей (IEC-705) |
| Жұмыс жиілігі               | 2450 МГц                             |
| Өлшемдері (Е x Б x Т)       |                                      |
| Сыртқы (Тұтқасын қосқанда)  | 489 x 275 x 381 мм                   |
| Пештің іші                  | 330 x 211 x 324 мм                   |
| Сыйымдылығы                 | 23 литр                              |
| Салмағы                     |                                      |
| Нетто                       | Шамамен 12,7 кг                      |



Символ Көдендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.



Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

## Жадынама

---



# SAMSUNG

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

**Өндірушінің мекенжайы:** (Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонги-до, Корея, 16677

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы:** Малайзия

**Импорттаушы:** «SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.  
СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

| ЕЛ         | ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ                 | НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ                                                       |
|------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55                 | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>       |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                    | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)   | <a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a> |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a> |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                      | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500              | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| MOLDOVA    | +373-22-667-400                 | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                   | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>       |



DE68-04594L-00

# Mikroto'lqinli pech

---

## Foydalanuvchi qo'llanmasi

MG23T5018A\*

---



**SAMSUNG**

## Mundarija

### Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar 3

|                                                                                       |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar                                                | 3 |
| Umumiy xavfsizlik                                                                     | 6 |
| Mikroto'lqinga oid ehtiyot chorolari                                                  | 7 |
| Cheklangan kafolat                                                                    | 8 |
| Mahsulot guruhi bayoni                                                                | 8 |
| Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) | 8 |

### O'rnatish 9

|                    |   |
|--------------------|---|
| Anjomlar           | 9 |
| O'rnatiladigan joy | 9 |
| Aylanuvchi patnis  | 9 |

### Xizmat ko'rsatish 10

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Tozalash                                   | 10 |
| Almashtirish (ta'mirlash)                  | 10 |
| Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi | 10 |

### Mikroto'lqinli pech xususiyatlari 11

|                     |    |
|---------------------|----|
| Mikroto'lqinli pech | 11 |
| Boshqaruv paneli    | 11 |

### Mikroto'lqinli pechni ishlatish 12

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili | 12 |
| Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish   | 12 |
| Taom tayyorlash/isitish                  | 13 |
| Vaqtini belgilash                        | 14 |
| Quvvat darajalari va vaqt o'zgarishlari  | 14 |
| Tayyorlash vaqtini o'zgartirish          | 15 |
| Taom tayyorlashni to'xtatish             | 15 |

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Quvvatni tejash rejimini o'rnatish                | 16 |
| Tez muzdan tushirish funksiyasini ishlatish       | 16 |
| Rus retsepti ishlatish                            | 17 |
| Gril rejimida tayyorlash                          | 30 |
| Gril +30 son ishlatish                            | 30 |
| Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish | 31 |
| Bolalardan qulflashni ishlatish                   | 31 |
| Tovushli signalni o'chirib qo'yish                | 31 |

### Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma 32

### Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma 33

### Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi 42

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Nosozliklarni bartaraf etish | 42 |
| Axborot kodi                 | 46 |

### Texnik xususiyatlar 46

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Mahsulot haqida ma'lumot | 46 |
|--------------------------|----|

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQUVA VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

**OGOHLANTIRISH:** Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.

**OGOHLANTIRISH:** Suyuqlik va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishi mumkin.

**OGOHLANTIRISH:** Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.

Bu qurilma faqat ro'zg'orda ishlatishga mo'ljallangan, uni quyidagi joylarda ishlatmang:

- do'kon, idora yoki boshqa ishxonalarda xodimlar oshxonasida;
- og'ilxonalarda;
- mehmonxona va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;
- to'shak va nonushta turidagi mehmonxonalarda.

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

Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

Tutun chiqsa, qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim.

Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishi mumkin.

Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

Mikroto'lqinli pech pechtaxta ustida (alohida) foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

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

Jihoz ichidan idishlarni olayotganda aylanuvchi patnis siljib ketmasligi uchun ehtiyot bo'ling.

Jihozni bug'da tozalagich bilan tozalash mumkin emas.

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish

bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.

Bu pech kamerasi va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.

Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

Agar ishlaganda bu pech g'alati shovqin, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Mikroto'lqinli pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Jihozdan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, natijada oyna darz ketishi mumkin.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

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

**OGOHLANTIRISH:** Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi.

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

8 yoshdan kichikroq bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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

Ishlayotganida sirlari qizib ketishi mumkin.

Bu qurilmalar tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoshdan katta va nazorat ostida bo'lmasalar, ular qurilmani tozalashi va unga texnik xizmat ko'rsatishi mumkin emas.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### Umumiy xavfsizlik

Har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlashni malakali mutaxassis amalga oshirishi kerak. Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto'lqin funksiyasida isitmang. Pechni tozalash uchun benzol, suyultirgich, spirt, bug' yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang. Pechni bunday joylarga o'rnatmang: issiqlik manbalari yoki yonuvchan materiallar yaqinida, nam, yog'li, chang yoki to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar; gaz sizib chiqishi mumkin bo'lgan joylar; notekis sirt. Pechni mahalliy va davlat qoidalariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak. Elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylaridan yot jismlarni ketkazish uchun muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing. Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang yoki ustiga og'ir buyum qo'ymang. Gaz sizib chiqayotgan bo'lsa (propan, siqilgan gaz va hokazo), darhol xonani shamollating. Elektr shnuriga tegmang. Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang. Pech ishlab turganida uning elektr manbaiga ulash vilkasini sug'urib olmang. Barmog'ingizni yoki yot jismlarni tiqmang. Pechga yot jismlar kirib qolsa, tokdan sug'uring va mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Pechga nisbatan kuch ishlatmang yoki turtmang. Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang. Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining quzilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling. Vilkani rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkali adapter, uzaytirgich yoki transformatorlardan foydalanmang. Elektr shnurini metal buyumlarga ilib qo'ymang. Shnur buyumlarning orasidan yoki pechning orqasidan o'tsin. Shikastlangan vilka, elektr shnuri yoki bo'shab qolgan rozetkadan foydalanmang. Vilka yoki shnur shikastlangan bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang. Pech ustiga, ichiga va eshigiga hech qanday buyum qo'ymang. Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang. Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Spirt bug'lari pechning qaynoq qismlariga tegishi mumkin, shu sababli tarkibida spirt bo'lgan taom yoki ichimliklarni isitayotganda ehtiyot bo'ling. Bolalar pech eshigiga urilib ketishi yoki barmog'ini qisib olishi mumkin. Eshigini ochib-yopayotganda bolalarni yaqinlashtirmang.

### Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shu sababli idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim. Ichimliklarni olishdan oldin kamida 20 soniyaga qo'yib qo'ying. Kerak bo'lsa, isitish paytida aralashtirib turing. Isitilganidan so'ng doim aralashtiring.

Kuyib qolganda birinchi yordam ko'rsatish bo'yicha quyidagi amallarni bajaring:

1. Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.
2. Unga toza quruq lattani bog'lang.
3. Hech qanday krem, moy yoki losyon surtmang.

Patnis yoki ilgak shikastlanmasligi uchun, taom tayyorlagandan so'ng darhol suvga solmang.

Pechda yog'ni dog'lamang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Natijada yog' toshib ketishi mumkin.

### Mikroto'lqinli pechga oid ehtiyot choralari

Faqat mikroto'lqinda ishlatish mumkin bo'lgan idish-tovoq ishlatning. Metall idishlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar kabilardan foydalanmang.

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib yoki kuyib ketmasligi uchun vaqtni qisqartiring.

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.

Yorilmasligi uchun xom tuxum yoki qaynatilgan tuxumlarni isitmang. Zich yopilgan yoki vakuumdagi idishlar, yong'oq, pomidor va hokazolarni isitmang.

Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Yong'in chiqish xavfi vujudga keladi.

Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik tarzda o'chishi mumkin va u yetarli darajada sovgunicha o'chiq holda qoladi.

Idishlarni olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.

Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.

Bo'sh pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suv qo'yib qo'yish tavsiya qilinadi.

Pechni o'rnatishda bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga rioya eting. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)

Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

### Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari

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

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmay. Blokirovkalash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmay.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday buyum qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan har gal foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech shikastlangan bo'lsa, uni ishlatmang. Malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanganidan so'nggina ishlatning.  
**Muhim:** pech eshigi to'g'ri yopilishi kerak. Eshik egilmasligi kerak; eshik ilgaklari singan yoki bo'shab qolgan bo'lmasligi kerak; eshik zichlagichlari va zichlovchi yuzalari shikastlanmasligi kerak.
- Barcha sozlash va ta'mirlash ishlari malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### Cheklangan kafolat

Agar moslamaning va/yoki anjomning shikastlanishi mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung anjomni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- O'yilgan, qirilgan yoki singan eshik, tutqichlar, old panel yoki boshqaruv paneli.
- Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshlyotka.

Pechdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.

Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmashligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki [www.samsung.com](http://www.samsung.com) saytidan ma'lumot oling.

Bu pechni faqat ovqat isitishda ishlatiladi. Faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Ichi to'ldirilgan mato va yostiqlarni isitmang. Ishlab chiqaruvchi pechdan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida yetgan zarar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

Pech yuzasining buzilishi va xatarli holatlarning yuzaga kelmasligi uchun pechni doim toza va yaxshi ahvolda saqlang.

### Mahsulot guruhi bayoni

Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

### Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)



(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmashligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

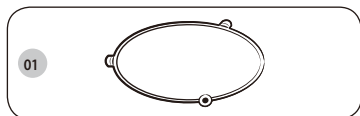
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofisi murojaat qilishlari kerak.

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

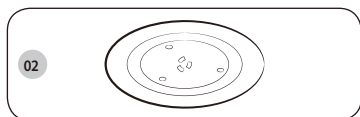
## O'rnatish

### Anjomlar

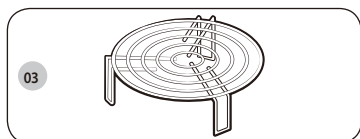
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta anjom kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.



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



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

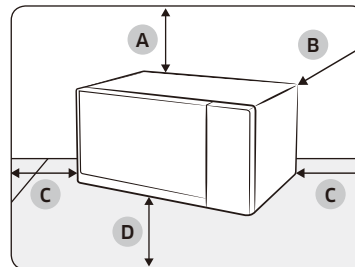


- 03 Gril uchun taglik**, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi. Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.

### ⚠️ DIQQAT

Mikroto'lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz foydalanmang.

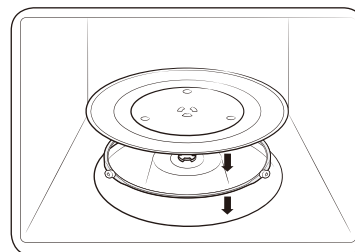
### O'rnatiladigan joy



- A. yuqoridan 20 sm
- B. orqadan 10 sm
- C. yon tomondan 10 sm
- D. poldan 85 sm

- Poldan taxminan 85 sm balandlikdagi yassi, tekis yuzani tanlang. Yuza pechning og'irligini ko'tara olishi kerak.
- Havо aylanishi uchun pechning tepasidan 20 sm, chap/o'ng/orqa tomonidan esa 10 sm oraliq qoldiring.
- Pechni issiq yoki nam joyga, masalan, boshqa mikroto'lqinli pechlar yoki radiatorlar yoniga o'rnatmang.
- Pechning elektr ta'minotiga oid xarakteristikalariga rioya qiling. Uzaytirgich ishlatish zarur bo'lsa, faqat tasdiqdan o'tganini ishlatish.
- Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

### Aylanuvchi patnis



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

## Xizmat ko'rsatish

### Tozalash

Mikroto'lqin pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun uni muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering. Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kir yig'ilib qolishini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovunli suv bilan ishlating. Chaying va yaxshilab quriting.

#### Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

1. Pechni bo'shatib, limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying.
2. Pechni 10 daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida qizdiring.
3. Sikl tugagach, pech sovishini kuting. Keyin eshigini ochib, pishirish bo'lmasini tozalang.

#### DIQQAT

- Eshik va uning zichlagichlarini toza tuting hamda eshik oson ochilib-yopilishiga amin bo'ling. Aks holda pechning ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pechning ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishidan ehtiyot bo'ling.
- Tozalashda dag'al yoki kimyoviy moddalardan foydalanmang.
- Har bir foydalangandan keyin pechni sovitib, pishirish bo'lmasini yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan tozalang.

### Almashtirish (ta'mirlash)

#### OGOHLANTIRISH

Bu pech ichida foydalanuvchi olib qo'yadigan qismlari yo'q. Pechni o'zingiz ko'chirish yoki ta'mirlashga urinmang.

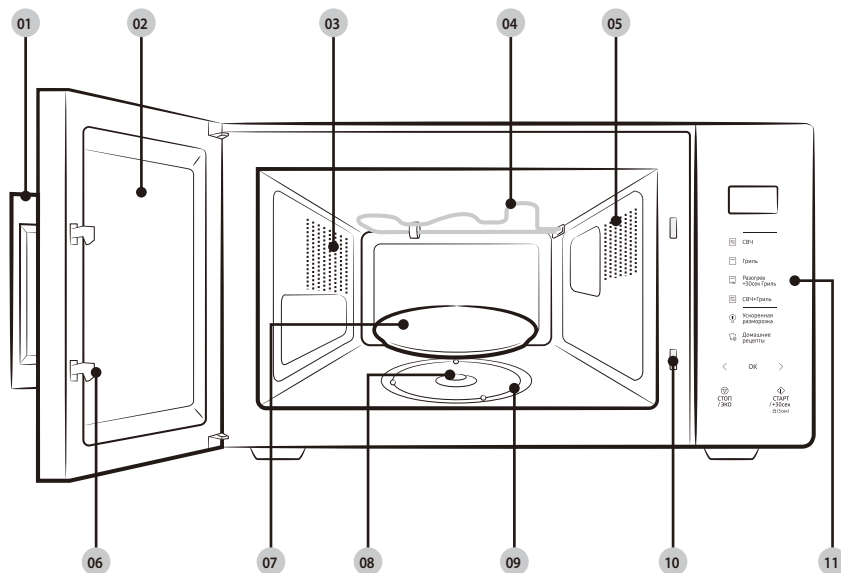
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnikka yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
- Agar pechning tashqi korpusi bilan muammo yuzaga kelsa, avval tokdan uzing, keyin mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

#### Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

Pechni uzoq vaqt ishlatmasangiz, tokdan uzing va pechni quruq, changsiz joyga ko'chiring. Pech ichida yig'iladigan chang va namlik uning ishlashiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

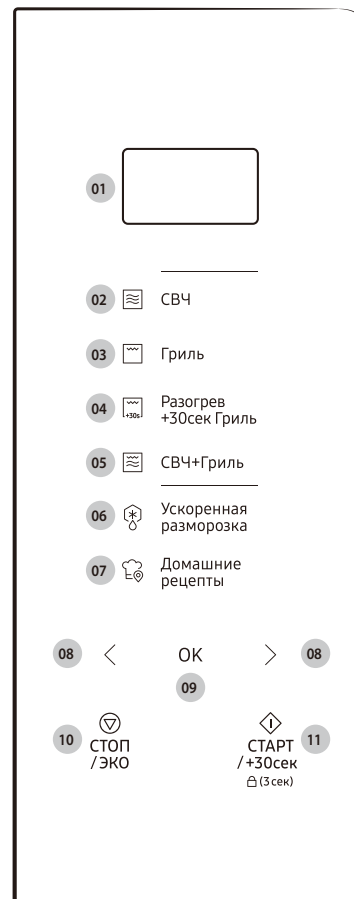
## Mikroto'liqli pech xususiyatlari

### Mikroto'liqli pech



- |                                           |                     |                             |
|-------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| 01 Eshik tutqichi                         | 02 Eshik            | 03 Ventilyatsion tirqishlar |
| 04 Isitish elementi                       | 05 Chiroq           | 06 Eshik qulfi              |
| 07 Aylanuvchi patnis                      | 08 Mufta            | 09 Rolikli taglik           |
| 10 Blokirovkalash kontaktlari tirqishlari | 11 Boshqaruv paneli |                             |

### Boshqaruv paneli



- |                                                 |
|-------------------------------------------------|
| 01 Display                                      |
| 02 СВЧ (Mikroto'liqli)                          |
| 03 Гриль (Gril)                                 |
| 04 Разогрев +30сек Гриль (Gril +30 son)         |
| 05 СВЧ+Гриль (Mikroto'liqli+Gril)               |
| 06 Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish) |
| 07 Домашние рецепты (Rus retsepti)              |
| 08 Камыtirish/oshirish (Vazn/Porsiya/Vaqt)      |
| 09 ОК (Soat)                                    |
| 10 СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)                    |
| 11 СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)                 |
| (Bolalardan qulflash)                           |

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

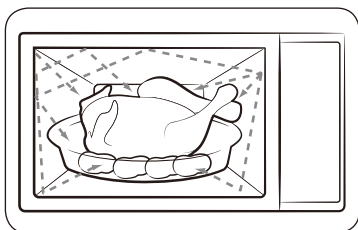
### Mikroto'qinli pechning ishlash tamoyili

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

Mikroto'qinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

#### Taom tayyorlash tamoyili



1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'qinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'qinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga pishirish davom ettiriladi.
3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'ladi:
  - Miqdori va zichligi
  - Tarkibidagi suv miqdori
  - Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)

#### IZOH

Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom etadi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:

- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash.
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

### Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pech to'g'ri ishlayotganini tekshirish imkonini beradi.

Agar muammo bo'lsa, "Nosozliklarni bartaraf etish" bo'limining 42 - 46 betlariga qarang.

#### IZOH

Mikroto'qinli pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Aylanuvchi patnis pechga joylashtirilishi kerak. Agar maksimal quvvatdan (100 % - 800 Vt) boshqa quvvat ishlatilsa, suv kechroq qaynaydi.



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Aylanuvchi patnisga bir stakan suvni qo'yib, eshigini yoping.
3. **CB4 (Mikroto'qin)** tugmasini bosing.



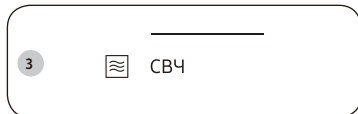
4. Vaqtni belgilash uchun **CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)** tugmasini 4 yoki 5 marta bosing.
5. Mikroto'qinli pech belgilangan vaqt davomida suvni isitadi. Suv qaynayotganiga amin bo'ling.

## Taom tayyorlash/isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

### ⚠️ DIQQAT

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini doimo tekshiring.

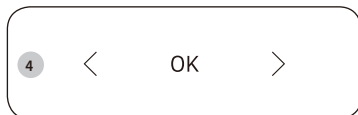


1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

### ⚠️ DIQQAT

Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang.

3. **CB4 (Mikroto'lqin)** tugmasini bosing.
  - Boshqaruv panelida tegishli tasvir (📶) va maksimal quvvat (800 Vt) chiqadi.
4. Kerakli quvvat darajasini tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Tegishli quvvat darajasi uchun "Quvvat darajalari va vaqt o'zgarishlari" bo'limiga 14-betga qarang.



5. Kerakli tayyorlash vaqtini belgilash uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosing.
  - Boshqaruv panelida tayyorlash vaqti chiqadi.
6. Tayyorlashni boshlash uchun **CTAPT/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.
  - Tayyorlab bo'lingach, mikroto'lqinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

## Mikroto'liqinli pechni ishlatish

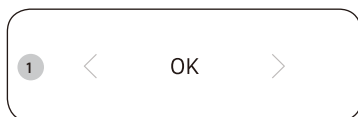
### Vaqtning belgilash

Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning "88:88" va keyin "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi. Joriy vaqtning o'rnatilishi. Vaqt 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda bo'lishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

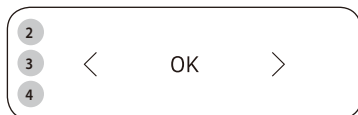
- Mikroto'liqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

#### IZOH

Yozgi vaqtning qo'llash uchun vaqtning qo'lda o'zgartirish kerak.



1. **OK** tugmasini bosing.



2. 24 soatlik yoki 12 soatlikni tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
3. Soatni qo'yish uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
4. Daqiqani qo'yish uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.

#### IZOH

Mikroto'liqinli pech ishlatilmayotganida boshqaruv panelida vaqt ko'rsatib turiladi.

### Quvvat darajalari va vaqt o'zgarishlari

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

| Quvvat darajasi  | Foiz  | Chiqish quvvati |
|------------------|-------|-----------------|
| YUQORI           | 100 % | 800 Vt          |
| O'RTACHA YUQORI  | 75 %  | 600 Vt          |
| O'RTACHA         | 56 %  | 450 Vt          |
| O'RTACHA PAST    | 38 %  | 300 Vt          |
| MUZDAN TUSHIRISH | 23 %  | 180 Vt          |
| PAST             | 13 %  | 100 Vt          |

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

- Yuqoriroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlash vaqti qisqaradi.
- Pastroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlash vaqti uzayadi.

## Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

Mikroto'qinli pech tayyorlayotgan paytida tayyorlash vaqtini uzaytirish yoki qisqartirish mumkin.

- Ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring, keyin zarur bo'lsa, tayyorlash vaqtini uzaytiring yoki qisqartiring.



### 1-usul

Tayyorlash vaqtini 30 soniya uzaytirish uchun

**СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.

- Masalan: Uch daqiqa qo'shish uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini olti marta bosing.

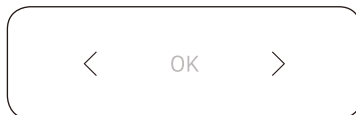


### IZOH

Tayyorlash vaqtini faqat uzaytirish mumkin.

### 2-usul

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosing.



## Taom tayyorlashni to'xtatish

Tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin, bu quyidagi harakatlarni bajarishga imkon beradi:

- Taom tayyorlashni nazorat qilish
- Taomni ag'darish yoki aralashtirish
- Dimlab pishirish uchun qoldirish

### Tayyorlashni vaqtinchalik to'xtatish

- Eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)** tugmasini bir marta bosing.
  - Tayyorlash vaqtinchalik to'xtatiladi.
- Tayyorlashni davom ettirish uchun eshikchani yopib, **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.

### Tayyorlashni butunlay to'xtatish

- Eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)** tugmasini bir marta bosing.
  - Tayyorlash vaqtinchalik to'xtatiladi.
- СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)** tugmasini yana bosing.

## Mikroto'liqinli pechni ishlatish

### Quvvatni tejash rejimini o'rnatish

Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor.



- **СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)** tugmasini bosing. Boshqaruv paneli display o'chadi.
- Quvvatni tejash rejimini to'xtatish uchun eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)** tugmasini bosing. Boshqaruv panelida joriy vaqt chiqadi.

### IZOH

#### Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

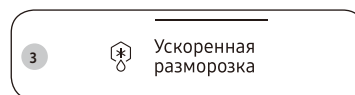
Sozlanayotganda yoki operatsiya pauza qilinganida 25 daqiqa buyruq berilmasa, jihoz kutish rejimiga qaytadi. Shuningdek, agar eshikni ochiq qoldirsangiz, 5 daqiqadan keyin ichki chiroq avtomatik ravishda o'chadi.

### Tez muzdan tushirish funksiyasini ishlatish

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

### ⚠️ DIQQAT

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



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bosing.
4. Taom turini tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/ oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Batafsil ma'lumotni 17-betdagi "Tez muzdan tushirish dasturining tavsifi" bo'limidan oling.
5. Porsiyani belgilash uchun < yoki > (**Kamaytirish/ oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
6. Muzdan tushirishni boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Mikroto'liqinli pech signal bergach, eshigini oching va taomni ag'daring.
7. Muzdan tushirishni davom ettirish uchun eshikni yoping va **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Muzdan tushirilgach, mikroto'liqinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

### Tez muzdan tushirish dasturining tavsifi

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

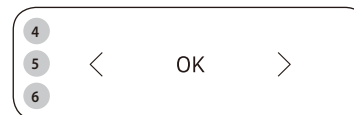
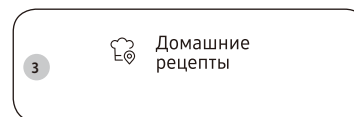
| Kod/Taom                  | Porsiya hajmi | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Go'sht               | 200-1500 g    | Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Vaqt yarmiga yetganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.<br>20-60 daqiqa kuting. |
| 2<br>Parranda             | 200-1500 g    | Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Vaqt yarmiga yetganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin.<br>20-60 daqiqa kuting.                      |
| 3<br>Baliq                | 200-1500 g    | Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Vaqt yarmiga yetganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.<br>20-60 daqiqa kuting.        |
| 4<br>Mevalar/Reza mevalar | 100-600 g     | Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-30 daqiqa kuting.                                                                                                                      |

### Rus retsepti ishlatish

Rus retseptida 73 ta oldindan dasturlangan tayyorlash sozlamalari mavjud. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

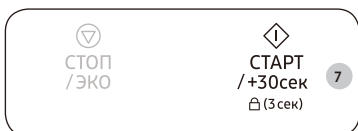
#### ⚠️ DIQQAT

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



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **Домашние рецепты (Rus retsepti)** tugmasini bosib.
4. Kerakli toifani tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/ oshirish**) tugmasini bosib, keyin **OK** tugmasini bosib.
  - 1) Uydagi desert
  - 2) Rus retseptlari
  - 3) Sho'rva
  - 4) Ichimliklar
  - 5) Sabzavot/don
  - 6) Parranda go'shti/Baliq
5. Taom turini tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/ oshirish**) tugmasini bosib, keyin **OK** tugmasini bosib.
6. Porsiya hajmini belgilash uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosib, keyin **OK** tugmasini bosib.
  - Batafsil ma'lumot uchun "Rus retsepti dasturi tavsifi" bo'limi, 18 - 29 betlarga qarang.

## Mikroto'liqli pechni ishlatish



7. Rus retseptini boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
- Mikroto'liqli pech tanlangan dastur sozlamasiga qarab, taomni pishiradi.
  - Tayyorlab bo'lingach, mikroto'liqli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

Quyidagi jadvalda oldindan dasturlangan 73 ta tayyorlash opsiyalariga oid miqdorlar va kerakli yo'l-yo'riqlar berilgan.

### ⚠️ DIQQAT

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

### Rus retsepti dasturi tavsifi

#### 1. Uydaqi desert

| Kod/Taom                     | Porsiya hajmi         | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1<br>Yong'oqli funtli keks | 1 porsiya             | Un 120 g, sariyog' 150 g, qora shakar 100 g, tuxum 2 dona, yong'oq (maydalangan) 50 g, pishirish sodasi 4 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                              |                       | <b>Ko'rsatmalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sariyog' va qora shakarni jomda aralashtiring.</li> <li>Tuxumni qo'shib, yaxshilab aralashtiring.</li> <li>Un bilan pishirish sodasini qo'shib, aralashtiravering.</li> <li>Yong'oqni qo'shib, yaxshilab aralashtiring.</li> <li>Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quying.</li> <li>Idishni mikroto'liqli pechga qo'ying va Rus retsepti [1-1] bandini tanlang.</li> <li>Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol> |
| 1-2<br>Bananli non           | 1 porsiya<br>(6 dona) | Banan 3 dona, quymoq aralashmasi 120 g, sut 120 g, tuxum 1 dona, solod siropi 2 qoshiq.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                              |                       | <b>Ko'rsatmalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bananni to'g'rang.</li> <li>Quymoq aralashmasi, sut, tuxum, solod siropini idishga soling.</li> <li>Bananni qo'shib, yaxshilab aralashtiring.</li> <li>Aralashmani 6 ta qog'oz stakanga quying.</li> <li>Qog'oz stakanlarni mikroto'liqli pechga qo'ying va Rus retsepti [1-2] bandini tanlang.</li> <li>Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>                                                                                  |

| Kod/Taom                   | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Tarkibi                                                                                |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-3<br>Biskvit             | 1 porsiya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Un 170 g, sariyog' 50 g, shakar 150 g, tuxum 3 dona, pishirish sodasi 10 g             |
|                            | <b>Ko'rsatmalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sariyog' va shakarni jomda aralashtiring.</li> <li>2. Tuxumni qo'shib, yaxshilab aralashtiring.</li> <li>3. Un bilan pishirish sodasini qo'shib, aralashtiravering.</li> <li>4. Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quying.</li> <li>5. Idishni mikroto'qinli pechga qo'yning va Rus retsepti [1-3] bandini tanlang.</li> <li>6. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |
| 1-4<br>Shokoladli pirojniy | 1 porsiya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Un 90 g, sariyog' (eritilgan) ½ chashka, shakar 230 g, tuxum 2 dona, kakao kukuni 40 g |
|                            | <b>Ko'rsatmalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sariyog', ko'pirtirilgan tuxum va shakarni jomda aralashtiring.</li> <li>2. Un bilan kakao kukunini qo'shib, aralashtiravering.</li> <li>3. Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quying.</li> <li>4. Idishni mikroto'qinli pechga qo'yning va Rus retsepti [1-4] bandini tanlang.</li> <li>5. Tayyorlagandan keyin 20-30 daqiqa kuting.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                        |
| 1-5<br>Tuxumli pudding     | 1 porsiya (3 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Sut 250 g, shakar 40 g, tuxum 2 dona.                                                  |
|                            | <b>Ko'rsatmalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Idishga ikkita tuxumni chaqing. Tuxumni aralashtirgich bilan yengil ko'pirtiring. Aralashtirgichni idish tubidan ko'tarmang, juda ko'p ko'pirmasligi kerak.</li> <li>2. Sut va shakarni boshqa idishda aralashtiring.</li> <li>3. Aralashmani ko'pirtirish mobaynida sutga tuxumni qo'shing.</li> <li>4. Tuxum aralashmasini mayda elakdan o'tkazing. Elak tubini kurak bilan qirib oling. Yuzadagi ko'pikni qoshiq bilan olib tashlang.</li> <li>5. Aralashmani krem chashkalariga quying.</li> <li>6. Stakanlarni mikroto'qinli pechga qo'yning va Rus retsepti [1-5] bandini tanlang.</li> <li>7. Tayyorlagandan keyin soviting va dasturxonga torting.</li> </ol> |                                                                                        |

| Kod/Taom                          | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tarkibi                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-6<br>Krujkadagi shokoladli keks | 1 porsiya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Sariyog' 30 g, shakar 60 g, tuxum 1 dona, quyuq qaymoq 40 g, un 25 g, kakao kukuni 15 g, vanil 1,5 g, yarim shirin shokolad qirindilari 50 g |
|                                   | <b>Ko'rsatmalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sariyog', tuxum va qaymoqni idishga solib, aralashtiring.</li> <li>2. Un va shakarni qo'shib, aralashtiravering.</li> <li>3. Kakao va vanilni qo'shib, aralashtiring.</li> <li>4. Shokolad qirindilarini ham qo'shing.</li> <li>5. Krujkani mikroto'qinli pechga qo'yning va Rus retsepti [1-6] bandini tanlang.</li> <li>6. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>                                                                 |                                                                                                                                              |
| 1-7<br>Krujkadagi keks            | 1 porsiya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Sariyog' 30 g, shakar 60 g, tuxum 1 dona, un 50 g, sut 30 g, vanil 6 g, bodom kukuni 3 g, pishirish sodasi 1,5 g                             |
|                                   | <b>Ko'rsatmalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sariyog' va tuxumni idishga solib, aralashtiring.</li> <li>2. Un, shakar va pishirish sodasini qo'shib, aralashtiravering.</li> <li>3. Bodom kukuni va vanilni qo'shib, aralashtiring.</li> <li>4. Krujkani mikroto'qinli pechga qo'yning va Rus retsepti [1-7] bandini tanlang.</li> <li>5. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>                                                                                                 |                                                                                                                                              |
| 1-8<br>Kafe Latte                 | 1 porsiya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Tez eruvchan kofe 2 g, suv 50 g, sut 125 g                                                                                                   |
|                                   | <b>Ko'rsatmalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kofe kukuni va suvni krujkada aralashtiring.</li> <li>2. Boshqa krujkaga sutni quying.</li> <li>3. Kofe aralashmasini mikroto'qinli pechga qo'yning va Rus retsepti [1-8] bandini tanlang.</li> <li>4. Signal bergach, krujkani oling.</li> <li>5. Sutni mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing.</li> <li>6. Tayyorlab bo'lgach, hammasini yaxshilab aralashtiring va dasturxonga torting.</li> </ol> |                                                                                                                                              |

## Mikroto'liqinli pechni ishlatish

| Kod/Taom               | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Tarkibi                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1-9<br>Ko'k choy latte | 1 porsiya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ko'k choy kukuni 6 g, shakar 15 g, sut 250 g     |
|                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br><b>1.</b> Barcha masalliq larni krujkada aralashtiring.<br><b>2.</b> Krujkani mikroto'liqinli pechga qo'yning va Rus retsepti [1-9] bandini tanlang.<br><b>3.</b> Tayyorlab bo'lgach, yaxshilab aralashtiring va dasturxonga torting.                                                                                                                                                                                                                               |                                                  |
| 1-10<br>Sutli choy     | 1 porsiya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Qora choy paketchasi 2 dona, suv 60 g, sut 125 g |
|                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br><b>1.</b> Qora choy paketchasi va suvni krujkada aralashtiring.<br><b>2.</b> Boshqa krujkaga sutni quyning.<br><b>3.</b> Choy aralashmasini mikroto'liqinli pechga qo'yning va Rus retsepti [1-10] bandini tanlang.<br><b>4.</b> Signal bergach, krujkani oling.<br><b>5.</b> Sutni mikroto'liqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30sek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.<br><b>6.</b> Tayyorlab bo'lgach, hammasini yaxshilab aralashtiring va dasturxonga torting. |                                                  |

### 2. Rus retseptlari

| Kod/Taom                                  | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                       | Tarkibi                                                                                   |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1<br>Quymoq                             | 130-135 g                                                                                                                                                                           | Tuxum – 3 dona, sut – 30 ml, tuz – 2 g                                                    |
|                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tuxumni sut va tuz bilan aralashtiring va hosil bo'lgan massani tarelkaga quyning.<br>Tayyorlashni boshlang.                                                 |                                                                                           |
| 2-2<br>Konservalangan no'xotli sosiskalar | Sosiska – 2 dona<br>Issiq no'xotlar - 132 g                                                                                                                                         | Sosiska – 2 dona (50 g/dona), sariyog' – 5 g, konservalangan no'xat – 135 g (suyuqliksiz) |
|                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Sanchigan sosiskalarni plastik qopqoqsiz tarelkaga qo'yning va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. |                                                                                           |

| Kod/Taom                       | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Tarkibi                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-3<br>Keks                    | 180 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Shakar - 45 g, vanilin xushbo'lyi shakar - 5 g, yog' - 40 g, tuxum - ½ dona, sut - 30 ml, pishirish sodasi - 3 g, un - 100 g                                                  |
|                                | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Shakar, vanilinli shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masalliq larni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.                                                                                                               |                                                                                                                                                                               |
| 2-4<br>Limonli qumloq pechenye | 190 g (5 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Un - 100 g, sariyog' - 50 g, shakar - 40 g, tuxum sarig'i - ½ dona, iliq suv - 1 qoshiq, limon po'stlog'i, shakar-qiymom uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g |
|                                | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masalliq larni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patniga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.   |                                                                                                                                                                               |
| 2-5<br>Tvorogli somsa          | 95 grammdan<br>2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Tvorog - 90-100 g, un - 10 g, shakar (vanilla qo'shilgan shakar)-10 g, tuz - 0,5 g, tuxum - ¼ dona, sariyog' - 5-10 g (yog'lash uchun)                                        |
|                                | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yog'dan boshqa barcha masalliq larni yaxshilab aralashtiring. Ikkita tvorogli somsa yasang. Tvorogli somsalarni yog' bilan yog'lang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring va keyin gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                               |
| 2-6<br>Pishloqli tostlar       | 40-60 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tost noni - 2 dona 26-28 grammdan, pishloq - 2 dona 20 grammdan                                                                                                               |
|                                | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Ikkita tostni gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'yning. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                               |

| Kod/Taom                                     | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-7</b><br><b>Pishloqli suxarilar</b>     | 125 g (5 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Pishloq - 125 g (har biri 25 grammdan 4-5 dona), tuxum - ½ dona, bulash uchun suxari uni - 3-5 g                                                                                                                                                                           |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Pishloqni 5 sm x 5 sm o'lchamlardagi to'rtburchak shaklidagi bo'laklarga kesing. Ularni tuxum sarig'iga botirib oling va ustidan maydalangan suxari seping. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Pishloqni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>2-8</b><br><b>Moskvacha baliq</b>         | 270 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>01</b> Shampinonlar - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, o'simlik yog'i - 5 g<br><b>02</b> Smetana- 30 g (2 x 15 g)<br><b>03</b> Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari - 2 dona (60-70 g/dona), tuz - 5 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, qirilgan pishloq - 25 g |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. Yog'dan tomizing(01). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga (markaziga) soling (02). Shu smetanaga qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Unga ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloq qo'yib chiqing(03). Tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>2-9</b><br><b>Grillangan losos steyki</b> | 150-170 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), o'simlik moyi - 5 g                                                                                                                                                               |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Losos steykiga ziravorlarni seping va yog' bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Tarekani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida steykni ag'daring. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Kod/Taom                                                      | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-10</b><br><b>Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari</b>        | 325 g (2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Yupqa to'g'ralgan piyoz - 15 g, yupqa to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq oyoqchasi - 2 dona (160-180 g), qora olxo'ri - 5-7 dona (50 g), tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml                                                                                    |
|                                                               | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Piyoz va sabzini ichi chuqir tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarini qo'ying, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Tarekani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>2-11</b><br><b>Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni</b> | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>01</b> Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml<br><b>02</b> Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml |
|                                                               | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini qo'shing. (01) Tarelkaga quying. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quying, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>2-12</b><br><b>Sabzavotlar bilan pishirilgan forel</b>     | 210-240 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Sariyog' - 5 g, yupqa sabzi - 35 g, yupqa piyoz - 25 g, qiymalangan sarimsoq - 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona - 220-250 g, tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, sariyog' - 5 g                                                                |
|                                                               | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Mikroto'liqli pechni ishlatish

| Kod/Taom                                              | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-13<br>Qotirilgan tuxum<br>qo'shilgan go'shtli rulet | 180 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150 g, qotirib qaynatilgan tuxum - 1 dona, tuz - 2 g, murch - ½ g                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                       | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Olingan mahsulotga yoysimon shakl bering. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2-14<br>Tez pishiriladigan do'lma                     | 225 g<br>(2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>01</b> Do'lma<br>(a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 120 g, pishgan guruch - 25 g, maydalangan karam - 25 g, tuz - 1-2 g, murch - ½ g<br>(b) Yupqa piyoz - 30 g, mol bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml<br><b>02</b> Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml |
|                                                       | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Sabzavot va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikki oval shaklini yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani do'lmal bulonga quyuing. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2-15<br>Kotletlar                                     | 114 g<br>(2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>01</b> Oq non- 10 g, sut- 15 ml<br><b>02</b> Mol yoki cho'chqa go'shtidan tayyorlangan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g<br><b>03</b> Bulash uchun suxari uni- 5 g                                                                                                                                                        |
|                                                       | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Nonga sut quyuing (01). Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. Ziravorlarni qo'shing (02). Ikki kotlet yasang va maydalangan suxari (03) seping. Tarelkaga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Kod/Taom                           | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-16<br>Pishirilgan kartoshka      | 140-180 g<br>(1-2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Yirik kartoshka - 160-200 g (1-2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                    | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Kartoshkani yuving va po'stini arting. Uni mikroto'liqli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxonga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2-17<br>Ratatuy                    | 260 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kubik shaklida to'g'ralgan sukkini - 100 g, kubik shaklida to'g'ralgan sabzi - 60 g, kubik shaklida to'g'ralgan bulg'or qalampiri - 75 g, kubik shaklida to'g'ralgan piyoz - 45 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, (mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra), sabzavot bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml             |
|                                    | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni chuqur tarelkaga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2-18<br>Ruscha eski usuldagi baliq | 340 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>01</b> Mayda to'g'ralgan lavlagi - 30 g, mayda to'g'ralgan sabzi - 30 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 15 g, Baliq/ Tovug bulyoni yoki suvga aralashtirilgan quruq konsentrat - 200 ml<br><b>02</b> Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml<br><b>03</b> Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona |
|                                    | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (01) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida "sous uchun bulon", sabzavotlar va bulonni aralashtiring (02). Baliq va dafna bargini qo'shing (03). Tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2-19<br>Muzlatilgan pitsa          | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Muzlatilgan pitsa - 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                    | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan pitsani mumlangan qog'oz bilan qoplangan gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Kod/Taom                                | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-20</b><br><b>Losos kabobi</b>      | 280 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Losos katta kubikda - 350-370 g, limon - 25 g (sharbat), tuz - 5 g, o'simlik yog'i - 10 g, to'g'ralgan petrushka - 10 g, sixlar                                                                                                              |
|                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masalliqnlarni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sizlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>2-21</b><br><b>Boyarcha go'sht</b>   | 260 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Cho'chqa bo'yni - 280 g 4 bo'lakda, tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - ½ g, shampinon bo'laklari - 45 g, mayonez - 55 g                                                                                                                      |
|                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Go'shtga ziravorlar qo'shing. Go'shtni tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va tepasidan mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>2-22</b><br><b>Lososli kulebyaka</b> | 180 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Muzlatilgan qatlama xamir - 130 g Mayda kubikchalarga to'g'ralgan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kesilgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun |
|                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikkacha yoying. Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashtiring. Masalliqni xamir markaziga qo'ying. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Shakl berilgan xamirni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida mumlangan qog'ozni olib tashlang. Pishiriqni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                              |

| Kod/Taom                                                         | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-23</b><br><b>Krupenik</b>                                   | 224 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>01</b> Tvorog 9% - 120-140 g, shakar - 10- -15 g, tuz - ½ g, tuxum - ½ dona, qaynatilgan grechixa yormasi - 140 g<br><b>02</b> Sariyog' - 5 g, bulash uchun suxari uni - 1-2 g<br><b>03</b> Smetana- 30 g                                                                                                                                  |
|                                                                  | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masalliqnlarni aralashtiring (01). Sariyog' surtilgan va non burdalari yoyilgan ichi chuqur jomga joylashtiring (02). Tepasiga smetana surting (03). Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>2-24</b><br><b>Tovuqdan tayyorlangan kabob</b>                | 280 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tovuq oyoqlari - 380 g, pomidor pastasi - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 3 g, yog' - 7 g, oddiy yogurt - 70 g, sixlar.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                  | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Go'shtni 3 sm x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun barcha masalliqnlarni aralashtiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashtiring. Keyin go'shtlarni sixlarga joylashtiring. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>2-25</b><br><b>Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri</b> | 480-500 g (2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>01</b> Bulg'or qalampiri - 80 grammga 2 dona, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch - 10-20 g, tuz - 5 g, yanchilgan murch - ½ g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 200 ml<br><b>02</b> Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml |
|                                                                  | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulyon qo'shing (01). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqnlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quyung. Do'Imani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

| Kod/Taom                                                  | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-26<br>Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar                | 265 g<br>(2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>01</b> Go'shtli bitkilar<br>(a) Oq non- 30 g, sut - 35 ml, go'sht qiymasi (mol va cho'chqa) - 130 g, tuz - 1- -2 g, yanchilgan murch - ½ g<br>(b) Yupqa piyoz - 15 g, yupqa sabzi - 30 g, mol bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml<br><b>02</b> Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml |
|                                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Nonni sutga soling. Olingan qiymani qo'shing. Ziravor qo'shib, qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikki ta sharcha yasang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (b). Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quyding. Do'Imani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2-27<br>Sabzavotlar bilan birga qaynatilgan kurka go'shti | 315 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kurka biqin go'shti - 150 g, to'g'ralgan sukkini - 50 g, to'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 100 ml                                                                                                                      |
|                                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masalliqni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulyon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

### 3. Sho'rva

| Kod/Taom                 | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                     | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1<br>Yormali kasha     | 260 g                                                                                                                                                                                                                                                                             | "Gerkules" suli yormasi - 50 g, shakar - 5 g, tuz - 0,5 g, qaynatilgan suv - 200 ml, sovuq sut - 100 ml                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3-2<br>Go'shtli solyanka | 340 g                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>01</b> To'g'ralgan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml<br><b>02</b> Kavar - 7 g, qirilgan tuzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 300 ml |
|                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulyonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech signal berishi bilan boshqa masalliqni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashtiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3-3<br>Karam sho'rva     | 340 g                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>01</b> Qirilgan lavlagi - 50 g, to'g'ralgan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g<br><b>02</b> Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi - 1 dona, sirka 9 % - 5 ml (ta'bga ko'ra)                                                   |
|                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masalliqni katta kosaga soling (1), qaynoq bulyon (Mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang, pech signal berganida yaxshilab aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Kod/Taom                                   | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3-4</b><br><b>Tovuqli ugra</b>          | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                                | Vermishel - 10 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 440 ml                                                                                                                  |
|                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masallqlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>3-5</b><br><b>Shchi karam sho'rvasi</b> | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>01</b> Mayda to'g'ralgan cho'chqa bo'yni - 170 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 100 ml<br><b>02</b> Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 15 g, suv - 50 ml, qirilgan tuzlangan bodring - 30 g |
|                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Go'sht va piyozni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring, sous (2), sabzavotlar, bulyon va go'shtni aralashtiring. Aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>3-6</b><br><b>Sabzavotli sho'rva</b>    | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                                | Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 300 ml                                                                                                                                                                                          |
|                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>3-7</b><br><b>Koreyscha ugra</b>        | 120 g<br>(1 xaltacha)                                                                                                                                                                                                                                                                | Koreyscha ugra 1 xaltacha, suv (xona haroratida) - 550 ml                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Paketni ochib, ugra, sho'rva va suvni (550 ml) mikroto'qinli pechga xavfsiz chuqur kosaga soling. Yaxshilab aralashtiring. Ovqat plyonkasi bilan o'rab, birnecha marta teshing. Mikroto'qinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Kod/Taom                               | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                        | Tarkibi                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3-8</b><br><b>Chuchvara sho'rva</b> | 185 g<br>(15 dona)                                                                                                                                                                                                                                   | Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 600 ml, murch-no'xat - 3-5 dona, dafna bargi - 1 dona. |
|                                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tepadan pastga qarata aralashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                          |
| <b>3-9</b><br><b>Grechixa bo'tqasi</b> | 200 g                                                                                                                                                                                                                                                | Grechixa bo'tqasi - 100 g, tuz - 2 g, qaynoq suv - 300 ml                                                                                                                                |
|                                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                            |                                                                                                                                                                                          |

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

### 4. Ichimliklar

| Kod/Taom                                        | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                 | Tarkibi                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1<br>Limon va yalpizli choy                   | 200-250 ml                                                                                                                                                                                                                    | Suv - 200 ml, choy bargi - 0,5 qoshiq, limon - 1 parrak, yalpiz - bir nechta bargi                                                    |
|                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Choy bargi, 1 parrak limon va yalpiz bargini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.                   |                                                                                                                                       |
| 4-2<br>Ilitilgan shirin vino (Glintvein)        | 150-200 ml                                                                                                                                                                                                                    | Musallas - 150 ml, apelsin - 20 g, limon - 10 g, shakar - 10 g, dolchin - 1 qalamcha, qalampirmunchoq - 1 g                           |
|                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni aralashtiring. Ustini yopmasdan isiting. Qaynatmang. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.                                                   |                                                                                                                                       |
| 4-3<br>Dolchin va asalli choy                   | 200-250 ml                                                                                                                                                                                                                    | Suv - 200 ml, dolchin - ½ qoshiq, asal - 1 qoshiq                                                                                     |
|                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Dolchini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Iligunicha soviting. Asal soling.                                         |                                                                                                                                       |
| 4-4<br>Sut va kardamon qo'shilgan choy (Masala) | 200-250 ml                                                                                                                                                                                                                    | Choy barglari - 1 qoshiqcha, sut - 100 ml, suv - 100 ml, zanjabil - ½ qoshiqcha, kardamon - 1 dona, dolchin - ½ qoshiqcha, shakar - 2 |
|                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Sut bilan suvni aralashtirib, ziravor va choy barglari aralashmasini soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing. |                                                                                                                                       |

| Kod/Taom                        | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                  | Tarkibi                                                                                                                               |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-5<br>Mevali ichimlik          | 200-250 ml                                                                                                                                                                                                     | Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, yangi mevalar - 1 qoshiq.                                                                        |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Reza mevalarni suvga solib, ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.                         |                                                                                                                                       |
| 4-6<br>Zanjabil va limonli choy | 200-250 ml                                                                                                                                                                                                     | Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, limon - 1 parrak, zanjabil - ta'bga ko'ra, choy barglari - 0,5 qoshiqcha.                        |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Choy barglarini suvga solib, ta'bga ko'ra limon parragi va zanjabil qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.     |                                                                                                                                       |
| 4-7<br>Kakao                    | 200-250 ml                                                                                                                                                                                                     | Sut - 200 ml, shakar - 2 qoshiqcha, kakao - 1 qoshiqcha                                                                               |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Sutga kakao va shakar soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.                                                     |                                                                                                                                       |
| 4-8<br>Qaynoq shokolad          | 350-400 ml                                                                                                                                                                                                     | Qora shokolad - 100 g, sut yoki qaymoq (10 %) - 250 ml, suv - 1-2 qoshiq, shakar - ta'bga ko'ra, ko'pirtirilgan qaymoq - ta'bga ko'ra |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Shokoladni yanching. Suv va sut qo'shib, aralashtiring. Aralashmani ko'pirtiring. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. |                                                                                                                                       |
| 4-9<br>Klyukvali mors           | 200 ml                                                                                                                                                                                                         | Muzlatilgan klyukva - 40 g, shakar - 30 g, suv - 200 ml                                                                               |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masallqlarni jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovutib va suzgichdan o'tkazing.                                             |                                                                                                                                       |

| Kod/Taom                                        | Porsiya hajmi                                                                                                | Tarkibi                                                                                                                |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-10<br>Quruq mevalardan<br>tayyorlangan kompot | 200 ml                                                                                                       | Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 chimdim, qaynoq suv - 450 ml |
|                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang. |                                                                                                                        |

#### 5. Sabzavot/don

| Kod/Taom                   | Porsiya hajmi | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-1<br>Brokkoli gulchalari | 250 g         | Toza yangi uzilgan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Tayyorlayotganda 250 g uchun 30 ml (2 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting. |
| 5-2<br>Bo'laklangan sabzi  | 250 g         | Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Tayyorlayotganda 250 g uchun 30 ml (2 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                |
| 5-3<br>Ko'k loviya         | 250 g         | Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Tayyorlayotganda 250 g uchun 30 ml (2 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                        |

| Kod/Taom                                | Porsiya hajmi | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-4<br>Ismaloq                          | 150 g         | Ismaloqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                             |
| 5-5<br>So'tali makkajo'xori             | 250 g         | So'tali makkajo'xori yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'ying. Mikroto'qinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                                                 |
| 5-6<br>Archilgan kartoshka              | 250 g         | Kartoshkani yuving va po'stini artiring, bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 45-60 ml (3-4 qoshiq) sovuq suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. 2-3 daqiqa kuting.                                                    |
| 5-7<br>Jigarrang guruch                 | 125 g         | Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.                                                                    |
| 5-8<br>Elanmagan undan qilingan makaron | 125 g         | Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 500 ml qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashtiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting. |

## Mikroto'lqinli pechni ishlatish

| Kod/Taom                  | Porsiya hajmi | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-9<br>Olabuta            | 125 g         | Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning.<br>Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml).<br>Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.      |
| 5-10<br>Bulgur            | 125 g         | Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning.<br>Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml).<br>Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.      |
| 5-11<br>Sabzavotli gratin | 500 g         | Pishirib olingan kartoshka bo'laklari, qovoqcha bo'lakchakari va pomidor kabi sabzavotlar va sousni mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting. |
| 5-12<br>Tomat-gril        | 400 g         | Pomidorni yuving va tozalang, ularni teng ikkiga bo'ling va mikroto'lqin uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.                                                |

### 6. Parranda go'shti/Baliq

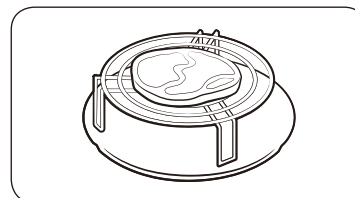
| Kod/Taom                  | Porsiya hajmi         | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                          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

| Kod/Taom                         | Porsiya hajmi           | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6-7<br>Grilda tayyorlangan baliq | 300 g                   | Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 3 daqiqa kuting. |
| 6-8<br>Grillangan losos steyki   | 400 g<br>(2 dona steyk) | Baliq steyklarini yuqori tokchaga bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 2 daqiqa kuting.                                                                                                                                                                 |

## Gril rejimida tayyorlash

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

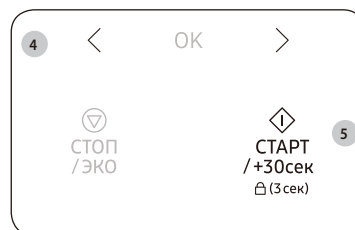
- Mikroto'lqinli pechdagi anjomlarni doim qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.
- Agar gril tokchasidan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.



- Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
- Tayyorlanayotgan taomni gril tokchasiga qo'ying va eshikchani yoping.



- Гриль (Gril)** tugmasini bosing.
  - Boshqaruv panelida tegishli belgi () chiqadi.
  - Siz gril haroratini o'rnatolmaysiz.



- Kerakli gril vaqtini belgilash uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosing.
  - Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.
- Grilni boshlash uchun **СТАРТ / +30сек** (**BOSHLASH / +30s**) tugmasini bosing.
  - Gril nihoyasiga yetgach, mikroto'lqinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

## Mikroto'lqinli pechni ishlatish

### Gril +30 son ishlatish

Grill+30s funksiyasi bir marta bosganda Gril rejimini 30 soniyaga uzaytiradi, shunda o'tkazib yubormagan holda qizartirib olasiz.

Gril rejimida tayyorlash vaqtini uzaytirish uchun **Разогрев +30сек Гриль (Gril +30 son)** tugmasini har gal bosganingizda 30 soniya qo'shiladi.

Masalan, Gril rejimiga uch daqiqa qo'shish uchun **Разогрев +30сек Гриль (Gril +30 son)** tugmasini olti marta bosing.

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

#### ⚠️ DIQQAT

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



Разогрев  
+30сек Гриль

Taomni pechga joylashtiring.

**Разогрев +30сек Гриль (Gril +30 son)** tugmasini bosing.

Grilda tayyorlash boshlanadi.

- Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

### Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish

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

#### ⚠️ DIQQAT

- Doim mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.
- Mikroto'lqinli pechdagi anjomlarni doim qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.
- Agar gril tokchasidan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.

3



СВЧ+Гриль

1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni gril tokchasiga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** tugmasini bosing.
  - Boshqaruv paneli odatiy quvvat darajasini (600 Vt) ko'rsatadi.
  - Boshqaruv panelida tegishli belgi ( ) chiqadi.

4



OK



4. Kerakli quvvat darajasini tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Quvvat darajasini 600 Vt, 450 Vt yoki 300 Vt orasidan tanlash mumkin.
  - Siz gril haroratini o'rnatolmaysiz.

5



OK



СТОП  
/ЭКО

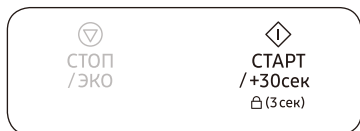
СТАРТ  
/+30сек  
⏱ (3сек)

6

5. Kerakli tayyorlash vaqtini belgilash uchun < yoki > (**Kamaytirish/oshirish**) tugmasini bosing.
  - Tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.
6. Tayyorlashni boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Tayyorlab bo'lingach, mikroto'lqinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

## Bolalardan qulflashni ishlatish

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



- Bolalardan qulflashni ishga tushirish uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini 3 soniya bosib turing.
  - Boshqaruv paneli qulflanadi, keyin displeyida "L" chiqadi.
- Bolalardan qulflashni bekor qilish uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini yana 3 soniya bosib turing.



## Tovushli signalni o'chirib qo'yish

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



- Signalni o'chirish uchun < va > (**Kamaytirish/ oshirish**) tugmalarini birga bosib.
- Signalni yoqish uchun yana < va > (**Kamaytirish/ oshirish**) tugmalarini birga bosib.

## Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'qinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'qinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak.

Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'qinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin.

Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'qinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

| Oshxona anjomlari                                               | Mikroto'qinli pechda foydalanish uchun xavfsiz | Sharhlar                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alyumin folga                                                   | ✓X                                             | Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatish mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin. |
| Qizartiruvchi idish                                             | ✓                                              | Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.                                                                                                                                                                                                     |
| Chinni va sopol buyumlar                                        | ✓                                              | Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.                                                                                                                   |
| Bir martalik plastik tog'orachalar                              | ✓                                              | Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.                                                                                                                                                               |
| Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami                          |                                                |                                                                                                                                                                                                                                           |
| • Polistirol stakanalar va konteynerlar                         | ✓                                              | Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketsa, polistirol erishi mumkin.                                                                                                                                                           |
| • Qog'oz paketlar yoki gazetalar                                | X                                              | Yonib ketishi mumkin.                                                                                                                                                                                                                     |
| • Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak | X                                              | Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.                                                                                                                                                                                                 |
| Shisha idish                                                    |                                                |                                                                                                                                                                                                                                           |
| • Toblangan shishadan tayyorlangan idish                        | ✓                                              | Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.                                                                                                                                                                                                 |
| • Yupqa shisha idish                                            | ✓                                              | Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizigan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.                                                                                                                 |

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

✓ :Tavsiya

✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning

X : Foydalanish xavfsiz emas

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

### Mikroto'lqinlar

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.

Mikroto'lqinlar taom molekularini tezroq tebranishga majbur qiladi. Bu molekularlarning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni pishiradi.

### Taom tayyorlash

#### Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlar orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

#### Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

#### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni turli usullarda o'rash mumkin, masalan, keramik idish, plastik qopqoq yoki mikroto'lqinga mos keladigan oziq-ovqat plyonkasi.

#### Kutish vaqti

Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

#### Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

| Oziq-ovqat                                          | Porsiya hajmi                                                                  | Quvvat | Vaqt (daq.) |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Ismaloq                                             | 150 g                                                                          | 600 Vt | 4½-5½       |
|                                                     | <b>Ko'rsatmalar</b><br>15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| Brokkoli                                            | 300 g                                                                          | 600 Vt | 9-10        |
|                                                     | <b>Ko'rsatmalar</b><br>30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| No'xat                                              | 300 g                                                                          | 600 Vt | 7½-8½       |
|                                                     | <b>Ko'rsatmalar</b><br>15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| Ko'k loviya                                         | 300 g                                                                          | 600 Vt | 8-9         |
|                                                     | <b>Ko'rsatmalar</b><br>30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xot/makkajo'xori) | 300 g                                                                          | 600 Vt | 7½-8½       |
|                                                     | <b>Ko'rsatmalar</b><br>15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)          | 300 g                                                                          | 600 Vt | 8-9         |
|                                                     | <b>Ko'rsatmalar</b><br>15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

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

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang.

Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

**Maslahat:** Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

| Oziq-ovqat                                                                                                                                                                           | Porsiya hajmi                                                                                                                                                        | Quvvat | Vaqt (daq.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Brokkoli                                                                                                                                                                             | 250 g                                                                                                                                                                | 800 Vt | 4-4½        |
|                                                                                                                                                                                      | 500 g                                                                                                                                                                |        | 7-7½        |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.                                    |                                                                                                                                                                      |        |             |
| Bryussel karami                                                                                                                                                                      | 250 g                                                                                                                                                                | 800 Vt | 5½-6½       |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>60-75 ml (4-5 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.                                                                                    |        |             |
| Sabzi                                                                                                                                                                                | 250 g                                                                                                                                                                | 800 Vt | 4½-5        |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang. 3 daqiqa kuting.                                                                                      |        |             |
| Gulkaram                                                                                                                                                                             | 250 g                                                                                                                                                                | 800 Vt | 5-5½        |
|                                                                                                                                                                                      | 500 g                                                                                                                                                                |        | 8½-9        |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting. |                                                                                                                                                                      |        |             |
| Qovoqchalar                                                                                                                                                                          | 250 g                                                                                                                                                                | 800 Vt | 3½-4        |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Qovoqchani mayda qilib to'g'rang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lguncha tayyorlang. 3 daqiqa kuting. |        |             |

| Oziq-ovqat                                                                                                                                                                                                  | Porsiya hajmi                                                                                                                       | Quvvat | Vaqt (daq.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Bajlajon                                                                                                                                                                                                    | 250 g                                                                                                                               | 800 Vt | 3½-4        |
|                                                                                                                                                                                                             | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bajlajonni mayda qilib to'g'rang va 1 qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa kuting.                         |        |             |
| Porey piyozi                                                                                                                                                                                                | 250 g                                                                                                                               | 800 Vt | 4½-5        |
|                                                                                                                                                                                                             | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Porey piyozini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.                                                       |        |             |
| Qo'ziqorin                                                                                                                                                                                                  | 125 g                                                                                                                               | 800 Vt | 1½-2        |
|                                                                                                                                                                                                             | 250 g                                                                                                                               |        | 3-3½        |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quying. 3 daqiqa kuting. |                                                                                                                                     |        |             |
| Piyoz                                                                                                                                                                                                       | 250 g                                                                                                                               | 800 Vt | 5½-6        |
|                                                                                                                                                                                                             | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting. |        |             |
| Qalampir                                                                                                                                                                                                    | 250 g                                                                                                                               | 800 Vt | 4½-5        |
|                                                                                                                                                                                                             | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Garmdorini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.                                                           |        |             |
| Kartoshka                                                                                                                                                                                                   | 250 g                                                                                                                               | 800 Vt | 4-5         |
|                                                                                                                                                                                                             | 500 g                                                                                                                               |        | 7½-8½       |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa kuting.                                                                  |                                                                                                                                     |        |             |
| Bryukva                                                                                                                                                                                                     | 250 g                                                                                                                               | 800 Vt | 5-5½        |
|                                                                                                                                                                                                             | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bryukvani mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.                                                            |        |             |

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

**Guruch:** Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing. Eslatma: tayyorlash vaqti tugaganida guruch suvni to'liq shimib olmagan bo'lishi mumkin.

**Makaron:** Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Pishirish vaqti va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping, keyin suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

| Oziq-ovqat                                   | Porsiya hajmi                                                       | Quvvat | Vaqt (daq.) |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Oq guruch (bug'langan)                       | 250 g                                                               | 800 Vt | 16-17       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.  |        |             |
| Jigarrang guruch (bug'langan)                | 250 g                                                               | 800 Vt | 21-22       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.  |        |             |
| Guruch aralashmasi (guruch + Kanada guruchi) | 250 g                                                               | 800 Vt | 17-18       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.  |        |             |
| Aralash don (guruch + yorma)                 | 250 g                                                               | 800 Vt | 18-19       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.  |        |             |
| Makaron                                      | 250 g                                                               | 800 Vt | 11-12       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>1000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting. |        |             |

**Isitish**

Bu mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.

Keyingi betdagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

**Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish**

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling – ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

**Quvvat darajalari va aralashtirish**

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

Qo'shimcha ko'rsatma olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Yaxshi natija olish uchun taomni isitish paytida aralashtirib turing yoki ag'daring. Illoji bo'lsa, dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin).

Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

# Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

## Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.

Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralari" bo'limiga qarang.

## Suyuqlikni isitish

Suyuqlikning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun mikroto'liqinli pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

## Chaqaloq ovqatini isitish

### Chaqaloq ovqati

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

### Bolalar suti

Sutni sterilangan shisha butilkaga quying. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 37 °C.

## Mulohaza

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

### Suyuqlik va taomlarni isitish

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

| Oziq-ovqat                                                                                                                                                                                                                                                       | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                | Quvvat | Vaqt (daq.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Ichimliklar<br>(qahva, choy va suv)                                                                                                                                                                                                                              | 150 ml (1 piyola)                                                                                                                                                                                                                                                            | 800 Vt | 1-1½        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | 250 ml (1 stakan)                                                                                                                                                                                                                                                            |        | 1½-2        |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Suyuqlikni sopol idishga quyung va qopqog'ini yopmagan holda isiting. Idish/<br>stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqti davomida<br>pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting. |                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |             |
| Sho'rva (sovutilgan)                                                                                                                                                                                                                                             | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                        | 800 Vt | 3-3½        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Chuqur sopol tarelkaga quyung. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan<br>keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.<br>2-3 daqiqa kuting.                                                                    |        |             |
| Dimlangan go'sht yoki<br>baliq (sovutilgan)                                                                                                                                                                                                                      | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                        | 600 Vt | 5½-6½       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq<br>bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish<br>vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa<br>kuting. |        |             |
| Sousli makaron<br>mahsulotlari<br>(sovutilgan)                                                                                                                                                                                                                   | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                        | 600 Vt | 4½-5½       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga<br>soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping.<br>Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa kuting.                   |        |             |

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

#### Chaqaloq ovqati va sutini isitish

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

| Oziq-ovqat                           | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                     | Quvvat | Vaqt    |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht) | 190 g                                                                                                                                                                                                                             | 600 Vt | 30 son. |
|                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting. |        |         |
| Go'dak bo'tqasi (Yorma + sut + meva) | 190 g                                                                                                                                                                                                                             | 600 Vt | 20 son. |
|                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting. |        |         |

| Oziq-ovqat   | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Quvvat | Vaqt                       |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------|
| Bolalar suti | 100 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 300 Vt | 30-40 son.                 |
|              | 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        | 50 soniyadan 1 daqiqagacha |
|              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quyning. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting. |        |                            |

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

### Qo'lda muzdan tushirish

Mikroto'qinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'qinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.

Ularning ily bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing. Agar mahsulotning kichik va ori qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

**Maslahat:** Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

| Oziq-ovqat                                                                                                                                                                                         | Porsiya hajmi | Quvvat | Vaqt (daq.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|-------------|
| Go'sht                                                                                                                                                                                             |               |        |             |
| Mol go'shti qiymasi                                                                                                                                                                                | 250 g         | 180 Vt | 6½-7½       |
|                                                                                                                                                                                                    | 500 g         |        | 10-12       |
| Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar                                                                                                                                                          | 250 g         | 180 Vt | 7½-8½       |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Go'shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-25 daqiqa kuting. |               |        |             |

| Oziq-ovqat                                                                                                                                                                                                                                                               | Porsiya hajmi                    | Quvvat | Vaqt (daq.)  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------------|
| Parranda                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  |        |              |
| Tovuq bo'laklari                                                                                                                                                                                                                                                         | 500 g (2 dona)                   | 180 Vt | 14½-15½      |
| Butun tovuq                                                                                                                                                                                                                                                              | 900 g                            | 180 Vt | 28-30        |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-40 daqiqa kuting.    |                                  |        |              |
| Baliq                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                  |        |              |
| Baliq filesi                                                                                                                                                                                                                                                             | 250 g (2 dona)<br>400 g (4 dona) | 180 Vt | 6-7<br>12-13 |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-15 daqiqa kuting. |                                  |        |              |
| Mevalar                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                  |        |              |
| Reza mevalar                                                                                                                                                                                                                                                             | 250 g                            | 180 Vt | 6-7          |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa kuting.                                                                                                                            |                                  |        |              |

| Oziq-ovqat                                                                                                                                                                                                                                  | Porsiya hajmi    | Quvvat | Vaqt (daq.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|-------------|
| Non                                                                                                                                                                                                                                         |                  |        |             |
| Bulochka (har biri taxminan 50 g)                                                                                                                                                                                                           | 2 dona<br>4 dona | 180 Vt | ½-1<br>2-2½ |
| Tost/Sendvich                                                                                                                                                                                                                               | 250 g            | 180 Vt | 4½-5        |
| Nemischa non (bug'doy + javdar uni)                                                                                                                                                                                                         | 500 g            | 180 Vt | 8-10        |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontaal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-20 daqiqa kuting. |                  |        |             |

## Gril

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril 3-5 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

### Gril rejimi uchun oxshona anjomlari

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

### Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

### Muhim izoh

Faqat gril rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni gril tokchasiga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

## Mikroto'lqin+Gril

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud:  
600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

### Mikroto'lqin+Gril rejimi uchun oxshona anjomlari

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

### Mikroto'lqin+Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

### Muhim izoh:

Birgalikda foydalanish (mikroto'lqinlar + gril) rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

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

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

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

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

Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring.

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

| Yangi mahsulotlar                                         | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                               | Quvvat            | 1-qadam (min.) | 2-qadam (min.) |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Tost bo'laklari                                           | 4 dona<br>(har biri 25 g)                                                                                                                                                                                   | Faqat gril        | 6-8            | 4-5½           |
|                                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.                                                                                                                                          |                   |                |                |
| Bulochkalar (yangi pishirilgan)                           | 2-4 dona                                                                                                                                                                                                    | Faqat gril        | 2-3            | 2-3            |
|                                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bulochkalarni aylanuvchi patnis ustiga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qarab joylashtiring.                                                                                    |                   |                |                |
| Tomat-gril                                                |                                                                                                                                                                                                             | Mikroto'lqin+Gril | 300 Vt + Gril  | Faqat gril     |
|                                                           | 200 g (2 dona)                                                                                                                                                                                              |                   | 4½-5½          | 2-3            |
|                                                           | 400 g (4 dona)                                                                                                                                                                                              |                   | 7-8            |                |
|                                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying.<br>Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Uni panjaraga qo'ying. |                   |                |                |
| Gavaycha tost<br>(vetchina, ananas,<br>pishloq tilimlari) | 2 dona (300 g)                                                                                                                                                                                              | 450 Vt + Gril     | 3½-4           | -              |
|                                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni panjaraga joylashtiring. 2 ta tostni bir-biriga teskari holda panjaraga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.   |                   |                |                |

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

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

## Foydali maslahatlar

### Qotgan asalni eritish

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

### Jelatinni eritish

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling.  
Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring.  
300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring.  
Erganidan keyin aralashtiring.

### Qiyom tayyorlash (pishiriq va pechenye uchun)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 ml sovuq suv bilan aralashtiring.  
Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

### Jem tayyorlash

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli idishga soling. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Ustini yopgan holda, 800 Vt quvvat bilan 10-12 daqiqa pishiring.  
Tayyorlash paytida birnecha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'yning.

### Puding/shirin krem tayyorlash

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Ustini yopgan holda, 800 Vt quvvat bilan 6½ dan 7½ daqiqagacha pishiring.  
Tayyorlash paytida birnecha marta yaxshilab aralashtiring.

### Bodom bo'lakchalarini qizartirish

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying.  
600 Vt quvvatda 3½ dan 4½ daqiqagacha qizartirish paytida birnecha marta aralashtiring.  
Pechda 2-3 daqiqa tursin. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

## Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

### Nosozliklarni bartaraf etish

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

| Muammo                                          | Sababi                                                                   | Chora                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Asosiy</b>                                   |                                                                          |                                                                                                        |
| Tugmalar tegishli boshilmayapti.                | Tugmalar orasiga yot jism kirib qolishi mumkin.                          | Yot jismni olib tashlab, qayta urining.                                                                |
|                                                 | Sensorli modellarda: Namlik tashqi tomonida.                             | Namlikni artib tashlang.                                                                               |
|                                                 | Bolalardan qulflash ishga tushgan.                                       | Bolalardan qulflashni o'chiring.                                                                       |
| Vaqt ko'rsatilmayapti.                          | Eko (quvvat tejovchi) funksiya qo'yilgan.                                | Eko funksiyasini o'chiring.                                                                            |
| Mikroto'lqinli pech ishlamayapti.               | Tok yo'q.                                                                | Tok borligiga ishonch hosil qiling.                                                                    |
|                                                 | Eshik ochiq.                                                             | Eshikni yopib, qayta urining.                                                                          |
|                                                 | Eshikni ochadigan xavfsizlik mexanizmlari yot jism bilan yopilib qolgan. | Yot jismni olib tashlab, qayta urining.                                                                |
| Mikroto'lqinli pech ishlab turganida to'xtaydi. | Foydalanuvchi taomni ag'darish uchun eshikni ochgan.                     | Taomni ag'dargach, ishlashni boshlash uchun <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini yana bosing. |

| Muammo                                                            | Sababi                                                                             | Chora                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ishlab turganida o'chib qolyapti.                                 | Mikroto'lqinli pech uzoq vaqtdan beri ishlayapti.                                  | Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovrishini kuting.                                                                                                                 |
|                                                                   | Sovitish ventilyatori ishlamayapti.                                                | Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.                                                                                                                        |
|                                                                   | Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.                                     | Pech ichiga taom soling.                                                                                                                                             |
|                                                                   | Mikroto'lqinli pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.                  | Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang. |
|                                                                   | Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan.                                         | Mikroto'lqinli pech uchun alohida rozetka ishlatilg.                                                                                                                 |
| Ishlatganda paqillayapti, pech ishlamayapti.                      | Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin. | Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.                                                             |
| Ishlash paytida mikroto'lqinli pech tashqi tomoni qizib ketyapti. | Mikroto'lqinli pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.                  | Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang. |
|                                                                   | Pech ustiga buyum qo'yilgan.                                                       | Pech ustidan hamma narsani olib tashlang.                                                                                                                            |
| Eshikni tegishli o'chib bo'lmayapti.                              | Eshik bilan mikroto'lqinli pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.        | Pechni tozalang, keyin eshikni oching.                                                                                                                               |

| Muammo                                                | Sababi                                                                                                               | Chora                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Isitish funksiyasi to'g'ri ishlamayapti.              | Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.                               | Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlatilg. |
| Eritish funksiyasi ishlamayapti.                      | Haddan tashqari ko'p taom tayyorlanmoqda.                                                                            | Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang.                                                                                                                                                                |
| Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.        | Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.                                                                                       | Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki <b>СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)</b> tugmasini bosing.                                                     |
|                                                       | Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.                                                                         | Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.                                                                                                                                                                |
| Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.          | Avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi. | Taomni ag'dargach, qayta boshlash uchun <b>СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini yana bosing.                                                                                                           |
| Pech tekis joylashmagan.                              | Pech notekis joyga o'rnatilgan.                                                                                      | Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.                                                                                                                                      |
| Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.                   | Mikroto'lqinli pech/eritish funksiyasida metall idish ishlatilgan.                                                   | Metall idish ishlatmang.                                                                                                                                                                                     |
| Tok ulangan zahoti mikroto'lqinli pech ishlab ketadi. | Eshigi yaxshi yopilgan.                                                                                              | Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.                                                                                                                                                                            |
| Pechga tekanda tok urmoqda.                           | Vilka yoki rozetka tegishli yerga ulanmagan.                                                                         | Vilka va rozetka tegishli yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.                                                                                                                                             |

## Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

| Muammo                                                                                                                       | Sababi                                                                                                             | Chora                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.</b> Suv tomchilamoqda.<br><b>2.</b> Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda.<br><b>3.</b> Mikroto'lqinli pechda suv qolmoqda. | Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu mikroto'lqinli pech nosozligi emas.                 | Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.                                              |
| Mikroto'lqinli pech ichidagi yorqinlik turlicha bo'ladi.                                                                     | Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgargani sayin yorqinlik ham o'zgaradi.                                   | Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu mikroto'lqinli pech nosozligi emas. |
| Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.                                                        | Mikroto'lqinli pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi. | Bu mikroto'lqinli pech nosozligi emas.                                                                |

| Muammo                                                                    | Sababi                                                                                                     | Chora                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aylanuvchi patnis</b>                                                  |                                                                                                            |                                                                              |
| Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi. | Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.                                                     | Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urinib ko'ring.                             |
| Aylanuvchi patnis sudralmoqda.                                            | Rolikli taglik joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda. | Taom miqdorini o'zgartiring va o'ta katta idish ishlatmang.                  |
| Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqlaydi, shovqin chiqaradi.          | Mikroto'lqinli pech tagiga ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.                                                  | Mikroto'lqinli pech tagiga yopishib qolgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang. |

| Muammo                                               | Sababi                                                                               | Chora                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gril</b>                                          |                                                                                      |                                                                                                                                                                    |
| Ishlash paytida tutun chiqadi.                       | Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin. | Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.                                                                                                   |
|                                                      | Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.                                               | Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.                                                                                              |
|                                                      | Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan.                                                    | Taomni tayyorlash paytida ozgina uzoqroqqa qo'ying.                                                                                                                |
|                                                      | Taom to'g'ri tayyorlanmagan yoki tartiblanmagan.                                     | Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.                                                                                                 |
| <b>Mikroto'lqinli pech</b>                           |                                                                                      |                                                                                                                                                                    |
| Mikroto'lqinli pech isitmayapti.                     | Eshik ochiq.                                                                         | Eshikni yopib, qayta urining.                                                                                                                                      |
| Qizdirish paytida tutun chiqadi.                     | Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin. | Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.                                                                                                   |
|                                                      | Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.                                               | Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.                                                                                              |
| Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda. | Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.                                    | Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlatning.                                                                                                         |
| Pech ichidan noxush hid kelmoqda.                    | Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.                            | Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq latta bilan arting. Noxush hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon bo'lagi qo'yib, keyin ishlatishingiz mumkin. |

| Muammo                                           | Sababi                                                      | Chora                                                                                             |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikroto'lqinli pech tegishli pech pishirmayapti. | Tayyorlash paytida pech eshigi tez-tez ochiladi.            | Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin. |
|                                                  | Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan.                     | Pech boshqaruvlarini to'g'ri qo'yib, qayta urinib ko'ring.                                        |
|                                                  | Gril yoki boshqa anjomlar to'g'ri kiritilmagan.             | Anjomlarni to'g'ri kiriting.                                                                      |
|                                                  | Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan. | Tekis tubli, mos keladigan idish ishlatning.                                                      |

**Axborot kodi**

| Axborot kodi | Sababi                                                 | Chora                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-d0         | Boshqaruv tugmalari 10 soniyadan oshiq bosib turilgan. | Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Bu yana takrorlansa, mikroto'lqinli pechni 30 soniyaga o'chirib qo'ying, keyin qayta urining. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling. |

**IZOH**

Taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

**Texnik xususiyatlar**

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

| Model                       | MG23T5018A*                             |
|-----------------------------|-----------------------------------------|
| Elektr toki manbai          | 230 V ~ 50 Gs o'zgaruvchan tok          |
| Iste'mol qilinadigan quvvat |                                         |
| Maksimal quvvat             | 2300 Vt                                 |
| Mikroto'lqin                | 1250 Vt                                 |
| Gril (isitish elementi)     | 1100 Vt                                 |
| Ishlab chiqilayotgan quvvat | 100 Vt / 800 Vt - 6 ta daraja (IEC-705) |
| Ishchi chastotasi           | 2450 MGtz                               |
| O'lchamlari (K x B x G)     |                                         |
| Tashqarida (tutqich bilan)  | 489 x 275 x 381 mm                      |
| Pechning ichki kamerasi     | 330 x 211 x 324 mm                      |
| Sig'im                      | 23 litr                                 |
| Vazn                        |                                         |
| Sof                         | Taxminan 12,7 kg                        |

**Mahsulot haqida ma'lumot**

| Model                                 | MG23T5018A* |
|---------------------------------------|-------------|
| Energiya samaradorligi tasnifi        | A+++        |
| Elektron qurilma quvvat koeffitsienti | -           |
| Foydali ish koeffitsienti             | 96 %        |

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

**Qayd**

---

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN  
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG  
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:  
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd.  
(SEMA),  
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streys,  
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port  
Klang, Seleangor, Malayziya.

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

| MAMLAKAT   | QO'NG'IROQ QILING               | YOKI TASHRIF BUYURING:                                                           |
|------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55                 | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>       |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                    | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)   | <a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a> |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a> |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                      | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500              | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| MOLDOVA    | +373-22-667-400                 | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>             |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                   | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>       |



DE68-04594L-00