

# Микроволновая печь

---

## Руководство пользователя

MG30T5018A\*

---



**SAMSUNG**

## Содержание

### Инструкции по технике безопасности **3**

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

### Установка **9**

Принадлежности	9
Место установки	9
Вращающийся поднос	9

### Обслуживание **10**

Очистка	10
Замена (ремонт)	10
Уход в случае длительного неиспользования	10

### Функции микроволновой печи **11**

Микроволновая печь	11
Панель управления	11

### Использование микроволновой печи **12**

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 3D Разморозка	16
Использование режима Домашние рецепты	18
Приготовление в режиме гриль	33
Использование функции Разогрев+30сек Гриль	34
Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля	34
Использование функции Блокировка управления	35
Отключение звукового сигнала	35

### Руководство по выбору посуды **36**

### Руководство по приготовлению пищи **37**

### Устранение неисправностей и информационные коды **45**

Устранение неисправностей	45
Информационный код	49

### Технические характеристики **49**

## 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, мотелях 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 разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару. При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдерживать 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.

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

## Инструкции по технике безопасности

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 установки на столешнице (отдельно), 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.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся 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 микроволновой печью.

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

Не 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, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую.

Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

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

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

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

При установке 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.

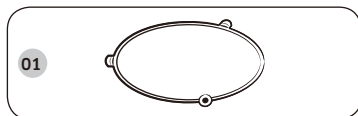
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.



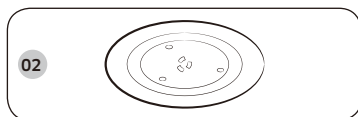
# Установка

## Принадлежности

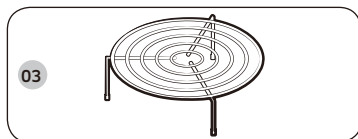
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



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



**02 Вращающийся поднос** — устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

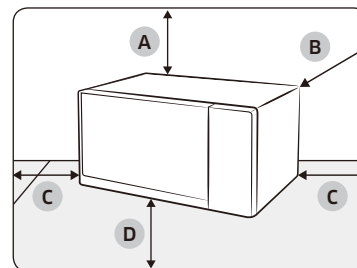


**03 Подставка для гриля** — устанавливается на вращающийся поднос. Металлическую подставку можно использовать в режимах Гриль и СВЧ+Гриль.

### ОСТОРОЖНО

Не используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

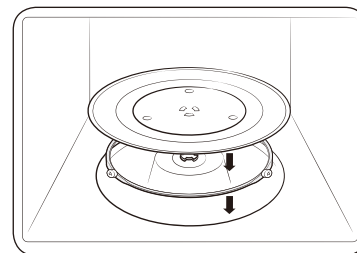
## Место установки



- 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.

Установка

## 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.

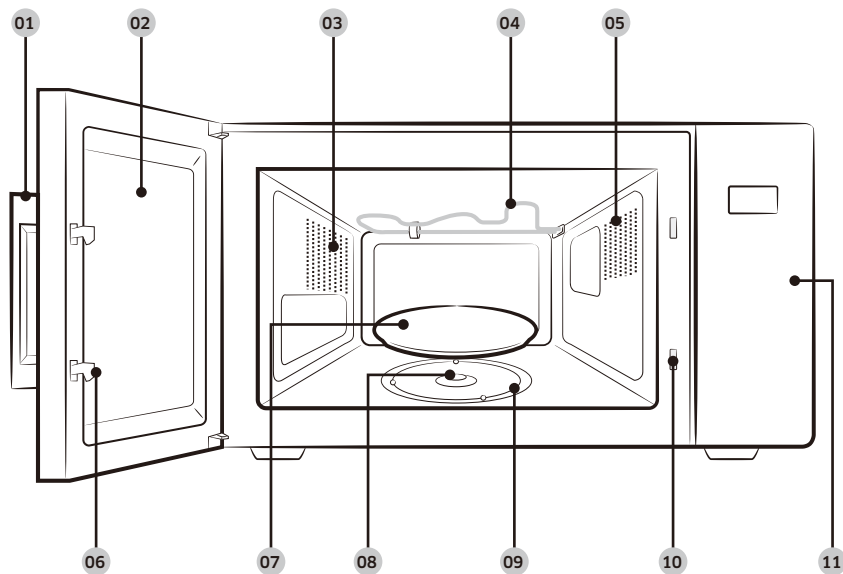
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте 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.

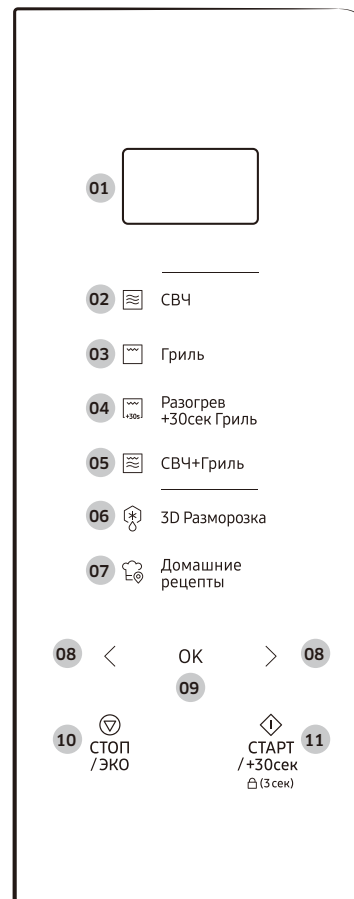
## Функции микроволновой печи

### 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 | 3D Разморозка                          |
| 07 | Домашние рецепты                       |
| 08 | Уменьшить/Увеличить (Вес/Порция/Время) |
| 09 | ОК (Часы)                              |
| 10 | СТОП/ЭКО                               |
| 11 | СТАРТ/+30сек (Блокировка управления)   |

Функции микроволновой печи

## Использование микроволновой печи

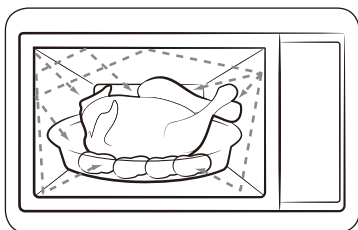
### Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживания;
- Разогрева;
- Приготовления.

### Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры 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.

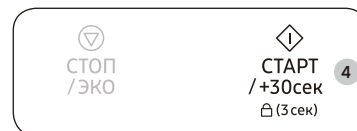
В случае возникновения проблем см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 45–49.

### 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 % — 900 Вт), то потребуются 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**.



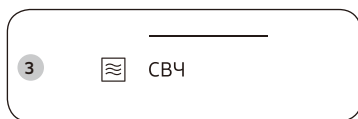
4. Несколько раз нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы установить время 4–5 минут.
5. Микроволновая печь нагревает воду в течение заданного времени. Убедитесь, что вода закипела.

## Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

### **ОСТОРОЖНО**


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

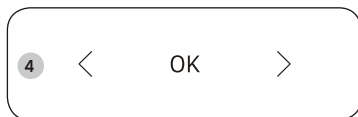


1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

### **ОСТОРОЖНО**

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет.

3. Нажмите **СВЧ**.
  - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок () и максимальный уровень мощности (900 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

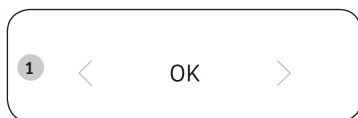
### Установка времени

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:

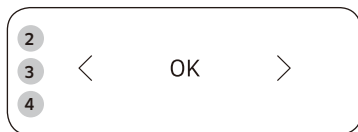
- При первоначальной установке микроволновой печи;
- После сбоя электропитания.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

При переходе на летнее время необходимо вручную изменить время.



1. Нажмите **OK**.



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

#### 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 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

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

- 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

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

### Чтобы полностью остановить приготовление

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **СТОП/ЭКО**.
  - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** еще раз.

## 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

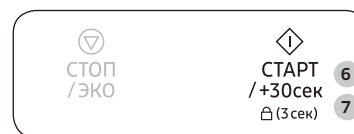
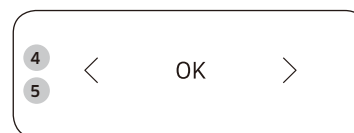
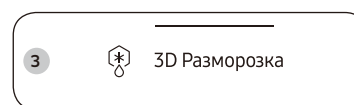
Устройство переходит в режим ожидания, если пользователь не производит каких-либо действий в течение 25 минут во время настройки или в случае приостановки операции. Кроме того, когда дверца остается открытой, лампа внутреннего освещения автоматически выключается по истечении 5 минут.

### Использование режима 3D Разморозка

Режим 3D Разморозка позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб и выпечку. 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 приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **3D Разморозка**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **ОК**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «Описание программ режима 3D 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 3D Разморозка

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации для режима 3D Разморозка.

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное блюдо или на керамическую тарелку.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1	Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2	Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
3	Рыба	200–1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–50 минут.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
4	Хлеб/Пирог	125–1000 г	Положите хлеб на кулинарную бумагу. Переверните после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Положите выпечку на керамическое блюдо и, если возможно, переверните после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. (Микроволновая печь будет продолжать работать, но остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских багетов. Булочки следует раскладывать по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и выпечки из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 5–20 минут.

## Использование микроволновой печи

### 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.

3



Домашние рецепты

4

5

6



OK



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 **OK**.
  - 1) 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 **OK**.
6. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **OK**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «Описание программ режима Домашние рецепты» на стр. 19–33.

 СТОП  
/ЭКО

 СТАРТ  
/+30сек  
 (3 сек)

7

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. Десерты**

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

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-3 Бисквит	1 порция	Мука — 170 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г
	<b>Инструкции</b> <b>1.</b> Смешайте сливочное масло и сахар в миске. <b>2.</b> Добавьте яйцо и тщательно перемешайте. <b>3.</b> Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать. <b>4.</b> Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость. <b>5.</b> Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-3]. <b>6.</b> После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.	
1-4 Брауни	1 порция	Мука — 90 г, сливочное масло (растопленное) — ½ стакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г
	<b>Инструкции</b> <b>1.</b> Смешайте сливочное масло, взбитые яйца и сахар в миске. <b>2.</b> Добавьте муку и какао-порошок, продолжая помешивать. <b>3.</b> Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость. <b>4.</b> Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-4]. <b>5.</b> После приготовления дайте постоять 20–30 минут.	

Использование микроволновой печи

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5 Яичный пудинг	1 порция (3 шт.)	Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт.
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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>Смешайте молоко и сахар в другой миске.</li> <li>Добавьте молоко к взбитому яйцу, продолжая взбивать смесь.</li> <li>Процедите яичную смесь сквозь мелкое сито. Очистите дно сита лопаточкой. Удалите пену с поверхности с помощью ложки.</li> <li>Разлейте смесь в небольшие формочки.</li> <li>Поставьте формочки в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-5].</li> <li>После приготовления охладите, прежде чем подавать к столу.</li> </ol>	
1-6 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>Смешайте сливочное масло, яйцо и сливки в кружке до получения однородной консистенции.</li> <li>Добавьте муку и сахар, продолжая помешивать.</li> <li>Добавьте какао-порошок и ваниль, затем перемешайте.</li> <li>Добавьте шоколадную крошку и перемешайте.</li> <li>Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-6].</li> <li>После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	

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

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-10 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 Омлет	200–250 г	3 яйца, 45 мл сливок, 40 г сыра, листья укропа, соль
	<b>Инструкции</b> Натрите сыр на крупной терке и нарежьте листья укропа. Взбейте яйца со сливками в миске, добавив соль по вкусу. Налейте яичную массу в суповую тарелку, посыпьте тертым сыром и нарезанными листьями укропа. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
2-2 Сосиски с зелёным горошком	2 шт.	2 сосиски, 150 г консервированного зеленого горошка, 20 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 перо зеленого лука
	<b>Инструкции</b> Нарежьте зеленый лук и чеснок. Смешайте зеленый горошек, лук и чеснок в миске. Проткните сосиски вилкой в нескольких местах, чтобы они не растрескались во время приготовления. Выложите сосиски, горошек с чесноком и луком на широкое блюдо, а сверху положите кусок сливочного масла. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-3 Кекс	3 шт.	150–170 г муки, 50 г сахара, 70–75 мл сливок, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ ч. л. кулинарного жира, 100 г сушеных кумкватов или мандаринов, семена кунжута
	<b>Инструкции</b> Просейте муку с кулинарным жиром в большую миску, добавьте сливки, сахар и размягченное сливочное масло, вбейте одно яйцо и тщательно перемешайте в течение 1–2 минут. Если кумкваты слишком жесткие, замочите их в горячей воде до размягчения, а затем нарежьте небольшими кусочками. Добавьте нарезанные кумкваты к тесту, после чего перемешайте его еще раз. Положите тесто в небольшие формы, заполняя их на две трети, и посыпьте сверху семенами кунжута. Поставьте формы на подставку для гриля. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
2-4 Лимонные шарики	9–10 шт.	150 г муки, 45 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 яйцо, 1 лимон, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. воды
	<b>Инструкции</b> Просейте муку в большую миску, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте сахар, воду, яичные белки, лимонную цедру, 1 ч. л. лимонного сока, после чего замесите тесто. Сделайте небольшие шарики размером со сливу и обваляйте их в сахарной пудре. Положите шарики на бумагу для выпекания, а затем — на подставку для гриля. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте шарики. Смажьте шарики яичным желтком, поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5 Сырники	2 шт.	90–100 г творога, 10 г ванильного сахара, 0,5 г соли, ¼ яйца, 5–10 г сливочного масла (для смазывания), 30 г муки
	<b>Инструкции</b> Тщательно перемешайте все ингредиенты, за исключением сливочного масла. Сделайте две лепешки. Смажьте их сливочным маслом. Положите на бумагу для выпекания, а затем — на подставку для гриля. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте и переверните сырники. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
2-6 Тост с сыром	2 ломтика	2 куска хлеба для тостов (по 26–28 г), 2 куска сыра (по 20 г)
	<b>Инструкции</b> Положите два куска хлеба на подставку для гриля. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте и переверните тосты, и положите на них по кусочку сыра. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b>	
2-7 Жареный сыр	200–250 г	160 г сыра сулугуни, 60 г панировочных сухарей, 1 яйцо
	<b>Инструкции</b> Нарежьте сыр небольшими кубиками по 2–2,5 см. Слегка взбейте яйцо, а затем обваляйте кубики сыра в получившейся смеси. Обваляйте сыр в панировочных сухарях, после чего повторите действия (снова обваляйте кубики сыра в яйце и панировочных сухарях, а затем выровняйте их с помощью пальцев). Положите сыр в панировочных сухарях на широкое блюдо. Поставьте на подставку для гриля. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте и переверните продукты. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-8 Рыба по-московски	500–600 г	250 г филе белой рыбы (треска или судак), 2 вареные картофелины, 4 шампиньона, 1 ст. л. растительного масла, 60 г сыра, 100 г густой сметаны, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Тщательно промойте и высушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарежьте грибы маленькими кусочками. Нарежьте рыбу небольшими порциями и выложите на тарелку. Посыпьте небольшим количеством соли и перца. Положите сверху кусочки грибов и лавровый лист, смажьте растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Во время приготовления натрите сыр на крупной терке. После звукового сигнала выньте блюдо. Положите на рыбу сметану, выложите вокруг нее нарезанный кольцами вареный картофель, посыпьте сыром, приправьте перцем. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b>	
2-9 Стейк из лосося на гриле	1 шт.	1 кусок лосося весом 200–220 г, 1 лимон, 1½ ст. л. оливкового масла, 1 веточка розмарина, 2 щепотки белого перца, 1 щепотка мускатного ореха, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Натрите лимонную цедру в небольшую миску, выжмите в нее небольшое количество лимонного сока, залейте маслом, добавьте специи и перемешайте. Обильно смочите рыбу в получившемся маринаде, положите ее на подставку для гриля. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте и переверните кусок лосося. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Смочите приготовленную рыбу лимонным соком по вкусу и добавьте немного соли.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-10 Куриные ножки с черносливом	300–350 г	2 куриных окорочка, 1 небольшая морковь, ½ луковицы, 80–90 г чернослива без косточек, 1 стакан бульона или воды, 2 пера зеленого лука, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте и очистите лук и морковь, а затем нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в суповую тарелку. Посыпьте солью на куриные окорочка и положите их сверху нарезанных овощей. Положите сверху чернослив, залейте бульон. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните куриные окорочка и поставьте их в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После приготовления посыпьте блюдо нарезанным зеленым луком.	
2-11 Шея свиная под горчичным соусом	500–600 г	250 г свиного филе, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. зернистой горчицы, 100 г густой сметаны, 150 мл смешанного бульона, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте свинину, высушите ее и нарежьте небольшими кусочками, как мясо для гуляша. Очистите лук и морковь, нарежьте их толстыми ломтиками и положите в миску вместе с мясом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте блюдо. Залейте мясо соусом и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Приготовление соуса: отдельно смешайте сметану с горчицей, мукой и бульоном, добавьте соль и перец по вкусу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-12 Форель, запеченная с овощами	300–400 г	1 небольшой кусок филе форели, ½ моркови (предварительно сваренной), 2 веточки базилика, 1 небольшая луковица, 1 небольшой томат, ½ лимона, 1 ст. л. растительного масла, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Нарежьте морковь тонкими ломтиками, а луковицу и томат — кольцами. Отделите листья базилика. Положите филе форели на тарелку, добавьте соль и перец. Положите сверху подготовленные овощи (сначала всю морковь, а затем все оставшиеся ингредиенты чередующимися слоями). Полейте рыбу маслом, посыпьте тертой лимонной цедрой. Положите на подставку для гриля и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b>	
2-13 Мясной рулет с отварным яйцом	600–650 г	500 г говяжьего фарша, 3 вареных яйца, 2 щепотки молотой паприки, 1 щепотка белого перца, 2 щепотки молотого кориандра, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Положите фарш в глубокую миску, добавьте все специи и соль, а затем тщательно перемешайте. Отбейте фарш о дно миски: возьмите всю массу и с силой опустите ее на дно несколько раз. Это необходимо для придания эластичности фаршу. Сделайте из фарша одинаковые тонкие лепешки диаметром 15 см. Положите сваренное вкрутую яйцо в центр каждой лепешки. Сделайте овальные фрикадельки с острыми краями и посыпьте их паприкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-14 Ленивые голубцы	450–500 г	200 г смешанного мясного фарша, 140 г капусты, 1 луковица, 50 г отваренного риса, 1 стакан бульона, 1 стакан воды, 60 г сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, черный перец по вкусу, зелень для приправы подаваемого блюда
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Нарежьте капусту и очищенный лук маленькими кубиками. Добавьте нарезанные овощи и рис в мясной фарш, добавьте соль и перец, перемешайте. Сделайте из фарша небольшие вытянутые фрикадельки, положите их в форму, залейте бульоном. Поместите блюдо на подставку для гриля и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте блюдо и смочите голубцы соусом из сметаны. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Посыпьте блюдо нарезанной зеленью, прежде чем подавать к столу.</p> <p>Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану с водой и томатной пастой, добавьте муку и приправьте солью и перцем по вкусу.</p>	
2-15 Котлеты	2 шт.	250 г говяжьего фарша, 100 мл молока, 2 ломтика сухого белого хлеба, 40 г крупных панировочных сухарей, соль, черный перец по вкусу
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите сухой хлеб без корки в суповую тарелку, замочите его в молоке и оставьте на 5–6 минут. После этого выжмите из хлеба излишки жидкости. Смешайте говяжий фарш с замоченным хлебом до получения однородной массы. Приправьте говяжий фарш перцем и солью по вкусу. Тщательно перемешайте говяжий фарш, после чего отбейте его о дно тарелки в течение 2 минут. Сделайте две одинаковые вытянутые котлеты, обваляйте каждую из них в панировочных сухарях и обожмите сухари руками. Поставьте тарелку с котлетами на подставку для гриля. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте и переверните котлеты. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-16 Печеный картофель	2 шт.	1–2 крупных картофелины (160–200 г)
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите очищенный картофель в неглубокую тарелку, не добавляя воды, и накройте ее пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.</p>	
2-17 Рататуй	300–350 г	2 небольших моркови, ½ цукини, 1 шт. болгарского перца, 1 луковица среднего размера, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. томатного пюре, 150 мл овощного бульона, 2 щепотки сушеной душицы, соль по вкусу
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Промойте и очистите овощи, нарежьте их небольшими кубиками приблизительно по 1 см. Смешайте бульон с томатным пюре, добавьте соль и тертый зубчик чеснока. Смешайте все ингредиенты. Положите овощи в керамическую или стеклянную миску. Залейте томатным соусом и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После приготовления приправьте готовый рататуй сушеной душицей.</p>	



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-18 Рыба по-деревенски	500–600 г	200 г окуня или трески, ½ свеклы, 1 луковица, ½ моркови, 100 г сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 180 мл воды, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте и очистите лук, морковь и свеклу. Нарежьте их ломтиками среднего размера, а затем перемешайте. Положите подготовленные овощи в миску, добавьте воду, посыпьте солью и черным перцем. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте блюдо. Очистите рыбу от костей и нарежьте ее небольшими порциями. Добавьте соус в миску с овощами, сверху положите рыбу. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану, томатную пасту и муку, добавьте немного соли и перца.	
2-19 Замороженная пицца	350 г	Замороженная пицца — 350 г
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-20 Шашлык из лосося	300–350 г	300 г филе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 1 ст. л. рафинированного оливкового масла, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Нарежьте рыбу крупными кубиками, положите их в глубокую миску. Добавьте петрушку и лимонный сок. Добавьте соль по вкусу и перемешайте. Оставьте мариноваться на 20 минут. Насадите по несколько кусков рыбы на деревянные шпажки и смажьте их оливковым маслом. Переложите шашлык на широкое блюдо. Поставьте на подставку для гриля. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Подавайте с лимоном.	
2-21 Мясо по-боярски	200–250 г	250 г свиной шейки, 3 шампиньона, 2 ст. л. майонеза, 2 веточки тимьяна, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте и высушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарежьте грибы тонкими ломтиками. Промойте свинину, натрите ее солью и перцем, положите на тарелку. Приправьте листьями тимьяна. Положите на мясо кусочки грибов. Положите на грибы майонез, распределив его с помощью ложки. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b>	

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-22 Кулебяка с семгой	450–500 г	230 г филе лосося, 200 г дрожжевого слоеного теста, 1 луковица, 2 яйца, 3 пера зеленого лука, соль, перец по вкусу
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Очистите луковицу и нарежьте ее небольшими кубиками. Нарежьте зеленый лук. Сварите вкрутую и нарежьте 1 яйцо. Нарежьте рыбу небольшими кубиками. Смешайте нарезанный лук, рыбу и яйцо в миске, добавьте соль и перец по вкусу. Разморозьте тесто и раскатайте его таким образом, чтобы получился широкий прямоугольник. Положите приготовленную начинку в центр. Поднимите края теста, закрыв ими начинку, а затем осторожно сожмите их, чтобы предотвратить вытекание сока во время приготовления. Положите кулебяку на шов и смажьте сверху оставшимся яйцом. Переложите на блюдо и поставьте на решетку для гриля. Поставьте все в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте и переверните блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b></p>	
2-23 Крупеник	400–500 г	100 г гречневой крупы, 100 г творога, 60 г сметаны, 70 г сахара, 1 яйцо, 2 шт. бисквитного печенья, 100 мл воды
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите гречневую крупу в миску, залейте водой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 5 минут. Размелчите руками бисквитное печенье. Посыпьте половиной крошек дно формы для приготовления. Смешайте в глубокой миске отваренную гречу, яйца, сахар и творог. Положите тесто в форму, посыпьте сверху оставшимися крошками. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Подавайте со сметаной.</p>	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-24 Шашлык из курицы	200–250 г	250 г куриного мяса, 1 ст. л. майонеза, 1 лимон, 2 ч. л. кунжута, 2 щепотки молотого кориандра, 1 зубчик чеснока
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Нарежьте куриное мясо маленькими кусочками по 2 см. Приготовьте маринад: смешайте майонез, нарезанный чеснок, лимонный сок и цедру в суповой тарелке. Смешайте мясо с маринадом и оставьте на 1 час в прохладном месте. Насадите кусочки мяса на деревянные шпажки и посыпьте семенами кунжута. Поставьте тарелку с шашлыком на подставку для гриля. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b></p>	
2-25 Фаршированный болгарский перец	200–250 г	3 шт. болгарского перца, 150 г смешанного мясного фарша, 60 г недоваренного риса, 1 стакан воды, 1½ ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, перец по вкусу
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Приготовьте начинку: смешайте мясной фарш с отваренным рисом в миске, приправьте перцем и солью по вкусу. Вырежьте сердцевину болгарского перца, удалите семена и внутренние стенки. Плотно заполните перец мясным фаршем. Переложите перец в глубокую миску и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте блюдо и полейте перец соусом. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Приготовление соуса: смешайте муку, томатную пасту и воду, добавьте соль и черный перец по вкусу.</p>	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-26 Мясные биточки в томатном соусе	300–350 г	220 г смешанного мясного фарша, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 100 мл молока, 1 морковь среднего размера, ½ луковицы, 1 ст. л. томатной пасты, 1 стакан любого бульона, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Замочите хлеб без корки в молоке, слегка сожмите его. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками и положите в глубокую миску. Смешайте мясной фарш с замоченным хлебом и яйцом. Добавьте соль и перец по вкусу. Сделайте небольшие круглые фрикадельки. Смешайте томатную пасту с бульоном, добавив немного соли. Переложите фрикадельки в миску с овощами, залейте соусом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните мясо и поставьте его в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
2-27 Индейка отварная с овощами	400–450 г	200 г филе индейки, ½ моркови, ½ небольшого цукини, ½ луковицы, 250 мл бульона, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте все овощи, нарежьте цукини кольцами, а морковь и лук ломтиками среднего размера. Положите овощи в глубокую миску, положите сверху нарезанную индейку, залейте бульоном. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b>	

### 3. Суп

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1 Каша овсяная	250–300 г	40 г овсяных хлопьев, 250 мл молока, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 шт. бисквитного печенья, черная смородина или малина
	<b>Инструкции</b> Положите овсяные хлопья в глубокую миску и добавьте сахар. Залейте холодным молоком и перемешайте. Закройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Во время приготовления разломайте бисквитное печенье на крупные куски. После приготовления заправьте кашу сливочным маслом. Подавайте кашу, посыпав ее крошками бисквитного печенья и украсив ягодами.	
3-2 Мясная солянка	500–600 г	150 г копченого мяса, 1 сосиска небольшого размера, 1 соленый огурец небольшого размера, 1 луковица среднего размера, 50 г оливок, 1–1½ ч. л. каперсов с рассолом, 2 ст. л. томатного пюре, 250–300 мл любого готового бульона
	<b>Инструкции</b> Нарежьте копченое мясо тонкими ломтиками, сосиску тонкими кольцами, лук полукольцами. Налейте бульон в керамическую или стеклянную миску, добавьте в него томатное пюре и нарезанный лук. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После звукового сигнала выньте блюдо, добавьте сосиску и копченое мясо. Добавьте соленый огурец, нарезанный тонкими ломтиками, оливки, каперсы, после чего тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-3 Борщ	900–1000 г	750 мл мясного бульона, 150 г белокочанной капусты, ½ луковицы среднего размера, ½ свеклы среднего размера, ½ моркови среднего размера, 2–3 зубчика чеснока, 2 ч. л. томатной пасты, 2–3 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу, сметана для приправы подаваемого блюда
	<b>Инструкции</b> Очистите и промойте капусту, морковь и лук. Нарежьте их тонкими кусочками. Переложите все овощи в большую стеклянную миску, залейте кипящим бульоном. Добавьте соль, перец, лавровый лист и томатную пасту в суп и перемешайте. Закройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> . Добавьте нарезанную зелень и чеснок в готовый суп. Оставьте его под крышкой на несколько минут.	
3-4 Куриный суп с лапшой	700–800 г	1 кусок куриного филе, ½ моркови, ½ луковицы, 40 г макарон, 4 веточки петрушки, 500 мл куриного бульона, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте и высушите куриное филе, после чего нарежьте его небольшими кусочками. Переложите куриное мясо в глубокую миску и залейте бульоном. Добавьте в суп макароны и перемешайте. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в миску с супом, добавьте соль и нарезанную зелень. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> . Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-5 Щи	900–1000 г	150 г белокочанной капусты, ½ моркови, 1 луковица, 3 небольших картофеля, 1½ ст. л. томатной пасты, 750 мл говяжьего или куриного бульона, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Промойте, очистите и нарежьте все овощи: капусту, лук и морковь — палочками, помидоры — тонкими ломтиками. Положите подготовленные овощи в глубокую миску, залейте бульоном. Добавьте томатную пасту, лавровый лист, соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> . Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
3-6 Овощной суп	650–700 г	150 г замороженной овощной смеси, 500 мл овощного или куриного бульона, 1 зубчик чеснока, ½ свеклы среднего размера, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу
	<b>Инструкции</b> Положите овощи в глубокую миску, добавьте нарезанный чеснок и залейте бульоном. Добавьте соль и перец, посыпьте нарезанной зеленью. Готовьте под крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> . Подавайте суп с гренками из черного хлеба.	
3-7 Суп по-корейски	1 упаковка	1 упаковка корейского супа рамен с лапшой, 550 мл воды (комнатной температуры)
	<b>Инструкции</b> Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое в миску, залив водой (550 мл). Тщательно перемешайте. Накройте пластиковой пищевой пленкой, сделав в ней несколько отверстий. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> .	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-8 Пельмени	300–400 г	220 г готовых пельменей, 1 стакан бульона, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2 веточки укропа, 2 пера зеленого лука, целый душистый перец, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Налейте бульон в глубокую миску. Добавьте лавровый лист, несколько ягод душистого перца, соль и чеснок, нарезанный тонкими ломтиками. Положите пельмени, закройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> . Нарезьте зелень. Посыпьте пельмени зеленью, прежде чем подавать к столу.	
3-9 Каша гречневая	250 г	100 г гречневой крупы, 220 мл воды, несколько веточек петрушки, соль по вкусу
	<b>Инструкции</b> Положите гречневую крупу в глубокую миску. Добавьте соль и воду. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> . Порезьте петрушку. После приготовления добавьте нарезанную зелень, растительное масло и перемешайте. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

#### 4. Напитки

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

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-5 Компот из ягод	1 порция	200 мл воды, 1 ст. л. свежих ягод, сахар по вкусу
	<b>Инструкции</b> Положите ягоды в большую чашку и залейте водой. Добавьте сахар по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b>	
4-6 Чай с имбирем и лимоном	1 порция	200 мл воды, 1 ст. л. черного чая, 1 ломтик лимона, 5 г имбиря, сахар по вкусу
	<b>Инструкции</b> Положите черный чай, ломтик лимона и имбирь, нарезанный ломтиками, в большую чашку. Залейте водой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После приготовления дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу. Процедите в чашку.	
4-7 Какао	1 порция	200 мл молока, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. какао-порошка
	<b>Инструкции</b> Налейте молоко в большую чашку. Добавьте какао и сахар. Перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b>	
4-8 Горячий шоколад	1 порция	100 г горького шоколада, 250 мл молока, 2 ст. л. воды, сахар по вкусу
	<b>Инструкции</b> Разломайте шоколад и положите его в большую миску. Добавьте молоко и воду. Перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После приготовления дайте постоять 1 минуту, прежде чем подавать к столу. Добавьте сахар по вкусу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-9 Клюквенный морс	1 порция	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
	<b>Инструкции</b> Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Смешайте все ингредиенты в миске. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После приготовления дайте постоять 1 минуту и процедите, прежде чем подавать к столу.	
4-10 Компот из сухофруктов	1 порция	500 мл воды, 30 г чернослива, 30 г сушеных абрикосов, разрезанных пополам, 30 г сушеных яблок, ½ лимона, 70 г сахара, 1 палочка корицы
	<b>Инструкции</b> Промойте все сушеные фрукты, положите их в глубокую миску и слейте воду. Добавьте корицу и сахар. Перемешайте. Натрите лимонную цедру на мелкой терке и добавьте ее в компот. Также можно добавить немного лимонного сока по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b> После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

## 5. Овощи/Крупы

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
5-1	Брокколи	250 г 500 г	Промойте и очистите соцветия брокколи. Выложите ровным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30–45 мл воды. (2–3 ст. л.) Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Эта программа подходит для брокколи, а также нарезанных кабачков, баклажанов, тыквы или перца. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-2	Нарезанная морковь	250 г	Промойте и очистите морковь, нарежьте кружочками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30–45 мл воды. (2–3 ст. л.) Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Эта программа подходит для нарезанной моркови, а также для цветной капусты или кольраби. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-3	Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите ровным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 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.
5-4	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.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
5-5	Кукуруза в початках	500 г (2 шт.)	Промойте и очистите початки кукурузы, положите в овальное стеклянное блюдо. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-6	Очищенный картофель	250 г 500 г	Промойте и почистите картофель, 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	Коричневый рис (пропаренный)	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте перед выдержкой, добавьте соль и специи. Дайте постоять 5–10 минут.
5-8	Цельнозерновые макароны	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1 литр кипящей воды, щепотку соли и тщательно перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой, затем тщательно слейте воду. Дайте постоять 1 минуту.
5-9	Киноа	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте перед выдержкой, добавьте соль и специи. Дайте постоять 1–3 минуты.

## Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
5-10	Булгур	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте перед выдержкой, добавьте соль и специи. Дайте постоять 2–5 минут.
5-11	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 для гриля. Дайте постоять 2–3 минуты.
5-12	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 для гриля. Дайте постоять 1–2 минуты.

### 6. Птица/Рыба

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
6-1	Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
6-2	Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
6-3	Свежее рыбное филе	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
6-4	Свежее филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
6-5	Свежие креветки	250 г	Промойте креветок и положите их 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.

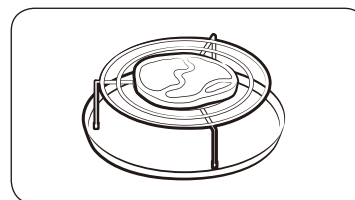


Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
6-6	Свежая форель	400 г (1–2 рыбы)	Положите 1–2 целых свежих рыбы на блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
6-7	Рыба на гриле	400 г (1–2 рыбы)	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку для гриля таким образом, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 3 минуты.
6-8	Стейк из лосося на гриле	300 г (2 стейка)	Равномерно разложите рыбные стейки по подставке для гриля. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 2 минуты.

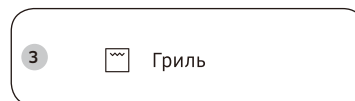
## Приготовление в режиме гриль

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

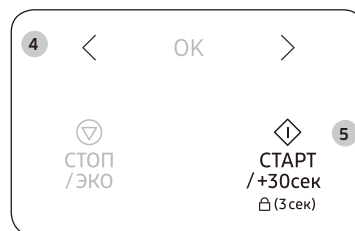
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.
- Для получения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать подставку для гриля.



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 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 приготовляемых 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 перчатками, 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 перчатками, прикасаясь к ней.
- Для более качественного приготовления и поджаривания продуктов рекомендуется использовать подставку для гриля.

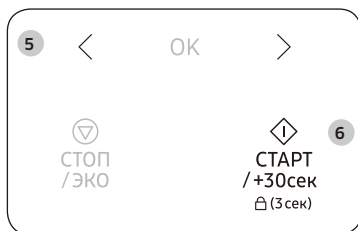


СВЧ+Гриль

1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготовляемое 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 кнопку **СТАРТ/+30сек** в течение 3 секунд.
  - Панель управления блокируется, а на дисплее панели управления отображается индикация «L».
- Для отключения функции Блокировка управления снова нажмите и удерживайте кнопку **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. Если фольга будет располагаться слишком близко к стенке микроволновой печи или если будет использоваться слишком большое количество фольги, может образоваться электрическая дуга.
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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> </ul>	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> </ul>	X	Существует риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи</li> </ul>	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тонкостенная стеклянная посуда</li> </ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеклянные банки</li> </ul>	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блюда</li> </ul>	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой</li> </ul>	X	
Бумага		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки</li> </ul>	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Переработанная бумага</li> </ul>	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контейнеры</li> </ul>	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пищевая пленка</li> </ul>	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пакеты для заморозки</li> </ul>	✓X	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Воцеленная 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

### Посуда для приготовления в 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	5-6
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Горошек	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Овощная смесь (морковь/горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		

## 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	900 Вт	4½–5
	500 г		7–8
<b>Инструкции</b>			
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Брюссельская капуста	250 г	900 Вт	6–6½
	<b>Инструкции</b>		
Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.			
Морковь	250 г	900 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.			
Цветная капуста	250 г	900 Вт	5–5½
	500 г		7½–8½
<b>Инструкции</b>			
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Кабачки	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Инструкции</b>		
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	900 Вт	3½–4
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте баклажаны маленькими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.			
Лук-порей	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.			
Грибы	125 г	900 Вт	1½–2
	250 г		2½–3
<b>Инструкции</b>			
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	900 Вт	5–5½
	<b>Инструкции</b>		
Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.			
Перец	250 г	900 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.			
Картофель	250 г	900 Вт	4–5
	500 г		7–8
<b>Инструкции</b>			
Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.			
Кольраби	250 г	900 Вт	5½–6
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.			

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла, 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 закрывая 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	900 Вт	15–16
	375 г		17½–18½
<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. (250 г) Добавьте 750 мл холодной воды. (375 г) Дайте постоять 5 минут.			
Коричневый рис (Пропаренный)	250 г	900 Вт	20–21
	375 г		22–23
<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. (250 г) Добавьте 750 мл холодной воды. (375 г) Дайте постоять 5 минут.			
Смесь риса (Обычный рис + Дикий рис)	250 г	900 Вт	16–17
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смешанная каша (Рис + Злаки)	250 г	900 Вт	17–18
	<b>Инструкции</b> Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	10–11
	<b>Инструкции</b> 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 900 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 °С.

#### 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 °С.

### Замечание

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

### Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Напитки (Кофе, Чай и Вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1-1½
	300 мл (2 чашки)		2-2½
450 мл (3 чашки)	3-3½		
600 мл (4 чашки)	3½-4		
<b>Инструкции</b>			
Налейте в чашки и разогревайте, не закрывая крышкой: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг напротив друга, 3 чашки по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Суп (Охлажденный)	250 г	900 Вт	2½-3
	350 г		3-3½
	450 г		3½-4
	550 г		4½-5
<b>Инструкции</b>			
Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Пагу (Охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½
Положите пагу 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.			



Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Макаронные изделия с соусом (Охлажденные)	350 г	600 Вт	3½–4½
	<b>Инструкции</b> Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Макаронные изделия с начинкой и соусом (Охлажденные)	350 г	600 Вт	4–5
	<b>Инструкции</b> Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Готовое блюдо (Охлажденное)	350 г	600 Вт	4½–5½
	450 г		5½–6½
<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.			
Готовое к употреблению сырное фондю (Охлажденное)	400 г	600 Вт	6–7
	<b>Инструкции</b> Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Периодически помешивайте во время и после разогревания. Тщательно перемешайте, прежде чем подавать к столу. Дайте постоять 1–2 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> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Детская каша (Крупа + Молоко + Фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		от 1 мин до 1 мин 10 с
<b>Инструкции</b> Тщательно встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая крышкой. Тщательно встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.			

## Руководство по приготовлению пищи

### Разморозка

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости. Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

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

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

Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут, прежде чем продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Мясо	Фарш	180 Вт	6–7
	500 г		9–12
	Стейки из свинины	250 г	180 Вт
<b>Инструкции</b>			
Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по прошествии половины времени размораживания! Дайте постоять 15–30 минут.			

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
<b>Хлеб</b>			
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	1–1½ 2½–3
Тосты/Сэндвичи	250 г	180 Вт	4–4½
Немецкий хлеб (Пшеничная + Ржаная мука)	500 г	180 Вт	7–9
<b>Инструкции</b> Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по прошествии 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 инструкциях 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 подставку для гриля, 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 приготовлению свежих и замороженных продуктов с использованием режима гриль

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3 минут, используя режим гриль.

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

#### ОСТОРОЖНО

Для извлечения блюда используйте кухонные рукавицы.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	3–4	2–3
	<b>Инструкции</b> Положите тосты рядом на подставку для гриля.			
Помидоры на гриле	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5–6	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте на подставку для гриля. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4–5	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тост с топпингом на подставку для гриля. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7–8	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставке для гриля срезом вниз.			
Замороженная лазанья	400 г	300 Вт + Гриль	18½–19½	-
	<b>Инструкции</b> Только гриль Положите свежий гратен на небольшое блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7–8	-
	<b>Инструкции</b> Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на подставку для гриля.			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8–10	6–8
	<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу на подставке для гриля. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.			
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль, перевернуть 300 Вт + Гриль	21–22	21–22
	<b>Инструкции</b> Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите на блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и поставьте на вращающийся поднос. После приготовления на гриле дайте постоять 5 минут.			
Жареная рыба	400–500 г	300 Вт + Гриль	5–7	5½–6½
	<b>Инструкции</b> Смажьте кожу целой рыбы растительным маслом, добавьте специи и травы. Положите две рыбы рядом на подставку для гриля таким образом, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.			
Замороженная пицца	300–350 г	450 Вт + Гриль	11–12	-
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную пиццу на круг подставки для гриля. Установите подставку для гриля на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.			

## Руководство по приготовлению пищи

### 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 уровне мощности 300 Вт. Перемешайте после растапливания.

#### 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 при уровне мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

#### Приготовление джема

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

Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут при уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз во время 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 при уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз во время приготовления.

#### Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте 3½–4½ минуты с использованием уровня мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз.

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

## 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.

## Устранение неисправностей и информационные коды

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.
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.

Проблема	Причина	Решение
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув продукты, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/430сек</b> , чтобы возобновить работу устройства.
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.
<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.

Проблема	Причина	Решение
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.

## Устранение неисправностей и информационные коды

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.



## Устранение неисправностей и информационные коды

### 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	MG30T5018A*
Источник питания	230 В ~ 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность СВЧ	2900 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1500 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние (включая ручку)	517,0 x 297,3 x 425,3 мм
Внутренняя камера печи	357 x 255 x 357 мм
Объем	30 л
Вес	
Нетто	Прибл. 15,9 кг

#### ※ оборудование класса I

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

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

## Заметки

---

## Заметки

---



**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>



DE68-04591W-00

# Мікрохвильова піч

---

Посібник користувача

MG30T5018A\*

---



**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 «3D-розморожування»	16
Використання режиму «Страви російської кухні»	18
Приготування в режимі гриля	33
Використання функції «Гриль+30 с»	34
Поєднання мікрохвиль та гриля	34
Використання функції Блокування від дітей	35
Вимкнення звукового сигналу	35
<b>Посібник із вибору посуду</b>	<b>36</b>
<b>Посібник із приготування їжі</b>	<b>37</b>
<b>Усунення несправностей та інформаційні коди</b>	<b>45</b>
Усунення несправностей	45
Інформаційний код	49
<b>Технічні характеристики</b>	<b>49</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 користуватись 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.

Мікрохвильова піч має бути розташована 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 перегреться і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.

Коли виймаєте страву з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З 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 поламани 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 ремонту 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 відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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

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

### 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 установах, 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.

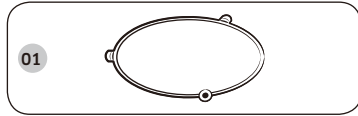
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

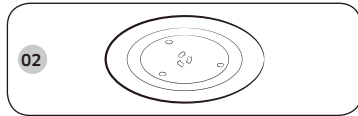
## Встановлення

### Приладдя

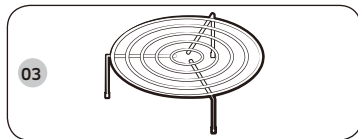
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



- 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.

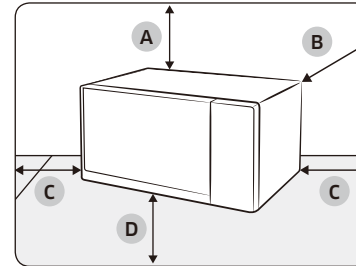


- 03 Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку. Металеву решітку можна використовувати для приготування страв у режимі гриля і в комбінованому режимі.

### ⚠ УВАГА

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

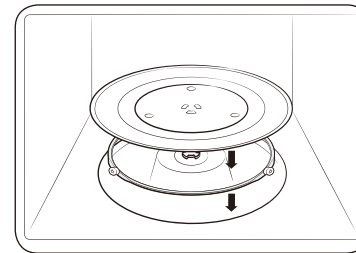
### Місце встановлення



- 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.

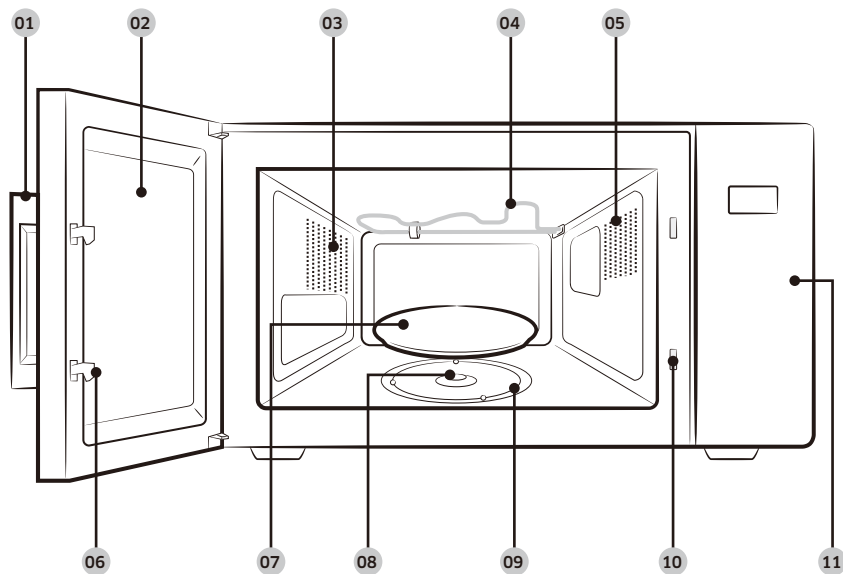
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

### Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

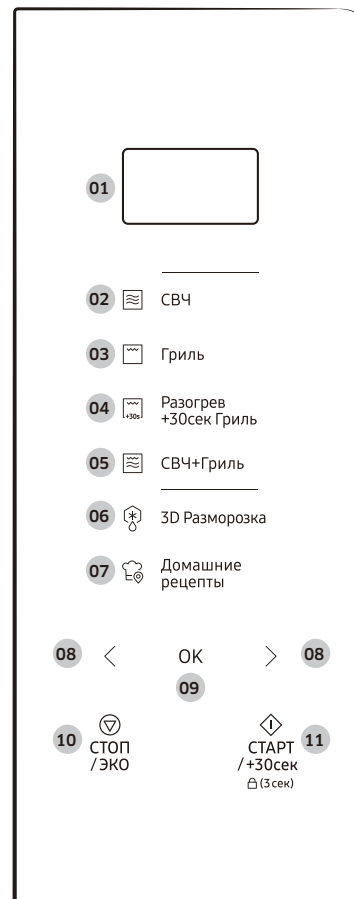
# Функції мікрохвильової печі

## 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 3D Разморозка (3D-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)

Функції мікрохвильової печі

## Використання мікрохвильової печі

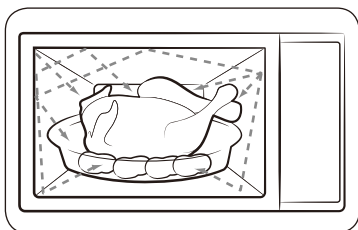
### Як працює мікрохвильова піч

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.

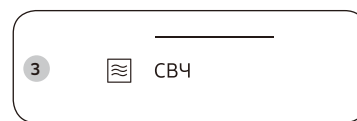
### Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює належним чином

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 45 до 49.

### ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У піч потрібно поставити скляну тарілку. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 900 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.

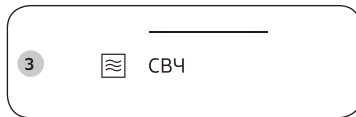


## Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

### ⚠ УВАГА

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

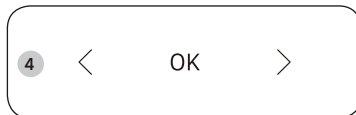


1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.

### ⚠ УВАГА

Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня.

3. Натисніть **СВЧ (Мікрохвилі)**.
  - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (📡) і максимальний рівень потужності (900 Вт).
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть рівень потужності, потім натисніть **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**) виберіть 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. Тоді звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

## Використання мікрохвильової печі

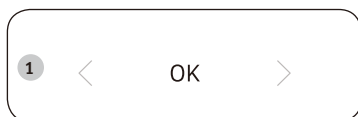
### Встановлення часу

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:

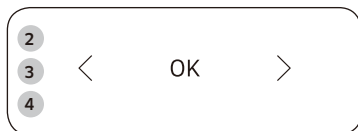
- Коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- Після збою електроживлення.

#### 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 %	900 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖУВАННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	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

Натисніть **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

За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть час приготування.



## 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

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

### Щоб зовсім зупинити приготування

1. Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/Еко)**.
  - Процес приготування тимчасово призупиниться.
2. Натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/Еко)** ще раз.

## Використання мікрохвильової печі

### Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть **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

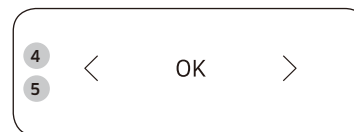
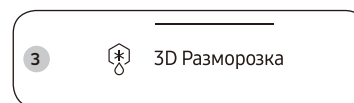
Якщо протягом 25 хвилин під час виконання налаштувань або під час зупинки роботи не було жодної команди, пристрій повернеться в режим очікування. Також, якщо залишити дверцята відкритими, внутрішня лампочка вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

### Використання функції «3D-розморожування»

3D-розморожування дає змогу розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб і пиріг. 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 **3D Розморозка (3D-розморожування)**.
4. За допомогою кнопок **<** або **>** (**Зменшення/Збільшення**) виберіть тип продуктів, а потім натисніть **ОК**.
  - Докладніше читайте в розділі «Опис програми 3D-розморожування» на сторінці 17.
5. За допомогою кнопок **<** або **>** (**Зменшення/Збільшення**) встановіть розмір порції, тоді натисніть кнопку **ОК**.
6. Натисніть **СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)**, щоб почати розморожування.
  - Коли піч подасть сигнал, відкрийте дверцята і перевіرنіть 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 3D-розморожування

У поданій далі таблиці представлено різні програми 3D-розморожування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю і рибу на пласку скляну або керамічну тарілку.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
1	М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Залиште на 20–60 хвилин.
2	М'ясо птиці	200–1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть птицю, коли піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.
3	Риба	200–1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Залиште на 20–50 хвилин.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
4	Хліб/Випічка	125–1000 г	Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки мікрохвильова піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Викладіть булочки по колу. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремкових тортів, а також тортів із шоколадним верхом. Залиште на 5–20 хвилин.

## Використання мікрохвильової печі

### Використання режиму «Страви російської кухні»

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

#### УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

3



Домашние рецепты

4

5

6



OK



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть **Домашние рецепты (Страви російської кухні)**.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть категорію, потім натисніть **OK**.
  - 1) Домашні десерти
  - 2) Страви російської кухні
  - 3) Суп
  - 4) Напої
  - 5) Овочі / Запіканки
  - 6) Птиця / Риба
5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть тип продуктів, а потім натисніть **OK**.
6. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть розмір порції, а тоді натисніть **OK**.
  - Докладніше читайте в розділі «Опис програм режиму «Страви російської кухні»» на сторінках від 19 до 33.



7. Натисніть **СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)**, щоб увімкнути режим 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. Тоді звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

У поданій таблиці наведені розміри порцій 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 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> <b>1.</b> Змішайте вершкове масло та чорний цукор у мисці. <b>2.</b> Додайте яйце та добре перемішайте. <b>3.</b> Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати. <b>4.</b> Додайте горіх і добре перемішайте. <b>5.</b> Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму. <b>6.</b> Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть відповідний режим [1-1]. <b>7.</b> Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.	
1-2 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> <b>1.</b> Дрібно посічіть банан. <b>2.</b> Змішайте борошно для млинців, молоко, яйце, солодовий сироп у мисці. <b>3.</b> Додайте банан і добре перемішайте. <b>4.</b> Розлийте суміш по 6 паперовим формам. <b>5.</b> Поставте форми в мікрохвильову піч і виберіть відповідний режим [1-2]. <b>6.</b> Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.	

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

## Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-5 Яечний пудинг	1 порція (3 шт.)	Молоко – 250 г, цукор – 40 г, яйце – 2 шт.
	<b>Вказівки</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розбийте два яйця в миску. Злегка збийте яйця круглим вінчиком. Тримайте кінчик вінчика біля самого дна миски, щоб не утворювалося забагато піни.</li> <li>2. Змішайте молоко та цукор в іншій мисці.</li> <li>3. Продовжуючи збивати яйця, додайте до них молоко.</li> <li>4. Пропустіть яєчну суміш через дрібне сито. Очистьте дно сита лопаткою. Зніміть піну з поверхні ложкою.</li> <li>5. Розлийте суміш по креманках.</li> <li>6. Поставте креманки в мікрохвильову піч і виберіть відповідний режим [1-5].</li> <li>7. Після приготування дайте охолонути та подайте.</li> </ol>	
1-6 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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ретельно змішайте масло, яйце й вершки в чашці.</li> <li>2. Додайте борошно, цукор і продовжуйте перемішувати.</li> <li>3. Додайте какао, ваніль і добре перемішайте.</li> <li>4. Додайте шоколадну стружку.</li> <li>5. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть відповідний режим [1-6].</li> <li>6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-7 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 відповідний режим [1-7].</li> <li>5. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>	
1-8 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 чашку з кавовим напоєм у мікрохвильову піч і виберіть 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 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 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 Молочний чай	1 порція	Чорний чай у пакетах – 2 шт., вода – 60 г, молоко – 125 г
	<b>Вказівки</b> <b>1.</b> Залийте пакетики чорного чаю водою в чашці. <b>2.</b> Налийте молоко в іншу чашку. <b>3.</b> Поставте чашку з чаєм у мікрохвильову піч і виберіть відповідний режим [1-10]. <b>4.</b> Коли пролунає сигнал, вийміть чашку з печі. <b>5.</b> Поставте чашку з молоком у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . <b>6.</b> Після приготування добре змішайте вміст обох чашок і подайте на стіл.	

## 2. Страви російської кухні

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Омлет	200–250 г	3 яйця, 45 мл вершків, 40 г сиру, кріп, сіль
	<b>Вказівки</b> Натріть сир на грубій терці і подрібніть кріп. Збийте яйця з вершками у мисці і додайте сіль до смаку. Вилийте яєчну масу у глибоку тарілку, додайте третій сир і подрібнений кріп. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
2-2 Сосиски з консервованим горошком	2 шт.	2 сосиски, 150 г консервованого горошку, 20 г вершкового масла, 1 зубець часнику, пера однієї зеленої цибулі
	<b>Вказівки</b> Подрібніть цибулю і часник. Змішайте горошок, цибулю і часник у мисці. За допомогою виделки проштрикніть сосиски в кількох місцях, щоб вони не потріскали під час приготування. Викладіть сосиски, горошок із часником та цибулею на широку тарілку і згори покладіть шматок масла. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-3 Кекс	3 шт.	150–170 г борошна, 50 г цукру, 70–75 мл вершків, 20 г вершкового масла, 1 яйце, ½ ч. л. шортенінгу, 100 г сухого кумквату або мандарину, насіння сезаму
	<b>Вказівки</b> Просійте борошно з шортенінгом у велику миску, додайте вершки, цукор і м'яке масло, розбийте одне яйце і ретельно перемішайте 1–2 хвилини. Якщо кумкват надто твердий, замочіть його у гарячій воді, поки не зм'якне, і поріжте на маленькі шматочки. Додайте нарізаний кумкват до тіста і знову перемішайте. Викладіть тісто в маленькі форми так, щоб воно заповнило форми на дві третини, і посипте насінням сезаму. Розставте форми на решітці для гриля. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
2-4 Лимонні кульки з пісочного тіста	9–10 кульок	150 г борошна, 45 г масла, 60 г цукру, 1 яйце, 1 лимон, 2 ст. л. цукру-пудри, 2 ст. л. води
	<b>Вказівки</b> Просійте борошно у велику миску, додайте масло і потріть суміш між пальцями, поки не утворяться крихти. Додайте цукор, воду, білки, лимонну цедрю і 1 ч. л. лимонного соку і замішайте тісто. Сформуєте маленькі кульки розміру невеличкої сливи і обкачайте у цукрі-пудрі. Викладіть кульки на пергамент та покладіть на решітку для гриля. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть кульки. Змастіть жовтком, знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

## Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-5 Сирники	2 шт.	90–100 г домашнього сиру, 10 г ванільного цукру, 0,5 г солі, ¼ яйця, 5–10 г масла (для змащування), 30 г борошна
	<b>Вказівки</b> Ретельно змішайте всі інгредієнти, окрім масла. Сформуєте два пиріжки. Змастіть їх маслом. Викладіть на пергамент, а тоді на решітку для гриля. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть пиріжки і переверніть. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
2-6 Сирний тост	2 скибки	Тостовий хліб – 2 скибки (26–28 г / скибка), сир – 2 шматки (20 г / шматок)
	<b>Вказівки</b> Викладіть дві скибки хліба на решітку для гриля. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб, переверніть скибки і покладіть згори сир. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> .	
2-7 Сир у панірувальних сухарях	200–250 г	160 г сиру сулугуні, 60 г панірувальних сухарів, 1 яйце
	<b>Вказівки</b> Поріжте сир на маленькі кубики висотою 2–2,5 см. Злегка збийте яйце і обкачайте сирні кубики в отриманій суміші. Обкачайте сир у панірувальних сухарях і повторіть процедуру (обкачайте сирні кубики в яйці та панірувальних сухарях і приплесніть їх пальцями). Викладіть сир у сухарях на широку тарілку. Поставте страву на решітку для гриля. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-8 Риба по-московськи	500–600 г	250 г філе білої риби (тріска або судак), 2 варені картоплини, 4 печериці, 1 ст. л. рослинної олії, 60 г сиру, 100 г густої сметани, 1 лавровий листок, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Ретельно помийте, висушіть і почистьте гриби. Наріжте гриби на маленькі шматочки. Поріжте рибу на маленькі шматочки і викладіть на тарілку. Посипте сіллю і перцем, покладіть вгорі гриби і лавровий листок і полийте рослинною олією. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Під час приготування натріть сир на грубій терці. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Викладіть на рибу сметану, довкола розкладіть картоплю, посипте сиром і приправте перцем. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> .	
2-9 Стейк із лосося на грилі	1 шт.	1 шмат лосося вагою 200–220 г, 1 лимон, 1½ ст. л. оливкової олії, 1 гілочка розмарину, 2 щіпки білого перцю, 1 щіпка мускатного горіха, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Натріть лимонну цедру в маленьку мисочку, витисніть туди трохи лимонного соку, налийте олію, додайте спеції і все перемішайте. Щедро змастіть рибу отриманим маринадом, викладіть рибу на решітку для гриля. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть рибу. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Полийте готову рибу лимонним соком до смаку і додайте сіль.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-10 Курячі лапки з чорносливом	300–350 г	2 курячі лапки, 1 невелика морквина, ½ цибулини, 80–90 г чорносливу без кісточок, 1 склянка бульйону чи води, пера двох зелених цибулин, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і почистьте цибулю та моркву і наріжте тонкою соломкою. Викладіть овочі у глибоку миску. Посипте курячі лапки сіллю і викладіть на нарізані овочі. Вгорі викладіть чорнослив і влийте бульйон. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть лапки і поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Після приготування посипте нарізану зеленою цибулькою.	
2-11 Свиняча шия з гірчичним соусом	500–600 г	250 г свинини, 1 морквина, 1 цибулина, 1 ст. л. борошна, 2 ст. л. гірчиці в зернах, 100 г густої сметани, 150 мл бульйону, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Промийте свинину, висушіть її і наріжте на невеликі шматки, як м'ясо на гуляш. Почистьте цибулю і моркву, наріжте товстою соломкою і викладіть у миску разом із м'ясом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Вилийте соус на м'ясо і перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Приготування соусу: окремо змішайте сметану з гірчицею, борошно і бульйон, додайте сіль і перець до смаку.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-12 Форель, запечена з овочами	300–400 г	1 невелике філе форелі, ½ морквини (заздалегідь проваріть), 2 гілочки базиліку, 1 невелика цибулина, 1 невеликий помідор, ½ лимона, 1 ст. л. рослинної олії, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Наріжте моркву тонкими скибочками, а цибулю і помідор – кільцями. Відділіть листочки базиліку від гілочки. Викладіть філе форелі на тарілку, додайте сіль і перець. Згори викладіть приготовлені овочі (спершу всю моркву, тоді решту інгредієнтів, чергуючи шари). Залийте олією, посипте тертою лимонною цедрою. Поставте на решітку для гриля і в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> .	
2-13 М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	600–650 г	500 г яловичого фаршу, 3 зварені на твердо яйця, 2 щіпки меленої паприки, 1 щіпка білого перцю, 2 щіпки меленого коріандру, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Викладіть фарш у глибоку миску, додайте всі спеції і сіль і ретельно перемішайте. Візьміть весь фарш і з силою притисніть його до дна миски. Таким чином фарш буде більш еластичним. Сформуєте з фаршу однакові тонкі пиріжки діаметром 15 см. По центру кожного пиріжка покладіть варене яйце. Сформуєте овальні м'ясні кульки з гострими краями і посипте паприкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Використання мікрохвильової печі

## Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-14 Ліниві голубці	450–500 г	200 г мішаного фаршу, 140 г капусти, 1 цибулина, 50 г пропареного рису, 1 склянка бульйону, 1 склянка води, 60 г сметани, 2 ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, сіль і чорний перець до смаку, зелень для подання на стіл
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Наріжте капусту і почищену цибулину невеличкими кубиками. Додайте до фаршу нарізані овочі та рис, додайте сіль і перець, перемішайте. Сформуєте з фаршу невеликі подовгасті кульки, викладіть їх у форму і полийте бульйоном. Поставте посудину на решітку для гриля, а решітку – в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і полийте капустяні рулетики сметаною. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Посипте подрібненою зеленню, перш ніж подавати на стіл.</p> <p>Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану з водою і томатною пастою, додайте борошно, сіль і перець до смаку.</p>	
2-15 Котлети	2 шт.	250 г яловичого фаршу, 100 мл молока, 2 скибки сухого білого хліба, 40 г панірувальних сухарів грубого помелу, сіль і чорний перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Покладіть сухий хліб без скоринки у миску, влийте молоко і залиште на 5–6 хвилин. Тоді витисніть надлишки молока з хліба. Змішайте фарш із хлібом до однорідної маси. Додайте до фаршу сіль і перець до смаку.</p> <p>Ретельно змішайте фарш, притисніть до дна миски і залиште на 2 хвилини. Сформуєте дві однакові подовгасті м'ясні кульки, обкачайте кожна з них у сухарях і притисніть сухарі до м'яса руками. Поставте тарілку з м'ясними кульками на решітку для гриля. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть кульки. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-16 Печена картопля	2 шт.	Великі картоплини (160–200 г) 1–2 шт.
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Викладіть почищену картоплю у неглибоку тарілку без води і накрийте харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Перш ніж подавати, додайте масло, сметану, сир чи інші приправи до смаку.</p>	
2-17 Рататуй	300–350 г	2 невеликі картоплини, ½ цукіні, 1 перець, 1 середня цибулина, 1 зубець часнику, 2 ст. л. помідорового пюре, 150 мл овочевого бульйону, 2 щіпки сухого орегано, сіль до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте у почистьте овочі, наріжте невеличкими кубиками висотою прибл. 1 см. Змішайте бульйон із помідоровим пюре, додайте сіль і третій часник. Змішайте усі інгредієнти. Викладіть овочі в керамічну чи скляну миску. Влийте помідоровий соус і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Після приготування приправте рататуй сухим орегано.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-18 Риба по-староросійськи	500–600 г	200 г судака чи тріски, ½ буряка, 1 цибулина, ½ морквини, 100 г сметани, 1 ст. л. томатної пасты, 1 ст. л. борошна, 180 мл води, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і почистьте цибулю, моркву і буряк, тоді наріжте їх соломкою середнього розміру, перемішайте. Викладіть приготвлені овочі в миску, долийте воду, додайте сіль і перець. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Почистьте рибу від кісток і наріжте невеличкими шматочками. Додайте соус у миску до овочів, зверху покладіть рибу. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану, томатну пасту і борошно, додайте трохи солі і перцю.	
2-19 Заморожена піца	350 г	Заморожена піца – 350 г
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену піцу на решітку для гриля, вкриту пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-20 Лососевий шашлик	300–350 г	300 г філе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. подрібненої петрушки, 1 ст. л. очищеної оливкової олії, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Поріжте рибу великими кубиками, викладіть у глибоку миску. Додайте петрушку і лимонний сік. Додайте сіль до смаку і перемішайте, залиште на 20 хвилин, щоб риба замаринувалася. Населіть по кілька шматків риби на дерев'яні шпажки і змастіть оливковою олією. Перекладіть рибний кебаб на широку тарілку. Поставте на решітку для гриля. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Подавайте з лимоном.	
2-21 М'ясо по-боярськи	200–250 г	250 г свинини, 3 печериці, 2 ст. л. майонезу, 2 гілочки чебрецю, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте, висушіть і почистьте печериці поріжте їх тонькими скибочками. Помийте свинину, натріть сіллю і перцем і викладіть на тарілку. Приправте листочками чебрецю. Викладіть гриби поверх м'яса. Вилийте майонез на гриби, розмажте ложкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> .	

## Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-22 Кулебяка із сьомгою	450–500 г	230 г філе лосося, 200 г дріжджового листового тіста, 1 цибулина, 2 яйця, пера 3 зелених цибулин, сіль і перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Почистьте цибулину і наріжте дрібними кубиками. Покришіть пера зеленої цибулі. Зваріть на твердо і подрібніть 1 яйце. Наріжте рибу невеликими кубиками. Перемішайте нарізану цибулю, рибу і яйце у мисці, додайте сіль і перець до смаку. Розморозьте тісто і розкачайте у формі прямокутника. Викладіть готову начинку посередині.</p> <p>Підніміть краї тіста, викладіть начинку, тоді міцно притисніть краї тіста так, щоб сік не витікав під час приготування. Покладіть кулебяку швом донизу і змастіть залишками яйця. Перекладіть на тарілку і поставте на решітку для гриля. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> ще раз.</p>	
2-23 Гречаники	400–500 г	100 г гречки, 100 г домашнього сиру, 60 г сметани, 70 г цукру, 1 яйце, 2 бісквітні печива, 100 мл води
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Всіпте гречку в миску, додайте воду і готуйте у мікрохвильовій печі 5 хвилин за потужності 600 Вт. Подрібніть печиво руками. Викладіть половину крихт на дно форми. Змішайте варену гречку, яйце, цукор і домашній сир у глибокій мисці. Викладіть тісто у форму, посипте зверху крихтами. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Подавайте зі сметаною.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-24 Курачий шашлик	200–250 г	250 г курятини, 1 ст. л. майонезу, 1 лимон, 2 ч. л. сезаму, 2 щіпки меленого коріандру, 1 зубець часнику
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Наріжте курятину на маленькі шматки довжиною 2 см.</p> <p>Приготування маринаду: змішайте майонез, подрібнений часник, лимонний сік і цедру у глибокій мисці.</p> <p>Змішайте м'ясо з маринадом і залиште на 1 годину у прохолодному місці.</p> <p>Населіть шматки м'яса на дерев'яні шпажки і приправте насінням сезаму.</p> <p>Поставте тарілку з шашликом на решітку для гриля. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>.</p>	
2-25 Фарширований болгарський перець	200–250 г	3 болгарські перці, 150 г мішаного м'ясного фаршу, 60 г напівготового рису, 1 склянка води, 1½ ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, сіль і перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Приготування начинки: змішайте фарш із пропареним рисом у мисці, приправте перцем і сіллю до смаку.</p> <p>Виріжте серцевину перців, очистьте від насіння і переділок. Нафаршируйте кожен перець і добре втрамбуйте фарш. Перекладіть перці у глибоку миску і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і додайте соус. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>.</p> <p>Приготування соусу: змішайте борошно з томатною пастою, додайте воду, тоді сіль і чорний перець до смаку.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-26 Фрикадельки в томатному соусі	300–350 г	220 г мішаного фаршу, 2 скибки білого хліба, 1 яйце, 100 мл молока, 1 середня морквина, ½ цибулини, 1 ст. л. томатної пасту, 1 склянка бульйону, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Вимочіть хліб без скоринки в молоці, злегка витисніть. Почистьте моркву і цибулю, наріжте тонкими смужками і викладіть у глибоку миску. Змішайте фарш зі змоченим хлібом і яйцем. Додайте сіль і перець до смаку. Сформуйте маленькі круглі м'ясні кульки. Змішайте томатну пасту з бульйоном і додайте сіль. Перекладіть м'ясні кульки у миску з овочами, влийте соус. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть м'ясо і покладіть у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
2-27 Індичка, тушкована з овочами	400–450 г	200 г індичого філе, ½ морквини, ½ невеличкого цукіні, ½ цибулини, 250 мл бульйону, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте всі овочі, наріжте цукіні кільцями, а моркву і цибулю – скибочками середнього розміру. Викладіть овочі у глибоку миску, згори покладіть індичку, нарізану на шматки, залийте бульйоном. Додайте сіль і перець до смаку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> .	

### 3. Суп

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-1 Вівсянка	250–300 г	40 г вівсяних пластівців, 250 мл молока, 40 г вершкового масла, 2 ст. л. цукру, 2 печива, чорна смородина або малина
	<b>Вказівки</b> Викладіть вівсяні пластівці у глибоку миску і додайте цукор. Влийте холодне молоко і перемішайте. Накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Під час приготування подрібніть печиво на великі шматки. Після приготування додайте до каші масло. Подавайте вівсянку, декоровану крихтами печива і ягодами.	
3-2 М'ясна солянка	500–600 г	150 г копченого м'яса, 1 невелика сосиска, 1 невеликий квашений огірок, 1 середня цибулина, 50 г оливков, 1–1½ ч. л. каперсів із розсолем, 2 ст. л. помідорового пюре, 250–300 мл будь-якого бульйону
	<b>Вказівки</b> Наріжте копчене м'ясо тоненькими шматочками, сосиску – тонкими кільцями, а цибулю – півкільцями. Вилийте бульйон у керамічну або скляну миску, додайте помідорове пюре і нарізану цибулю. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву, додайте сосиски і копчене м'ясо. Додайте квашений огірок, нарізаний тонкою соломкою, оливки, каперси і все перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

## Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-3 Борщ	900–1000 г	750 мл м'ясного бульйону, 150 г білокачанної капусти, ½ середньої цибулини, ½ буряка середнього розміру, ½ середньої морквини, 2–3 зубці часнику, 2 ч. л. томатної пасту, 2–3 ст. л. подрібнених пер зеленої цибулі, 1 лавровий листок, сіль і чорний перець до смаку, сметана для подачі на стіл
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Почистьте і помийте капусту, моркву і цибулю. Наріжте тонкою соломкою. Перекладіть усі овочі у велику скляну миску і влийте киплячий бульйон. Додайте сіль, перець, лавровий листок і томатну пасту в суп і помішайте. Накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Додайте подрібнену зелень і часник у готовий суп і залиште на кілька хвилин під кришкою.</p>	
3-4 Курачий бульйон з локшиною	700–800 г	1 куряче філе, ½ морквини, ½ цибулини, 40 г локшини, 4 гілочки петрушки, 500 мл курячого бульйону, сіль до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте і висушіть куряче філе, наріжте на маленькі шматки. Перекладіть курятину у глибоку миску і влийте бульйон. Додайте локшину до супу і перемішайте. Почистьте моркву, цибулю і наріжте тонкими скибочками. Висипте у миску з супом і додайте сіль та подрібнену зелень. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-5 Капусняк	900–1000 г	150 г білокачанної капусти, ½ морквини, 1 цибулина, 3 маленькі картоплини, 1½ ст. л. томатної пасту, 750 мл яловичого чи курячого бульйону, 1 лавровий листок, сіль і перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте, почистьте і наріжте всі овочі: капусту, цибулю і моркву соломкою, а картоплю – тонкими скибочками. Викладіть приготовані овочі у глибоку миску, вилийте бульйон. Додайте томатну пасту, лавровий листок, сіль і перець у суп і помішайте. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>	
3-6 Овочевий суп	650–700 г	150 г суміші заморожених овочів, 500 мл овочевого або курячого бульйону, 1 зубець часнику, ½ буряка середнього розміру, 2 зелені цибулини, сіль і перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Викладіть овочі у глибоку миску, додайте подрібнений часник і влийте бульйон. Додайте сіль і перець, приправте подрібненою зеленню. Готуйте страву у посудині, накрійте кришкою. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b>. Подавайте суп із грінками з сірого хліба.</p>	



Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-7 Корейський рамен	1 пакет	1 пакет корейського бульйону з вермішелью, 550 мл води (кімнатної температури)
	<b>Вказівки</b> Вийміть локшину з пакета і висипте увесь вміст у воду (550 мл) у мисці. Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколить у ній кілька отворів. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> .	
3-8 Пельмені	300–400 г	220 г готових пельменів, 1 склянка бульйону, 1 зубець часнику, 1 лавровий листок, 2 гілочки кропу, пера 2 зелених цибулин, ціла гвоздика, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Вилийте бульйон у глибоку миску. Додайте лаврове листя, кілька ягід гвоздики, сіль і часник, нарізаний тоненькими шматками. Киньте пельмені, накрийте кришкою. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Подорібніть зелень. Посипте пельмені зеленню, перш ніж подавати на стіл.	
3-9 Гречка	250 г	100 г гречки, 220 мл води, кілька гілочок петрушки, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Викладіть гречку у глибоку миску. Додайте сіль і воду. Накрийте кришкою і покладіть у мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Подрібніть петрушку. Після приготування додайте подрібнену зелень та рослинну олію і перемішайте. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

#### 4. Напої

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

## Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-5 Ягідний напій	1 порція	200 мл води, 1 ст. л. свіжих ягід, цукор до смаку
	<b>Вказівки</b> Покладіть ягоди у велике горнятко і влийте воду. Додайте цукор до смаку. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> .	
4-6 Чай з імбиром і лимоном	1 порція	200 мл води, 1 ст. л. чорного чаю, 1 скибка лимона, 5 г імбиру, додайте цукор до смаку
	<b>Вказівки</b> Всипте чорний чай у велике горнятко, додайте скибку лимона та імбир, нарізаний скибочками. Налийте воду. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Після приготування залиште напій на 5 хвилин. Процідіть у горнятко.	
4-7 Какао	1 порція	200 мл молока, 2 ч. л. цукру, 1 ч. л. какао
	<b>Вказівки</b> Влийте молоко у велике горнятко. Додайте какао й цукор та перемішайте. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> .	
4-8 Гарячий шоколад	1 порція	100 г гіркого шоколаду, 250 мл молока, 2 ст. л. води, цукор до смаку
	<b>Вказівки</b> Подрібніть шоколад і покладіть у велику миску. Додайте молоко і воду та перемішайте. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Після приготування дайте постояти 1 хвилину, перш ніж подавати на стіл. Додайте цукор до смаку.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-9 Морс із журавлини	1 порція	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	<b>Вказівки</b> Подрібніть заморожену журавлину у блендері. Змішайте всі інгредієнти у місці. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Після приготування дайте постояти 1 хвилину, перш ніж подавати на стіл, і процідіть.	
4-10 Компот із сухофруктів	1 порція	500 мл води, 30 г чорносливу, 30 г кураги, 30 г яблучної сушки, ½ лимона, 70 г цукру, 1 паличка кориці
	<b>Вказівки</b> Помийте усі сухофрукти, покладіть у глибоку миску і злийте воду. Додайте корицю і цукор і перемішайте. Натріть лимонну цедру на дрібній терці і додайте до компоту. Можна також додати трохи лимонного соку до смаку. Поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)</b> . Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.	

## 5. Овочі / Запіканки

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
5-1	Судцвіття броколі	250 г 500 г	Сполосніть та почистьте судцвіття броколі. Рівномірно викладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 30–45 мл води. (2–3 ст.л.) Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Ця програма підходить для броколі, а також для нарізаних кабачків, баклажанів, гарбуза чи перцю. Залиште на 1–2 хвилини.
5-2	Нарізана морква	250 г	Сполосніть та почистьте моркву, поріжте на однакові круглі скибочки. Покладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 30–45 мл води. (2–3 ст.л.) Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Ця програма підходить для нарізаної моркви, а також цвітної капусти чи брукви. Залиште на 1–2 хвилини.
5-3	Зелена квасоля	250 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (1 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
5-4	Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть у скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
5-5	Качан кукурудзи	500 г (2 шт.)	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Залиште на 1–2 хвилини.
5-6	Почищена картопля	250 г 500 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть 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	Коричневий рис (пропарений)	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 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	Макарони з цільнозернової муки	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 1 літр киплячої води, 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	Кіноа	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 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.

## Використання мікрохвильової печі

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
5-10	Булгур	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 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	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 для гриля. Залиште на 2–3 хвилини.
5-12	Помідори-гриль	400 г	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку для гриля. Залиште на 1–2 хвилини.

### 6. Птиця / Риба

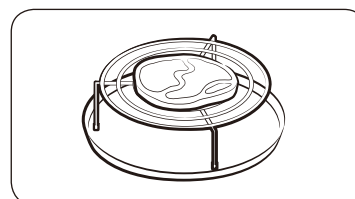
Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
6-1	Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-2	Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-3	Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
6-4	Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
6-5	Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
6-6	Свіжа форель	400 г (1–2 рибини)	Викладіть 1–2 цілі рибини в посудину, призначену для мікрохвильової печі. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-7	Риба на грилі	400 г (1–2 рибини)	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спецій. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на решітку для гриля. Переверніть, щойно піч подасть звукові сигнали. Залиште на 3 хвилини.
6-8	Стейки з лосося на грилі	300 г (2 стейки)	Рівномірно викладіть рибні стейки на решітку для гриля. Переверніть, щойно 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 **Гриль**.
  - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (☰).
  - Температуру гриля встановити неможливо.



4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть час приготування на грилі.
  - Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
5. Натисніть **СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)**, щоб почати приготування на грилі.
  - 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 мікрохвильової печі

### Використання функції «Гриль+30 с»

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


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

Наприклад, щоб додати три хвилини в режимі Гриль, натисніть 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 **Разогрев+30сек Гриль (Гриль+30 с)**.

Почнеться приготування страви на грилі.

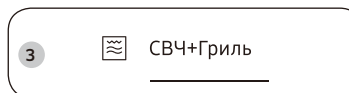
- Піч подасть чотири звукові сигнали.
- Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

### 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.



**1.** Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.

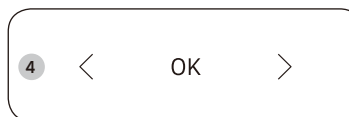
**2.** Викладіть продукти на середину решітки для гриля і закрийте дверцята.

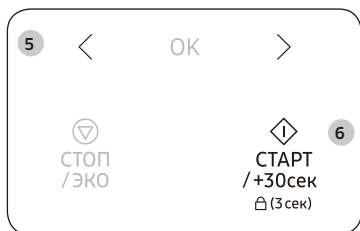
**3.** Натисніть **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+гриль)**.

- 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 рівень потужності, потім натисніть **ОК**.

- Можна вибрати такий рівень потужності: 600 Вт, 450 Вт або 300 Вт.
- Температуру гриля встановити неможливо.





5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть 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 «закрити» піч, щоб її не могли ввімкнути діти та особи, які не вміють нею користуватися.



- Щоб активувати функцію Блокування від дітей, натисніть і утримуйте кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)** впродовж 3 секунд.
  - Панель керування заблоковано, і на дисплеї панелі керування відображається індикація «L».
- Щоб вимкнути функцію Блокування від дітей, натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК/+30 с)** ще раз упродовж 3 секунд.

## Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



- Щоб вимкнути звуковий сигнал, одночасно натисніть кнопку < і > (**Зменшення/Збільшення**).
- 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 такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим 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. Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
• Скляні банки	✓	
Металевий посуд		Може спричинити іскріння або займання.
• Тарілки	X	
• Затискачі для пакетів для замороження	X	
Папір		Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	
• Папір вторинної переробки	X	Може спричинити іскріння.
Пластик		Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Ємності	✓	
• Плівка	✓	
• Пакети для замороження	✓X	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара. Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіль 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	5–6
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Броколі	300 г	600 Вт	8–9
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Горошок	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Суміш овочів (морква/горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Вказівки</b> 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	900 Вт	4½–5
	500 г		7–8
<b>Вказівки</b>			
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште на 3 хвилини.			
Брюссельська капуста	250 г	900 Вт	6–6½
	<b>Вказівки</b>		Додайте 60–75 мл (4–5 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.
Морква	250 г	900 Вт	4½–5
	<b>Вказівки</b>		Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште на 3 хвилини.
Цвітна капуста	250 г	900 Вт	5–5½
	500 г		7½–8½
	<b>Вказівки</b>		Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини. Залиште на 3 хвилини.
Цукіні	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Вказівки</b>		Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште на 3 хвилини.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	900 Вт	3½–4
	<b>Вказівки</b>		Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 ст. л. лимонного соку. Залиште на 3 хвилини.
Цибуля-порей	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Вказівки</b>		Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште на 3 хвилини.
Гриби	125 г	900 Вт	1½–2
	250 г		2½–3
	<b>Вказівки</b>		Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Залиште на 3 хвилини.
Цибуля	250 г	900 Вт	5–5½
	<b>Вказівки</b>		Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.
Болгарський перець	250 г	900 Вт	4½–5
	<b>Вказівки</b>		Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште на 3 хвилини.
Картопля	250 г	900 Вт	4–5
	500 г		7–8
	<b>Вказівки</b>		Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште на 3 хвилини.
Бруква	250 г	900 Вт	5½–6
	<b>Вказівки</b>		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	900 Вт	15–16
	375 г		17½–18½
<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. (250 г). Додайте 750 мл холодної води. (375 г) Залиште на 5 хвилин.			
Коричневий рис (Пропарений)	250 г	900 Вт	20–21
	375 г		22–23
<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. (250 г). Додайте 750 мл холодної води. (375 г) Залиште на 5 хвилин.			
Суміш рису (Звичайний рис + Дикий рис)	250 г	900 Вт	16–17
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Зернова суміш (Рис + Крупа)	250 г	900 Вт	17–18
	<b>Вказівки</b> Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	10–11
	<b>Вказівки</b> 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 °С або охолоджених страв, які мають температуру +5 – +7 °С.

### 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 900 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 (пирози 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 ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

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

## Посібник із приготування їжі

### Час підігрівання і витримки

Підігрівачи 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 підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

### Повторне розігрівання рідин

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

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

### Розігрівання дитячого харчування

#### Дитяче харчування

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

#### Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте 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 приблизно 37 °С.

### Примітка

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

### Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (Кава, Чай і Вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1–1½
	300 мл (2 горнятка)		2–2½
	450 мл (3 горнятка)		3–3½
	600 мл (4 горнятка)		3½–4
<b>Вказівки</b> Налийте у горнятка і розігрійте без накриття. Ставте 1 горнятко посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.			
Суп (охолоджений)	250 г	900 Вт	2½–3
	350 г		3–3½
	450 г		3½–4
	550 г		4½–5
<b>Вказівки</b> Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште на 2–3 хвилини.			
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	4½–5½
			<b>Вказівки</b> Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 2–3 хвилини.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½–4½
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у плоску керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4–5
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	4½–5½
	450 г		5½–6½
<b>Вказівки</b> Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.			
Готове до вживання сирне фондю (охолоджене)	400 г	600 Вт	6–7
	<b>Вказівки</b> Готове до вживання сирне фондю налейте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 1–2 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> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяча каша (Злаки + Молоко + Фрукти)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Вказівки</b> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		1 хв.–1 хв. 10 с
<b>Вказівки</b> Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і залиште принаймні на 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.			

## Посібник із приготування їжі

### Розмороження

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості. Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні 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 різняться залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

**Порада.** Плaskі 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			
М'ясний фарш	250 г	180 Вт	6–7
	500 г		9–12
Стейки зі свинини	250 г	180 Вт	5–7
	<b>Вказівки</b> Покладіть м'ясо на скляну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 15–30 хвилин.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
М'ясо птиці			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14–15
Ціла курка	1200 г	180 Вт	32–34
	<b>Вказівки</b> Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудиною донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 15–60 хвилин.		
Риба			
Філе риби	200 г	180 Вт	6–7
Ціла риба	400 г	180 Вт	11–13
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 10–25 хвилин.		
Фрукти			
Ягоди	300 г	180 Вт	6–7
	<b>Вказівки</b> Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Залиште на 5–10 хвилин.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
<b>Хліб</b>			
Булочки (прибл. по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	1–1½ 2½–3
Тости / Канапки	250 г	180 Вт	4–4½
Німецький хліб (Біла + Житня мука)	500 г	180 Вт	7–9
<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште 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 в 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 решітку для гриля, 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 на грилі свіжих та заморожених продуктів

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3 хвилин.

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

#### УВАГА

Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г)	Лише гриль	3–4	2–3
	<b>Вказівки</b> Покладіть шматки тосту поруч на решітку для гриля.			
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5–6	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Поставте на решітку для гриля. Залиште на 2–3 хвилини.			
Канاپки з сиром і помідором	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4–5	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на решітку для гриля. Залиште на 2–3 хвилини.			
Печена картопля	500 г	600 Вт + Гриль	7–8	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на решітці для гриля, зрізаною стороною до гриля.			
Заморожена лазанья	400 г	300 Вт + Гриль Лише гриль	18½–19½ 1–2	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть страву в маленьку посудину для мікрохвильової печі. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування.			

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	7–8	-
	<b>Вказівки</b> Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на решітку для гриля.			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8–10	6–8
	<b>Вказівки</b> Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на решітку для гриля. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Смажена курка	1200 г	450 Вт + Гриль 300 Вт + Гриль	21–22	21–22
	<b>Вказівки</b> Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть у посудину для мікрохвильової печі і поставте на скляну тарілку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.			
Смажена риба	400–500 г	300 Вт + Гриль	5–7	5½–6½
	<b>Вказівки</b> Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на решітку для гриля. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування на грилі.			
Заморожена піца	300–350 г	450 Вт + Гриль	11–12	-
	<b>Вказівки</b> Викладіть заморожену піцу на решітку для гриля. Поставте решітку на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.			



## Посібник із приготування їжі

### 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 розтопить.

#### Топлення желатину

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

#### Приготування глазури (для пирогів і печива)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

#### Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте.

Готуйте під кришкою протягом 10–12 хвилин на рівні потужності 900 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 6,5–7,5 хвилин за потужності 900 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

#### Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½–4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.

Залиште страву на 2–3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

## Усунення несправностей 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 накопичилися 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.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

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 намагаєтесь увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору / виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть усі предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	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.

Проблема	Причина	Вирішення
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 продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. На печі є краплі води.</li> <li>2. Через зазор у дверцятах виходить пара.</li> <li>3. У печі залишається вода.</li> </ol>	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю мікрохвильової печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.

Проблема	Причина	Вирішення
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.
<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 зібralися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

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 мікрохвильовій 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 мікрохвильовій 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.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

### 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	MG30T5018A*
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2900 Вт
Мікрохвилі	1400 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1500 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні розміри (з ручкою)	517,0 x 297,3 x 425,3 мм
Внутрішня камера	357 x 255 x 357 мм
Об'єм	30 літрів
Вага	
Нетто	близько 15,9 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

## Notes

---

## Notes

---

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

**Адреса виробника:** (Маetan-дон) 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

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

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<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>



DE68-04591W-00



# Микротолқынды пеш

---

Пайдаланушы нұсқаулығы

MG30T5018A\*

---



**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
3D жібіту функциясын пайдалану	16
Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі пайдалану	18
Гриль жасау	33
Гриль+30 сек функциясын пайдалану	34
Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану	34
Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану	35
Сигнал құралын өшіру	35

### Ыдысқа қатысты нұсқаулар 36

### Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 37

### Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды 45

Ақаулық себептерін анықтау	45
Ақпарат коды	49

### Техникалық параметрлері 49

## 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.

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.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

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 бұмен 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 пешті 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 тимеңіз (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 кепілдік

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

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

Бұл пешті тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Пешті абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге 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 мәселеңіз немесе сұрағыңыз болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе [www.samsung.com](http://www.samsung.com) арқылы онлайн ақпарат және көмек алыңыз.

Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Пеш бетінің бүлінуіне және қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін пешті әрқашан таза және жақсы күтім ұстаңыз.

### 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.

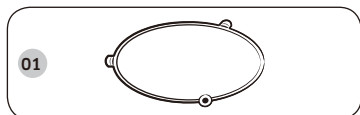
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.



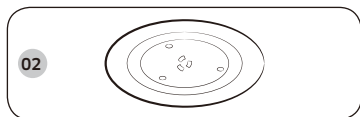
# Орнату

## Керек-жарақтары

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

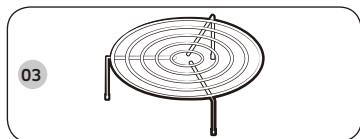


**01 Айналмалы шығырық**, микротолқынды пештабанының ортасына қойылады. Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



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

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

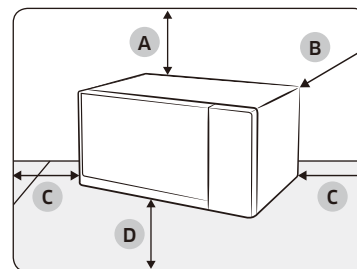


**03 Гриль тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз іске қоспаңыз.

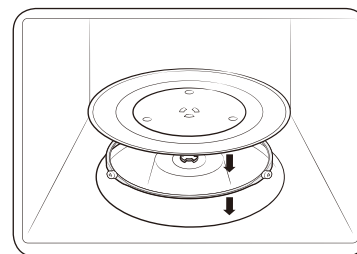
## Орнатылатын орын



- 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 айналу алатындығына көз жеткізіңіз.

Орнату

## 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.

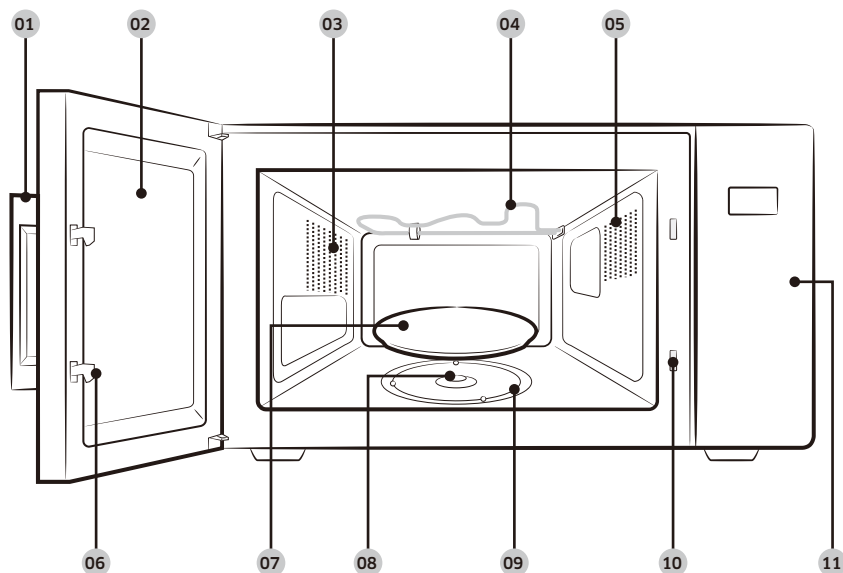
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- 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.

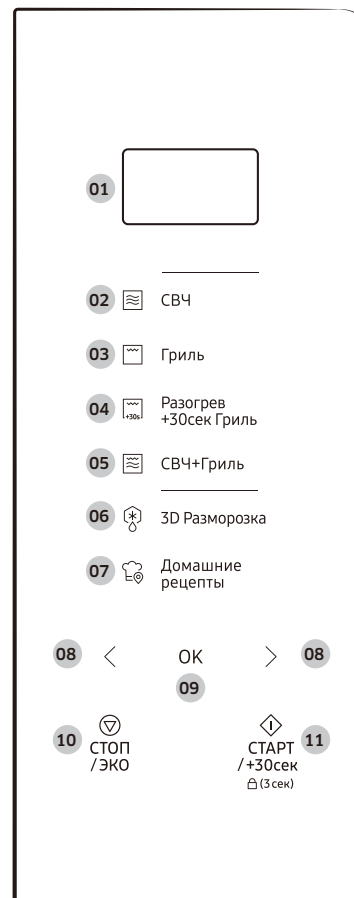
## Микротолқынды пештің функциялары

### 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 | 3D Разморозка (3D жібіту)                                  |
| 07 | Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі)        |
| 08 | Азайту/Қосу (Салмақ/Үстелге тарту/Уақыт)                   |
| 09 | OK (Сағат)   |
| 10 | СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко)                                     |
| 11 | СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек) (Бала қауіпсіздігінің құралы) |

Микротолқынды пештің функциялары

## Микротолқынды пешті пайдалану

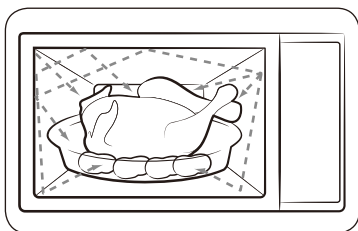
### Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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.

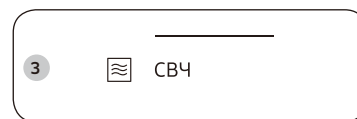
### Микротолқынды пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

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

Егер қандай бір мәселе туындаса, “**Ақаулық себептерін анықтау**” тарауын **45 - 49** беттерден қараңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынды пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ микротолқынды пештің ішінде тұру керек. Ең үлкен мәннен (100 % - 900 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.



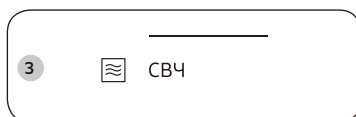
1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойып, содан кейін есікті жабыңыз.
3. **СВЧ (Микротолқын)** түймесін басыңыз.
4. **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін уақытты 4 немесе 5 минутқа орнату үшін басыңыз.
5. Микротолқынды пеш орнатылған уақыт ішінде 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.

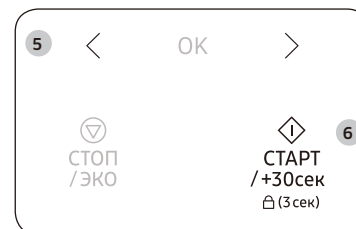
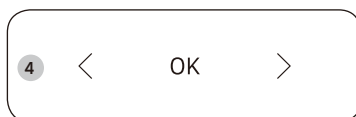


1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз.

3. **СВЧ (Микротолқын)** түймесін басыңыз.
  - Басқару панелінің дисплейінде тиісті (📶) белгішесі мен ең жоғары қуат (900 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 табақ айнала бастайды.
  - Пісіру уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңын ескерту сигналы әр минут сайын 3 рет естіледі.

## Микротолқынды пешті пайдалану

### Уақытты орнату

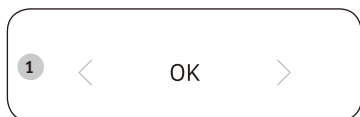
Қуат берілген кезде, дисплейде “88:88”, содан кейін “12:00” автоматты түрде көрінеді. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24-сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады.

Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

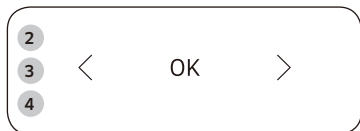
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

#### ЕСКЕРТПЕ

Жазғы уақытты қолдану үшін уақытты қолмен өзгертіңіз.



1. **OK** түймесін басыңыз.



2. 24- сағат немесе 12-сағаттық форматты таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
3. Сағатты орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
4. Минутты орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **OK** 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 %	900 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67 %	600 Вт
ОРТАША	50 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33 %	300 Вт
ЖІБІТУ	20 %	180 Вт
ТӨМЕН	11 %	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

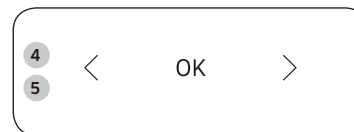
Параметрдің ортасында 25 минут ішінде ешбір функцияны таңдамасаңыз немесе әрекетті тоқтатсаңыз, құрылғы күту режиміне оралады. Сонымен қатар егер пештің есігін ашып қойсаңыз, ішкі шам 5 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

### 3D жібіту функциясын пайдалану

3D жібіту функциясы ет, құс етін, балықты, нанды және тортты 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. **3D Разморозка (3D жібіту)** түймесін басыңыз.
4. Тағам түрін таңдау үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.
  - Қосымша ақпарат үшін “**3D жібіту бағдарламасының сипаттамасы**” тарауын **17** - беттен қараңыз.
5. Тағам тарту мөлшерін орнату үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, 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, содан кейін 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 соңын ескерту сигналы әр минут сайын 3 рет естіледі.



### 3D жібіту бағдарламасының сипаттамасы

Келесі кестеде әр түрлі 3D жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін, балықты жалпақ шыны ыдысқа немесе керамика табаққа салыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1	Ет	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Микротолқынды пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
2	Құс еті	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Микротолқынды пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
3	Балық	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Микротолқынды пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-50 минут қоя тұрыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
4	Нан/Торт	125-1000 г	Нанды ас үй қағазына қойыңыз да микротолқынды пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, микротолқынды пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Микротолқынды пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремді бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді. 5-20 минут қоя тұрыңыз.

## Микротолқынды пешті пайдалану

### Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі 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.

3



Домашние  
рецепты

4

5

6



OK



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі)** түймесін басыңыз.
4. Қажетті санатты таңдау үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - 1) Үй десерті
  - 2) Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі
  - 3) Сорпа
  - 4) Сусындар
  - 5) Көкөністер/Дәнді дақылдар
  - 6) Құс/Балық еті
5. Тағам түрін таңдау үшін **<** немесе **>** (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, 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 **19 - 33** беттерден қараңыз.

STOP  
/ЭКО

START  
/+30сек  
⏏ (3 сек)

7

7. **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі режимін бастау үшін 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 соңын ескерту сигналы әр минут сайын 3 рет 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
1-1 Жаңғақ торты	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>1. Шараға сары май мен қоңыр қантты салыңыз.</li> <li>2. Жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>3. Ұнға қопсытқыш ұнтақты қосып, араластырыңыз.</li> <li>4. Грек жаңғағын қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>5. Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз.</li> <li>6. Шараны микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-1].</li> <li>7. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>	
1-2 Банан қосылған нан	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>1. Бананды тураңыз.</li> <li>2. Шараға құймақ қоспасын, сүтті, жұмыртқаны және уыт сиробын құйыңыз.</li> <li>3. Бананды қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>4. Қоспаны 6 қағаз тостаққа құйыңыз.</li> <li>5. Қағаз тостақтарды микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-2].</li> <li>6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-3 Көтеріліп піскен торт	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>	
1-4 Брауни	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>	

## Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5 Жұмыртқа пуддингі	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 кремді 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>	
1-6 Тостақтағы шоколад торт	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>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-7 Тостақтағы торт	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>	
1-8 Кофе латте	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</b> (<b>БАСТАУ/+30сек</b>) түймесін басыңыз.</li> <li>6. Пісіріп болғаннан кейін барлығын жақсылап араластырып, үстелге тартыңыз.</li> </ol>	
1-9 Жасыл шай латте	1 порция	6 г жасыл шай ұнтағы, 15 г қант, 250 г сүт
	<b>Нұсқаулар</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Құраластардың барлығын тостаққа салыңыз да, араластырыңыз.</li> <li>2. Тостақты микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-9].</li> <li>3. Пісіріп болғаннан кейін жақсылап араластырып, үстелге тартыңыз.</li> </ol>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-10 Сүтті шай	1 порция	2 дана қалтадағы қара шай, 60 г су, 125 г сүт
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қалтадағы қара шай мен суды кружкаға араластырыңыз.</li> <li>2. Басқа тостаққа сүтті құйыңыз.</li> <li>3. Шай қоспасын микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-10].</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>	

## 2. Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1 Омлет	200-250 г	3 жұмыртқа, 45 мл қаймақ, 40 г ірімшік, укроп жапырақтары, тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Ірімшікті ірі үккішпен үгіп, укроп жапырақтарын ұсақтап тураңыз. Шараға жұмыртқаны қаймақпен бірге көпіршітіп араластырып, дәмін келтіріп тұз қосыңыз.</p> <p>Жұмыртқа массасын сорпа табағына құйып, үстіне үккіштен өткізілген ірімшік пен туралған укроп жапырақтарын себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-2 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	2 дана	2 шұжық, 150 г қалбырдағы жасыл бұршақ, 20 г сары май, 1 түйір сарымсақ, 1 жасыл пияздың басы
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Жасыл пияздар мен сарымсақты ұсақтап тураңыз. Қалбырдағы бұршақтарды, пияздарды және сарымсақты қалбырға салып араластырыңыз. Шұжықтарды пісіріп жатқанда жарылып кетпеу үшін шанышқымен бірнеше жерінен тесіңіз. Шұжықтарды, пияздары мен сарымсақтары бар бұршақтарды жалпақ табаққа салып, үстіне сары май түйірін қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
2-3 Көкс	3 дана	150-170 г ұн, 50 г қант, 70-75 мл қаймақ, 20 г сары май, 1 жұмыртқа, ½ шай қасық ашытқы, 100 г кептірілген кинкан немесе мандарин, сезам тұқымдары.
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Ұнды қосытқышпен үлкен шыныға елеңіз, қаймақ, қант және жұмсарған сары майды қосыңыз, бір жұмыртқаны жарып, 1-2 минут жақсылап араластырыңыз. Егер кинкандар тым қатты болса, оларды жұмсарғанша ыстық суда жібітіңіз және кішкентай бөлшектерге кесіңіз. Қамырға кесілген кинкандарды қосып, қайтадан араластырыңыз. Қамырды үштен екіге толтырып, кішкентай қалыптарға салыңыз және сезам дәндерін себіңіз. Қалыптарды гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

## Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-4 Лимон қосылған булочкалар	9-10 булочка	150 г ұн, 45 г сары май, 60 г қант, 1 жұмыртқа, 1 лимон, 2 ас қасық ұнтақ қант, 2 ас қасық су
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Ұнды үлкен шыныға елеңіз, сары майды қосыңыз және және қоқым пішіміне келгенше саусақтарыңызбен қоспаны ысқылаңыз. Қант, су, жұмыртқаның ақуызын, лимон қабығын және 1 шай қасық лимон шырынын қосыңыз және қамырды араластырыңыз. Кішкентай булочкаларды алхоры мөлшерінде етіп жасаңыз және оларды ұнтақ қантқа аунатыңыз. Булочкаларды пергамент қағазға және оны содан кейін гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, булочкаларды шығарыңыз. Жұмыртқаның сарысын жағып, оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайтадан басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
2-5 Сырник	2 дана	90-100 г үй ірімшігі, 10 г ваниль қанты, 0,5 г тұз, ¼ жұмыртқа, 5-10 г сары май (жағу үшін), 30 г ұн
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Сары майдан басқа барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Екі бөліш жасаңыз. Май жағыңыз. Оларды пергамент қағазға және содан кейін гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және бөліштерді аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-6 Ірімшіктен жасалған тост	2 тілім	Тост наны – 2 тілім (26-28 г / тілім), ірімшік – 2 тілім (20 г / тілім)
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Екі нан тілімін гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және тост тілімдерін аударып, оларға ірімшік тілімін қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз.</p>	
2-7 Нан қоқымдары қосылған ірімшік	200-250 г	160 г сулугуни ірімшігі, 60 г нан қоқымдары, 1 жұмыртқа
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Ірімшікті шетінен 2-2,5 см кішкентай текшелерге кесіңіз. Жұмыртқаны сәл көпіртіп, ірімшік текшелерін осы қоспаға қосыңыз. Ірімшікті нан қоқымдарына аунатып, сол қадамдарды қайталаңыз (ірімшік текшелерін қайтадан жұмыртқа мен нан қоқымдарына аунатыңыз және оларды саусақтарыңызбен тегістеңіз.) Ірімшікті нан қоқымдарымен кең тәрелкеге салыңыз. Гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және тағамды аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-8 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	500-600 г	250 г ақ балық филесі (көксерке немесе нәлім), 2 қайнаған картоп, 4 қозықұйрық саңырауқұлақтары, 1 ас қасық көкөніс майы, 60 г ірімшік, 100 г қою қаймақ, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Қозықұйрықтарды мұқият жуып, кептіріп, тазалаңыз. Саңырауқұлақтарды кішкене бөліктерге бөліңіз. Балықты кішкентай порцияларға бөліп, оларды төрелкеге қойыңыз. Тұз және бұрышты себіңіз, саңырауқұлақ тілімдерін қойып, оның үстіне лавр жапырағын салып, көкөніс майын қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Пісірген кезде, ірімшікті ірі үккішпен үгіңіз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Балыққа қышқыл қаймақты қосып, оның айналасына пісірілген картоп сақиналарын қойып ірімшіктен себіңіз, бұрышпен дәмдеңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз.</p>	
2-9 Арқан балықтан гриль жасау	1 дана	200-220 г арқан балығының 1 бөлігі, 1 лимон, 1½ ас қасық зәйтүн майы, 1 розмарин өскіні, 2 шөкім ақ бұрыш, 1 шөкім мускат жаңғағы, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Лимон қабықтарын кішкене ыдысқа үгіп, кішкене лимон қышқылын сығып, майға құйыңыз, дәмдеуіштерді қосып, бәрін аларастырыңыз. Соңғы маринадқа балықты жақсылап батырыңыз, оларды гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және арқан балықты аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Дайын балықты дәміне қарай лимон шырынына батырыңыз және кішкене тұз қосыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-10 Қара өрік қосылған тауық сирақтары	300-350 г	2 тауық сирағы, 1 кішкене сәбіз, ½ пияз, 80–90 г сүйексіз қара өрік, 1 шыны сорпа немесе су, 2 жасыл пияздың бастары, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Пияз бен сәбізді жуып тазалаңыз, оларды жіңішке таяқшаларға кесіңіз. Оларды сорпа төрелкесіне салыңыз. Тауық сирақтарына тұзды сеуіп, оларды кесілген көкөністердің үстіне қойыңыз. Үстіне қара өріктерді қойып, сорпаға салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Тауық сирақтарын аударыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Пісіргеннен кейін, тамаққа туралған жасыл пияздарды себіңіз.</p>	
2-11 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	500-600 г	250 г шошқаның төс еті, 1 сәбіз, 1 пияз, 1 ас қасық ұн, 2 ас қасық дәнді қыша, 100 г қою қышқыл қаймақ, 150 мл аралас сорпа, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Шошқа етін жуып, құрғатыңыз да, гуляшқа арналған тәрізді шағын кесектерге бөліп тураңыз. Пияз бен сәбізді тазалаңыз, оларды қалың таяқшаларға кесіп, оларды бірге етпен шыныаяққа салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Етке соусты құйып, араластырыңыз Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Тұздық дайындаңыз: қышқыл қаймақты қыша, ұн, сорпамен бөлек араластырып алыңыз, дәміне қарай тұз бен бұрышты қосыңыз.</p>	

Микротолқынды пешті пайдалану

## Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-12 Көкөніс қосылған бақтақ	300-400 г	1 кішкене бақтақтың қоң еті, ½ сәбіз (алдын ала пісірілген), 2 райхан сабағы, 1 кішкене пияз, 1 кішкене қызанақ, ½ лимон, 1 ас қасық өсімдік майы, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Сәбізді жіңішке тілімдерге және пияз бен картопты сақиналап тураңыз. Базилик жапырақтарын бөліп алыңыз. Бақтақ етін тәрелкеге салып, тұз бен бұрыш қосыңыз. Үстіне дайын көкөністі салыңыз (алдымен барлық сәбізді, содан кейін қалған құраластарды кезекпен қабаттап). Майға балықты батырыңыз және оған үгітілген лимон қабығын себіңіз. Нанды гриль торына қойып, микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз.</p>	
2-13 Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті	600-650 г	500 г тартылған сиыр еті, 3 пісірілген жұмыртқа, 2 шөкім ұнтақталған паприка, 1 шөкім ақ бұрыш, 2 шөкім ұнтақталған кориандр, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Тартылған етті терең шыныаяққа салыңыз, барлық дәмдеуіштер мен тұзды қосып, жақсылап араластырыңыз. Тартылған етті қалған кесекті алып шыныаяқ түбіне жайыңыз және түбіне қарай күшпен жайыңыз. Бұл тартылған етті барынша тарату үшін қажет. Тартылған еттен бірдей жіңішке, 15 см диаметрлі бөліш жасаңыз. Әр бөліштің ортасына қатты қайнатылған жұмыртқаны салыңыз. Шеттерлі қырлы ет котлеталарын жасаңыз және оларға паприка себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-14 Голубцы	450-500 г	200 г аралас тартылған ет, 140 г орамжапырақ, 1 пияз, 50 г пісірілген күріш, 1 шыны сорпа, 1 шыны су, 60 г қышқыл қаймақ, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 1 ас қасық ұн, тұз, дәміне қарай қара бұрыш, үстелге тарту үшін жасыл шөптер
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Орамжапырақ пен аршылған пияздарды кішкентай текшелерге тураңыз. Тартылған етке туралған көкөністер мен пиязды қосыңыз, тұз бен бұрышты қосып, араластырыңыз. Тартылған еттен кішкентай ұзартылған котлеталарды жасаңыз, оларды қалыпқа салып, сорпаға салыңыз. Оларды гриль торына қойып, микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және орамжапырақ орамасын қышқыл қаймақ соусына батырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Үстелге тарту алдында тамаққа туралған жасыл шөптерді себіңіз. Тұздық дайындаңыз: Бөлек шыныаяқта, қышқыл қаймақты сумен және қызанақ езбесімен араластырып, дәміне қарай тұз және бұрышпен дәмдеңіз.</p>	



Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-15 Котлета	2 дана	250 г тартылған сиыр еті, 100 мл сүт, 2 тілім құрғақ ақ нан, 40 г ірі нан қоқымдары, тұз, дәміне қарай қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Кепкен нанның қабығын алып, сорпа тәрелкесіне салыңыз, сүтке батырыңыз және жібіту үшін 5-6 қалдырыңыз. Содан соң наннан кез келген артық сұйықтықты сығыңыз. Тартылған сиыр етін сіңген нанмен бірқалыпты консистенцияға дейін араластырыңыз. Тартылған сиыр етін дәміне қарай бұрыш және тұзбен дәмдеңіз. Тартылған сиыр етін мұқият араластырыңыз және 2 минутқа оны тәрелке түбіне жайыңыз. Екі бірдей ұзартылған котлеталарды жасаңыз, әрқайсысын нан қоқымдарына аунатыңыз және қолыңызбен нан қоқымдарын етке батырыңыз. Котлеталарды тәрелкеге қойып, гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және котлеталарды аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
2-16 Картоп пісірмесі	2 дана	Үлкен картоптар (160-200 г) 1-2 дана.
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Аршылған картопты су қоспай тайпақ тәрелкеге салыңыз және оны пластик тамақ орауышпен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында, сары май, қышқыл қаймақ, ірімшік немесе басқа дәмдеуішті қосыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-17 Рататуй	300-350 г	2 кішкене сәбіз, ½ кәді, 1 болғар бұрышы, 1 орташа пияз, 1 түйір сарымсақ, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 150 мл көкөніс сорпасы, 2 шөкім құрғақ орегано, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Көкөністерді жуып, аршыңыз оларды шетінен шамамен 1 см кішкентай текшелерге тураңыз. Сорпаны қызанақ езбесімен араластырып, тұз бен үгілген сарымсақ түйірін қосыңыз. Барлық құраластарды араластырыңыз. Көкөністерді керамика немесе шыны ыдысқа салыңыз. Қызанақ соусына қойыңыз және оны қақпақпен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Пісіргеннен кейін, дайын рататуйды құрғақ ореганомен дәмдеңіз.</p>	
2-18 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	500-600 г	200 г көксерке немесе нәлім, ½ қызылша, 1 пияз, ½ сәбіз, 100 г қышқыл қаймақ, 1 ас қасық қызанақ езбесі, 1 ас қасық ұн, 180 мл су, дәміне қарай тұз бен қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Пияз, сәбіз бен қызанақты жуып тазалаңыз, оларды орташа мөлшердегі таяқшаларға кесіңіз және араластырыңыз. Дайын көкөністерді шыныаяққа салып, су қосыңыз, тұз және қара бұрыш себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Балықтың сүйегін алып, кішкене порцияларға кесіңіз. Тұздықты шыныаяққа салып, көкөніспен араластырыңыз үстіне балықты салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз.</p> <p>Тұздық дайындаңыз: Бөлек шыныаяқта, қышқыл қаймақ, қызанақ езбесі мен ұнды араластырыңыз, кішкене тұз бен бұрыш қосыңыз.</p>	

## Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-19 Мұздатылған пицца	350 г	Мұздатылған пицца – 350 г
	<p><b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған пиццаны пергамент төселген гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
2-20 Арқан балық көуабы	300-350 г	300 г ақсерке балығының қоң еті, ½ лимон, 2 ас қасық туралған ақжелкен, 1 ас қасық тазартылған зәйтүн майы, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Балықты үлкен текшелерге кесіп, шұңғыл шараға салыңыз. Ақжелкенді және лимон шырынын қосыңыз. Дәміне қарай тұзы қосып, араластырыңыз да, 20 минут тұздықтап қойыңыз. Бірнеше балық тілімдерін ағаш істіктерге сұғып, зәйтүн майын жағыңыз. Көуапты кең табаққа салыңыз. Гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге лимон қосып тартыңыз.</p>	
2-21 Боярлар еті	200-250 г	250 г шошқаның төс еті, 3 қозықұйрық саңырауқұлақтар, 2 ас қасық майонез, 2 тминь өскіні, тұз, дәміне қарай қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Қозықұйрық саңырауқұлақтарын жуып, қабықтарын алып, жұқа тілімдерге бөліп тураңыз. Шошқа етін жуып, тұз бен бұрышпен ысқылап, табаққа салыңыз. Тминь жапырақтарын себіңіз. Саңырауқұлақтарды еттің үстіне себіңіз. Майонезді саңырауқұлақтардың үстіне сеуіп, қасықпен жаймалаңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-22 Ақсерке қосылған самса	450-500 г	230 г ақсерке қоң еті, 200 г ашытқы қосылған қопсыма қамыр, 1 пияз, 2 жұмыртқа, 3 жасыл пияз бастары, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Пияздың басын аршып, кішкене текшелерге бөліп тураңыз. Жасыл пиязды текшелеп тураңыз. 1 жұмыртқаны бітеу пісіріңіз және текшелеп тураңыз. Балықты кішкене текшелерге бөліңіз. Шараға туралған пияздарды, балықты және туралған жұмыртқаны салып, дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Қамырды жібітіп, кең тіктөртбұрыш түрінде жайыңыз. Ортасына дайын тұрған толтырманы салыңыз. Қамырдың шеттерін толтырмамен жабыңыз, содан кейін пісірген кезінде шырыны ағып кетпес үшін мұқият қысыңыз. Қамыр жиектерін түйістірген тұсын астына қаратып қойып, үстіне жұмыртқаның қалғанын себіңіз. Табаққа салғаннан кейін гриль тордың үстіне қойыңыз. Барлығын микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, шығарыңыз және аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз.</p>	
2-23 Крупеник	400-500 г	100 г қарақұмық жармасы, 100 үй ірімшігі, 60 г қышқыл қаймақ, 70 г қант, 1 жұмыртқа, 2 қопсыма бисквит, 100 мл су
	<p><b>Нұсқаулар</b> Қарақұмықты шараға салып, су қосып, микротолқынды пеште 5 минут 600 ватт қуатпен пісіріңіз. Қопсыма бисквитті қолмен үгітіңіз. Қоқымдардың бір жартысын пісіру қалбырының табанына төсеңіз. Піскен қарақұмықты, жұмыртқаны, қантты және үй ірімшігін шұңғыл шараға араластырыңыз. Қамырды қалбырға салып, үстіне қалған қоқымдарды себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге қышқыл қаймақ қосып тартыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-24 Тауық көуабы	200-250 г	250 г тауық еті, 1 ас қасық майонез, 1 лимон, 2 ас қасық сезам, 2 шөкім үгілген кориандр, 1 түйір сарымсақ
	<p><b>Нұсқаулар</b> Етті шетінен 2 см кішкене текшелерге кесіңіз. Тұздық дайындаңыз: майонезді, үгітілген сарымсақты, лимон шырынын және қабығын сорпа төрелкесіне араластырыңыз. Етті тұздыққа салып, 1 сағат салқын жерге қойыңыз. Ет кесектерін ағаш істікке шаншып, үстіне сезам дәндерін себіңіз. Кәуаптар қойылған төрелкені гриль торына қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз.</p>	
2-25 Ет толтырылған болгар бұрышы	200-250 г	3 болгар бұрышы, 150 г аралас тартылған ет, 60 г жартылай піскенше қайнатылған күріш, 1 шыны су, 1½ ас қасық қызанақ езбесі, 1 ас қасық ұн, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Толтырма дайындау: тартылған етті шараға салып, күрішке араластырып, дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Болгар бұрышының өзектерін кесіп, дәндерін, қабыршықтарын алыңыз. Әр бұрышқа тартылған еттен салып, тиісінше нығыздаңыз. Бұрыштарды шұңғыл шараға салып, қақпағын жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз және бұрыштың үстіне тұздықты құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Тұздық дайындаңыз: Ұнды қызанақ езбесіне және суға араластырып, дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-26 Қызанақ езбесі қосылған котлета	300-350 г	220 г аралас тартылған ет, ақ нанның 2 тілімі, 1 жұмыртқа, 100 мл сүт, 1 орташа сәбіз, ½ пияз, 1 ас қасық қызанақ езбесі, 1 шыны кез келген сорпа, дәміне қарай тұз, бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Қыртысы жоқ нанды сүтке батырып, шамалы сығыңыз. Сәбіз пен пияздың қабығын аршып, таяқша тәрізді етіп кесіп, шұңғыл шараға салыңыз. Тартылған ет пен жібіген нанды, жұмыртқаны араластырыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Кішкене домалақ котлета жасаңыз. Қызанақ езбесін сорпаға араластырып, шамалы тұз қосыңыз. Котлеталарды көкөністер қосылған шараға салып, үстіне тұздық құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Етті аударыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
2-27 Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	400-450 г	200 г күркетауық қоң еті, ½ сәбіз, ½ кішкене кәді, ½ пияз, 250 мл сорпа, дәміне қарай бұрыш, тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді жуып, кәдіні дөңгелек етіп турап, сәбіз бен пиязды орташа көлемде тураңыз. Көкөністерді шұңғыл шараға салып, үстіне туралған күркетауық еттерін салып, сорпаны құйыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз.</p>	

Микротолқынды пешті пайдалану

## Микротолқынды пешті пайдалану

### 3. Сорпа

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1 Ботқа	250-300 г	40 г бидай ұлпалары, 250 мл сүт, 40 г сары май, 2 ас қасық қант, 2 қолсыма бисквит, қарақат немесе таңқурай
	<p><b>Нұсқаулар</b> Бидай ұлпаларын шұңғыл шараға салып, қант қосыңыз. Суық сүт қосыңыз және араластырыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Пісіру барысында қолсыма бисквитті үгітіңіз. Пісіріп болғаннан кейін ботқаға сары май салыңыз. Ботқаны бисквит қоқымдарын салып, жидектермен безендіріп үстелге тартыңыз.</p>	
3-2 Солянка	500-600 г	150 г қақталған ет, 1 кішкене шұжық, 1 тұздықталған кішкене көкөніс, 1 орташа пияз, 50 г зәйтүн, 1-1½ ас қасық каперс, тұздығымен бірге, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 250-300 мл кез келген сорпа
	<p><b>Нұсқаулар</b> Қақталған етті кішкене тілімдерге кесіп, шұжықтарды жұқа шығырық тәрізді, пияздарды жарты шығырық тәрізді кесіңіз. Сорпаны керамика немесе шыны шараға құйып, қызанақ езбесі мен туралған пияздарды қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде алыңыз да, шұжықтарды және қақталған етті салыңыз. Жіңішкелеп туралған тұздықты көкөністі, зәйтүндерді және каперстерді қосып, бәрін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-3 Борщ	900-1000 г	750 мл ет сорпасы, 150 г ақ орамжапырақ, ½ орташа пияз, ½ орташа қызылша, ½ орташа сәбіз, 2-3 сарымсақ түйірі, 2 шай қасық қызанақ езбесі, 2-3 ас қасық туралған жасыл пияз, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай қара бұрыш және тұз, үстелге қышқыл қаймақ қосып тарту керек
	<p><b>Нұсқаулар</b> Орамжапырақты, сәбізді және пиязды жуып, қабығын аршыңыз. Жұқа таяқша тәрізді кесіңіз. Барлық көкөністерді үлкен шыны шараға салып, қайнап тұрған сорпаға қосыңыз. Тұз, бұрыш, лавр жапырағы және қызанақ езбесін сорпаға қосып, араластырыңыз. Қақпақ немесе тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Туралған жасыл шөптерді және сарымсақты дайын сорпаға қосып, бірнеше минут қақпағын жауып бұқтыра тұрыңыз.</p>	
3-4 Тауық етінен жасалған көже	700-800 г	1 тауық филесі, ½ сәбіз, ½ пияз, 40 г макарон, 4 ақжелкен өскіні, 500 мл тауық сорпасы, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Тауық филесін жуып кептіріп, кішкене етіп тураңыз. Тауық еттерін шұңғыл шараға салып, сорпаға қосыңыз. Сорпаға макарон қосып араластырыңыз. Сәбіздің қабығын аршып, жұқа тілімдерге бөліп тураңыз. Сорпасы бар шараға салып, тұз, туралған жасыл шөптерден қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-5 Щи	900-1000 г	150 г ақ орамжапырақ, ½ сәбіз, 1 пияз, 3 кішкене картоп, 1½ ас қасық қызанақ езбесі, 750 мл сиыр не тауық етінің сорпасы, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай тұз және қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді жуып, тураңыз: орамжапырақты және сәбіздерді таяқша түрінде, картоптарды жұқа тілімдеп тураңыз. Көкөністерді шұңғыл шараға салып, сорпаға қосыңыз. Қызанақ езбесін, лавр жапырағы, тұз және дәміне қарай бұрыш қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	
3-6 Көкөніс сорпасы	650-700 г	150 г мұздатылған көкөніс қоспасы, 500 мл көкөніс немесе тауық сорпасы, 1 түйір сарымсақ, ½ орташа қызылша, 2 жасыл пияздың басы, дәміне қарай тұз, қара бұрыш
	<p><b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді шұңғыл шараға салып, туралған сарымсақты қосып, сорпаға қосыңыз. Тұз бен бұрыштан қосыңыз, жасыл дәмдеуіш шөптерді себіңіз. Қақпақ жауып пісіріңіз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Қара нан сухариктерімен үстелге тартыңыз.</p>	
3-7 Кәріс рамән кеспесі	1 орам	1 орам кәріс рамән кеспесі, 550 мл су (бөлме температурасында)
	<p><b>Нұсқаулар</b> Орамдағы кеспелерді алып, барлық құрамдасымен (550 мл) шарадағы суға салыңыз. Мұқият араластырыңыз. Пластик тағам орамымен жауып, оған бірнеше тесік салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-8 Тұшпара	300-400 г	220 г дайын тұшпара, 1 шыны сорпа, 1 түйір сарымсақ, 1 лавр жапырағы, 2 укроп өскіні, 2 жасыл пияздың бастары, бүтін қалампыр, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Сорпаны шұңғыл шараға құйыңыз. Лавр жапырақтарын, бірнеше қалампыр дөңдерін, тұз бен туралған сарымсақты қосыңыз. Тұшпараларды салып, қақпағын жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Жасыл шөптерді тураңыз. Үстелге тарту алдында тұшпараға туралған жасыл шөптерді себіңіз.</p>	
3-9 Қарақұмық	250 г	100 г қарақұмық дәндері, 220 мл су, ақжелкеннің бірнеше талы, дәміне қарай тұз
	<p><b>Нұсқаулар</b> Дәндерді шұңғыл шараға салыңыз. Тұз бен судан қосыңыз. Қақпағын жауып, микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Ақжелкенді тураңыз. Пісіріп болғаннан кейін туралған шөптерді және көкөністерді қосып араластырыңыз. Үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>	

## Микротолқынды пешті пайдалану

### 4. Сусындар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-1 Лимон және жалбыз қосылған шай	1 порция	200 мл су, ½ ас қасық қара шай, лимон тілімі, бірнеше жалбыз жапырағы
	<p><b>Нұсқаулар</b> Қара шайды тостаққа құйып, жалбыз бен лимонды қосыңыз. Су құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Қайнағаннан кейін сүзіңіз. Дәміне қарай қант қосыңыз.</p>	
4-2 Ыстық шарап (Глинтвейн)	1 порция	150 мл құрғақ қызыл шарап, 1 апельсин тілімі, 1 лимон тілімі, 1 алма тілімі, 10 г қант, 1 қалампыр таяқшасы, 5 қалампыр дәні
	<p><b>Нұсқаулар</b> Апельсинді, лимонды және алманы үлкен кесеге салып, дәмқабық, қалампыр және қант қосыңыз. Шарапқа салып, мұқият араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Қайнатып болғаннан кейін глинтвейнді алып, шарап ыдыстарына абайлап құйыңыз.</p>	
4-3 Дәмқабық және бал қосылған шай	1 порция	200 мл су, ½ ас қасық дәмқабық, 1 ас қасық бал
	<p><b>Нұсқаулар</b> Дәмқабықты суға қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Қайнатып болғаннан кейін орташа температурада салқындатыңыз. Бал қосыңыз.</p>	

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-8 Ыстық шоколад	1 порция	100 г ащы шоколад, 250 мл сүт, 2 ас қасық су, дәмине қарай қант қосыңыз
	<b>Нұсқаулар</b> Шоколадты сындырып, үлкен шараға салыңыз. Сүт пен суды қосыңыз және араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Дайындап болғаннан кейін үстелге тарту алдында 1 минут қоя тұрыңыз. Дәмине қарай қант қосыңыз.	
4-9 Мүкжидектен жасалған морс	1 порция	Мұздатылған мүкжидек - 40 г, қант - 30 г, су - 200 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Блендерді пайдаланып, мұздатылған мүкжидекті ұнтақтаңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз да, араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Дайындап болғаннан кейін үстелге тарту алдында 1 минут қоя тұрыңыз және сүзіңіз.	
4-10 Құрғақ жеміс компоты	1 порция	500 мл су, 30 г өрік, 30 г кептірілген, жарты сарыөріктер, 30 г кептірілген алма, ½ лимон, 70 г қант, 1 дәмқабық талы
	<b>Нұсқаулар</b> Барлық кепкен жемістерді жуып, шұңғыл шараға салып, суын төгіңіз. Дәмқабық пен қант қосып араластырыңыз. Майда үккішпен лимон қабығын үгіп, компотқа қосыңыз. Шамалы лимон шырынын қосып, дәмін келтіруге де болады. Оларды микротолқынды пешке салып, <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.	

#### 5. Көкөністер/Дәнді дақылдар

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-1	Брокколи гүлдері	250 г 500 г	Брокколи гүлдерін шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 30-45 мл су қосыңыз. (2-3 ас қасық) Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл бағдарлама брокколи, туралған кәді, баклажан, асқабақ немесе бұрыш тәрізді жемістерді пісіруге қолайлы. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-2	Туралған сәбіз	250 г	Сәбіздерді жуып, тазалап бірдей етіп дөңгелектеп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 30-45 мл су қосыңыз. (2-3 ас қасық) Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл туралған сәбіздер мен гүлді орамжапырақты немесе қырыққабатты пісіруге қолайлы бағдарлама. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-3	Жасыл бұршақ	250 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-4	Шпинат	150 г	Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

## Микротолқынды пешті пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-5	Өзегі алынбаған жүгері	500 г (2 дана)	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-6	Қабығы аршылған картоп	250 г 500 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.
5-7	Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (500 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
5-8	Еленбеген ұн макароны	250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 1 литр құйып, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.
5-9	Квиноа	250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (500 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-10	Булгур	250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (500 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.
5-11	Көкөніс гратині	500 г	Алдын ала пісірілген картоп тілімдері, кәді және қызанақ тілімдері тәрізді көкөністерді, тұздықты өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты гриль торына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
5-12	Гриль қызанақтары	400 г	Қызанақтарды шайып, тазалап, жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты гриль торына қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

### 6. Құс/Балық еті

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
6-1	Тауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
6-2	Күркетауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

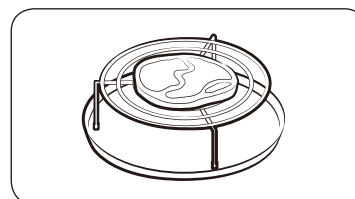


Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
6-3	Балықтың балғын қоң еттері	300 г (2 дана)	Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
6-4	Жас арқан балықтың филесі	300 г (2 дана)	Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
6-5	Жаңа креветка	250 г	Керамика табақтағы ашшаянды жуып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
6-6	Жас бақтақ	400 г (1-2 балық)	1-2 жас бүтін балықты микротолқынды 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.
6-7	Гриль балығы	400 г (1-2 балық)	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды гриль торына құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.
6-8	Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	300 г (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 арқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер гриль торын қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.



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



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



4. Қажетті гриль уақытын орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басыңыз.
  - Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
5. 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 соңын ескерту сигналы әр минут сайын 3 рет естіледі.

Микротолқынды пешті пайдалану

## 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.

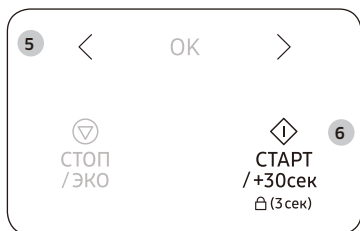
#### АБАЙЛАҢЫЗ

- 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.

 СВЧ+Гриль

1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды гриль торына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** түймесін 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.

 < 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 соңын ескерту сигналы әр минут сайын 3 рет 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 құралы функциясын іске қосу үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
  - Басқару панелі бұғатталып, басқару панелінің дисплейінде "L" көрсетіледі.
- Бала қауіпсіздігінің құралы функциясын сөндіру үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

## 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 пластигін 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 пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісіретін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

#### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

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

#### Қоя тұру уақыты

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

### Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.

Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Нұсқаулар</b> 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұршақ	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері)	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> 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	900 Вт	4½-5
	500 г		7-8
<b>Нұсқаулар</b> Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Брюссель орамжапырағы	250 г	900 Вт	6-6½
	<b>Нұсқаулар</b> 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Сәбіз	250 г	900 Вт	4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г	900 Вт	5-5½
	500 г		7½-8½
<b>Нұсқаулар</b> Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Кәдіш	250 г	900 Вт	4-4½
	<b>Нұсқаулар</b> Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Баялды	250 г	900 Вт	3½-4
	<b>Нұсқаулар</b> Баялдыны шағын кесектеп турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Порей пиязы	250 г	900 Вт	4-4½
	<b>Нұсқаулар</b> Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Саңырауқұлақ	125 г	900 Вт	1½-2
	250 г		2½-3
<b>Нұсқаулар</b> Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Пияз	250 г	900 Вт	5-5½
	<b>Нұсқаулар</b> Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұрыш	250 г	900 Вт	4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Бұрышты кішкене бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Картоп	250 г	900 Вт	4-5
	500 г		7-8
<b>Нұсқаулар</b> Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене екіге немесе төртке бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Кольраби орамжапырағы	250 г	900 Вт	5½-6
	<b>Нұсқаулар</b> Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге 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	900 Вт	15-16
	375 г		17½-18½
<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. (250 г), 750 мл суық су қосыңыз. (375 г) 5 минут қоя тұрыңыз.			
Қоңыр күріш (Буға ұсталған)	250 г	900 Вт	20-21
	375 г		22-23
<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. (250 г), 750 мл суық су қосыңыз. (375 г) 5 минут қоя тұрыңыз.			
Аралас күріш (Күріш + Жабайы күріш)	250 г	900 Вт	16 -17
	<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас жүгері (Күріш + Дақыл)	250 г	900 Вт	17 -18
	<b>Нұсқаулар</b> 400 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Макарон	250 г	900 Вт	10-11
	<b>Нұсқаулар</b> 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, кебірісіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

### Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамдарды 900 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 мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Сусындар (Кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе)	900 Вт	1-1½
	300 мл (2 кесе)		2-2½
	450 мл (3 кесе)		3-3½
	600 мл (4 кесе)		3½-4
	<b>Нұсқаулар</b> Кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені қарама-қарсы, 3 кесені айналдыра қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.		
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	900 Вт	2½-3
	350 г		3-3½
	450 г		3½-4
	550 г		4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½
	<b>Нұсқаулар</b> Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		



Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	3½-4½
	<b>Нұсқаулар</b> Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5
	<b>Нұсқаулар</b> Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Табаққа салынған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½
	450 г		5½-6½
<b>Нұсқаулар</b> 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігі (Тоңазытылған)	400 г	600 Вт	6-7
	<b>Нұсқаулар</b> Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігін сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысқа салыңыз. Қыздырып жатқанда, қыздырып болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Үстелге тартар алдында жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя 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> Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Балаға арналған ботқа (Дән + Сүт + Жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек
	<b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Балаға берілетін сүт	100 мл	300 Вт	30-40 сек
	200 мл		1 мин. бастап, 1 мин. 10 сек дейін
<b>Нұсқаулар</b> Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.			

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### 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.)
<b>Ет</b>			
Тартылған ет	250 г	180 Вт	6-7
	500 г		9-12
Шошқа стейгі	250 г	180 Вт	5-7
	<b>Нұсқаулар</b> Етті бұрылмалы табаққа қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-30 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
<b>Құс еті</b>			
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	180 Вт	14-15
Бүтін тауық	1200 г	180 Вт	32-34
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары терізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-60 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Балық</b>			
Балық филесі	200 г	180 Вт	6-7
Бүтін балық	400 г	180 Вт	11-13
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке ұштарын немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 10-25 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Жеміс</b>			
Жидек	300 г	180 Вт	6-7
	<b>Нұсқаулар</b> Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
<b>Нан</b> Тоқаш (Әрбірі 50 г)	2 дана	180 Вт	1-1½
	4 дана		2½-3
Тост наны/Сэндвич	250 г	180 Вт	4-4½
Неміс наны (Бидай + Қарабидай ұны)	500 г	180 Вт	7-9
<b>Нұсқаулар</b> Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібiтудiң 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 гриль торына 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

Жас және мұздатылған тағамды грильге дайындау бойынша нұсқаулық

Грильді гриль функциясымен 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Тост наны тіліктері	4 дана ( әрбірі 25 г )	Тек гриль	3-4	2-3
Гриль қызанақтары	<b>Нұсқаулар</b> Қыздырылатын нан тілімдерін гриль торына қатарластыра қойыңыз.			
	400 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	5-6	-
Ірімшік, қызанақ қосылған тост	<b>Нұсқаулар</b> Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль торына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
	4 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-
Картоп пісірмесі	<b>Нұсқаулар</b> Алдын ала пешті қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын гриль торына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-
Мұздатылған лазанья	<b>Нұсқаулар</b> Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды гриль торының үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.			
	400 г	300 Вт + Гриль Тек гриль	18½-19½ 1-2	-
Мұздатылған пицца	<b>Нұсқаулар</b> Жаңа гратин тағамын қызуға төзімді микротолқынды пештің кішкене ыдысына салыңыз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
	300-350 г	450 Вт + Гриль	11-12	-

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Пісірілген алма	<b>Нұсқаулар</b> Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты гриль торына тура қойыңыз.			
	2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-
Тауықтың кесек еттері	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды гриль торының үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8
Қуырылған тауық	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май жағыңыз, дәмдеуіштерден себіңіз. Қызуға төзімді микротолқынды пештің ыдысына салып, бұрылмалы табаққа қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			
	1200 г	450 Вт + Гриль айналымы 300 Вт + Гриль	21-22	21-22
Қуырылған балық	<b>Нұсқаулар</b> Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты гриль торына (құйрықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½
Мұздатылған пицца	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған пиццаны гриль торына айналдыра қойыңыз. Гриль торын бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
	300-350 г	450 Вт + Гриль	11-12	-

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### 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/Әрлеу (торттарға арналған)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Қақпақ жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½-4½ минут 900 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 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап 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 900 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. Микротолқынды пештің ішіне 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.
	Тақ 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 қайта бастау үшін <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз.

## Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

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.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
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.
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.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
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.
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. 2. Есіктің саңылауынан бу шығады. 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.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
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.
<b>Бұрылмалы табақ</b>		
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналмай тоқтап қалады.	Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған.	Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз.
Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады.	Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді.	Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз.
Бұрылмалы табақ айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.	Тағам қалдығы микротолқынды пештің табанына тұрып қалған.	Микротолқынды пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.

## Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

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.
<b>Микротолқынды пеш</b>		
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.



## Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

### 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	MG30T5018A*
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Электр қуатын тұтыну көлемі	
Максимум қуат	2900 Вт
Микротолқын	1400 Вт
Гриль (қыздырғыш элемент)	1500 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 900 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Б x Т)	
Сыртқы (Тұтқасын қосқанда)	517,0 x 297,3 x 425,3 мм
Пештің іші	357 x 255 x 357 мм
Сыйымдылығы	30 литр
Салмағы	
Нетто	Шамамен 15,9 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

---

# Жадынама

---



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

**Өндірушінің мекенжайы:** (Маатан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Суwon-си, Гйонгги-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, Өл-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>



DE68-04591W-00

# Mikroto'lqinli pech

---

## Foydalanuvchi qo'llanmasi

MG30T5018A\*

---



**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
Vaqtning 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
3D muzdan tushirish funksiyasini ishlatish	16
Rus retsepti ishlatish	18
Gril rejimida tayyorlash	33
Gril+30s ishlatish	34
Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish	34
Bolalardan qulflash ishlatish	35
Tovushli signalni o'chirib qo'yish	35

### Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma **36**

### Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma **37**

### Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi **45**

Nosozliklarni bartaraf etish	45
Axborot kodi	49

### Texnik xususiyatlar **49**

Mahsulot haqida ma'lumot	49
--------------------------	----

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING 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.

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 jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi.

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

8 yoshdan kichikroq bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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

Ishlayotganida sirtlari 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 qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.

Vilkani rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkali adapter, uzaytirgich yoki transformatorlardan foydalanmang.

Elektr shnurini metal buyumlarga ilib qo'ymang. Shnur buyumlarning orasidan yoki pechning orqasidan o'tsin.

Shikastlangan vilka, elektr shnuri yoki bo'shab qolgan rozetkadan foydalanmang. Vilka yoki shnur shikastlangan bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.

Pech ustiga, ichiga va eshigiga hech qanday buyum qo'ymang.

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.

Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Spirt bug'lari pechning qaynoq qismlariga tegishi mumkin, shu sababli tarkibida spirt bo'lgan taom yoki ichimliklarni isitayotganda ehtiyot bo'ling.

Bolalar pech eshigiga urilib ketishi yoki barmog'ini qisib olishi mumkin. Eshigini ochib-yopayotganda bolalarni yaqinlashtirmang.

### Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shu sababli idishlarni ushlaydigan 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 sovgunich 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 rozetkalariga ulashda ehtiyot choralarga amal qiling.

### Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari

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

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmag. Blokirovkalash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmag.
- 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 maqsadlaridagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.

Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki [www.samsung.com](http://www.samsung.com) saytidan ma'lumot oling.

Bu pechni faqat ovqat isitishda 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'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

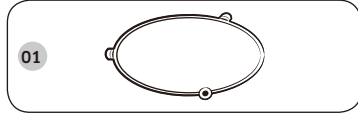
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

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

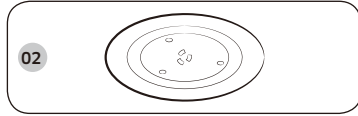
# O'rnatish

## Anjomlar

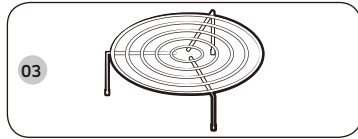
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta anjom kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.



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



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

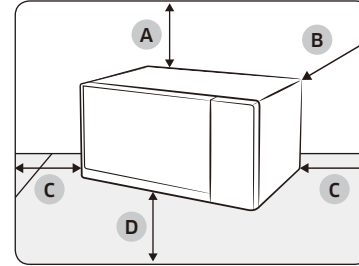


**03 Gril uchun taglik**, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi. Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.

### ⚠️ DIQQAT

Mikroto'lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz foydalanmang.

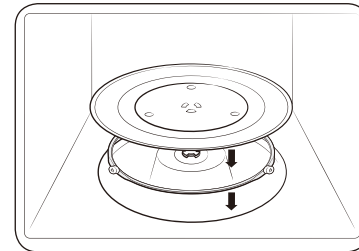
## O'rnatiladigan joy



- 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 10 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 ishlatting.
- Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

## Aylanuvchi patnis



Pechning ichidagi barcha o'rama materialarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatting. Aylanuvchi patnis bema'lol aylanishini tekshiring.

## Xizmat ko'rsatish

### Tozalash

Mikroto'lqin pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun uni muntazam tozalab turing. Ayniqsa 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.

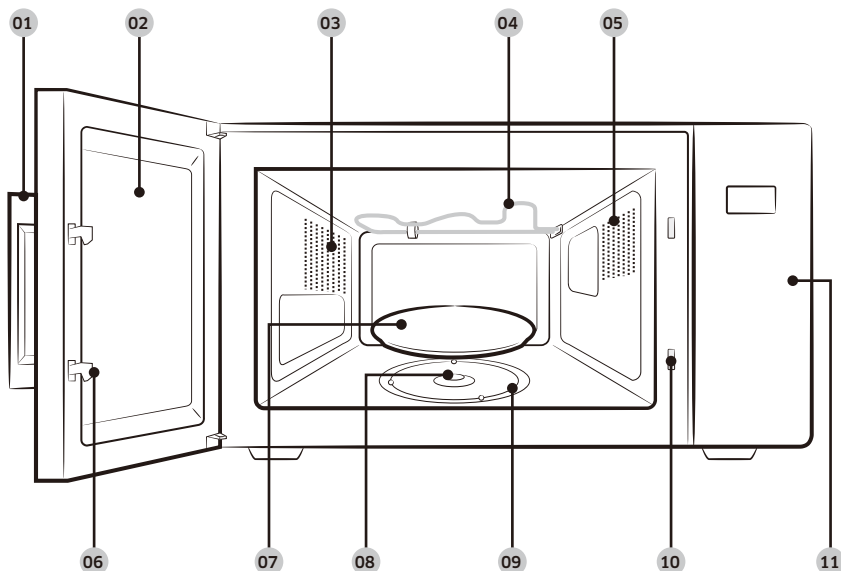
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
- Agar pechning tashqi korpusi bilan muammo yuzaga kelsa, avval tokdan uzing, keyin mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

### Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

Pechni uzoq vaqt ishlatmasangiz, tokdan uzing va pechni quruq, changsiz joyga ko'chiring. Pech ichida yig'iladigan chang va namlik uning ishlashiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

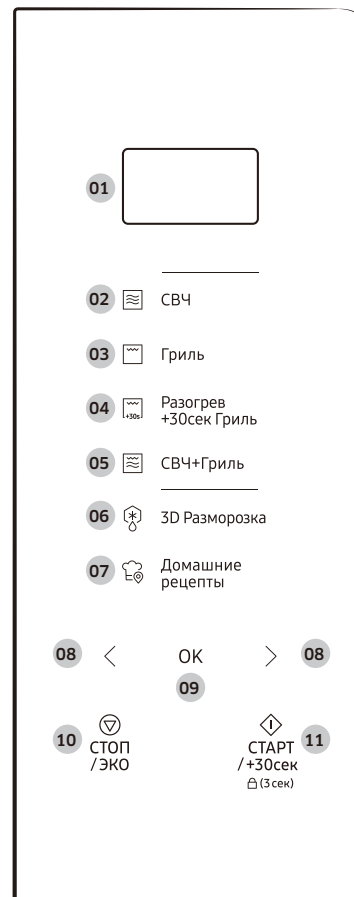
## Mikroto'qinli pech xususiyatlari

### Mikroto'qinli 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'qin)                                  |
| 03 | Гриль (Gril)                                       |
| 04 | Разогрев+30сек Гриль (Gril+30s)                    |
| 05 | СВЧ+Гриль (Mikroto'qin+Gril)                       |
| 06 | 3D Разморозка (3D muzdan tushirish)                |
| 07 | Домашние рецепты (Rus retsepti)                    |
| 08 | Камaytirish/Oshirish (Vazn/Porsiya/Vaqt)           |
| 09 | OK (Soat)  |
| 10 | СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)                          |
| 11 | СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s) (Bolalardan qulflash) |

Mikroto'qinli pech xususiyatlari

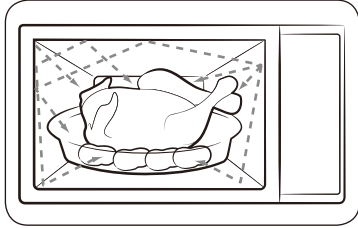
# Mikroto'iqinli pechni ishlatish

## Mikroto'iqinli pechning ishlash tamoyili

Mikroto'iqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'liqlardir; mikroto'iqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi. Mikroto'iqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

### Taom tayyorlash tamoyili



1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'liqlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'liqlar 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.

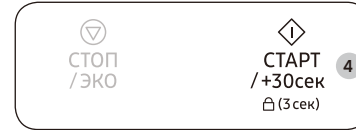
Agar muammo bo'lsa, "Nosozliklarni bartaraf etish" bo'limining 45 - 49 betlariga qarang.

### IZOH

Mikroto'liqli pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Aylanuvchi patnis pechga joylashtirilishi kerak. Agar maksimal quvvatdan (100% - 900Vt) 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'liqlar)** ni bosing.



4. Vaqtni 4 yoki 5 daqiqa qilib belgilash uchun **СТАРТ / +30сек (BOSHLASH / +30s)** tugmasini qayta-qayta bosing.
5. Mikroto'liqli pech belgilangan vaqt davomida suvni isitadi. Suv qaynayotganiga amin bo'ling.

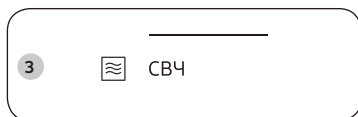


## Taom tayyorlash/Isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

### ⚠️ DIQQAT

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini doimo tekshiring.

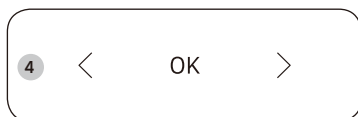


1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

### ⚠️ DIQQAT

Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang.

3. **CB4 (Mikroto'lqin)** ni bosing.
  - Boshqaruv panelida tegishli tasvir (☰) va maksimal quvvat (900 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/+30cek (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.

# Mikro'lqinli pechni ishlatish

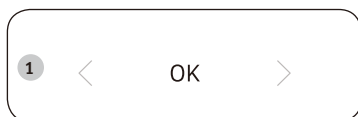
## Vaqtning belgilash

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:

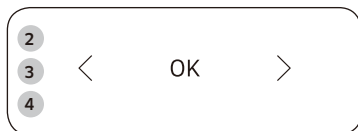
- Mikro'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

### IZOH

Yozgi vaqtning qo'llash uchun vaqtning qo'lda o'zgartirish kerak.



1. **OK** ni bosing.



2. 24 soatlik yoki 12 soatlikni tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
3. < yoki > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmasini bosib soatni qo'ying, keyin **OK** tugmasini bosing.
4. < yoki > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmasini bosib, daqiqani qo'ying, keyin **OK** tugmasini bosing.

### IZOH

Mikro'lqinli 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 %	900 Vt
O'RTACHA YUQORI	67 %	600 Vt
O'RTACHA	50 %	450 Vt
O'RTACHA PAST	33 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	20 %	180 Vt
PAST	11 %	100 Vt

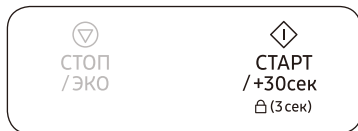
Retseptlarda va ushbu ko'rsatmalarda ko'rsatilgan tayyorlash vaqti ma'lum quvvat darajasiga mos keladi.

- Yuqoriroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlash vaqti qisqaradi.
- Pastroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlash vaqti uzayadi.

## Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

Mikroto'liqlik pech tayyorlayotgan paytida tayyorlash vaqtini uzaytirish yoki qisqartirish mumkin.

- Ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring, keyin zarur bo'lsa, tayyorlash vaqtini uzaytirish yoki qisqartirish.



### 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

- Eshigini oching yoki **СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)** tugmasini bir marta bosing.
  - Tayyorlash vaqtinchalik to'xtatiladi.
- Pishirishni davom ettirish uchun eshigini yopib, **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.

### Tayyorlashni butunlay to'xtatish

- Eshigini oching yoki **СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)** tugmasini bir marta bosing.
  - Tayyorlash vaqtinchalik to'xtatiladi.
- Yana **СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)** tugmasini bosing.

# Mikroto'liqli pechni ishlatish

## Quvvatni tejash rejimini o'rnatish

Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor.



- **СТОП/ЭКО (To'xtatish/Eko)** ni bosing. Boshqaruv paneli displey 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

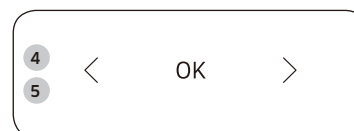
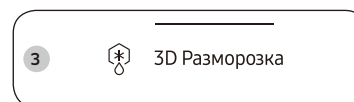
Sozlanayotganda yoki operatsiya pauza qilinganida 25 daqiqa buyruq berilmasa, jihoz kutish rejimiga qaytadi. Shuningdek, agar eshikni ochiq qoldirsangiz, 5 daqiqadan keyin ichki chiroq avtomatik ravishda o'chadi.

## 3D muzdan tushirish funksiyasini ishlatish

3D muzdan tushirish go'sht, parranda go'shti, baliq, non va tortni 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'liqli 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. **3D Разморозка (3D muzdan tushirish)** ni bosing.
4. Taom turini tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Batafsil ma'lumotni 17-betdagi "3D muzdan tushirish dasturining tavsifi" bo'limidan oling.
5. Porsiya hajmini belgilash uchun < yoki > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
6. Muzdan tushirishni boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Mikroto'liqli 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'liqli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

### 3D muzdan tushirish dasturining tavsifi

Quyidagi jadvalda 3D muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, miqdorlar, kutish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.

Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Go'sht, parranda, va baliqni yassi shisha yoki sopol idishga soling.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1	Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Mikroto'liqin Pech tovushli signal berganida go'shtni ag'daring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
2	Parranda	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtni ag'daring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin. 20-60 daqiqa kuting.
3	Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni ag'daring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-50 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
4	Non/Pirog	125-1000 g	Nonni oshxona qog'ozi bo'lagiga joylashtiring va tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. Pirogni sopol idishga joylashtiring va imkoni boricha tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. (Mikroto'liqinli pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi). Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Aylana shaklda joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli pudding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U yog'li pishiriqlar, mevali tortlar va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi. 5-20 daqiqa kuting.

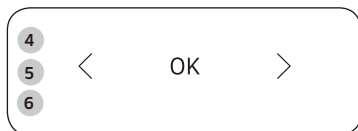
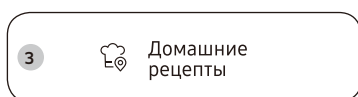
# Mikroto'qinli pechni ishlatish

## Rus retsepti ishlatish

Rus retsepti funksiyasida 73 ta dasturlangan tayyorlash sozlamalari mavjud. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

### ⚠️ DIQQAT

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



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patrisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **Домашние рецепты (Rus retsepti)** ni bosing.
4. Kerakli toifani tanlash uchun < yoki > **(Kamaytirish/Oshirish)** tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - 1) Uydagi desert
  - 2) Rus retsepti
  - 3) Sho'rva
  - 4) Ichimliklar
  - 5) Sabzavot/Don
  - 6) Parranda/Baliq
5. Taom turini tanlash uchun < yoki > **(Kamaytirish/Oshirish)** tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
6. Porsiya hajmini belgilash uchun < yoki > **(Kamaytirish/Oshirish)** tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Batafsil ma'lumot uchun "Rus retsepti dasturi tavsifi" bo'limi, 19 - 33 betlarga qarang.



7. Rus retsepti boshlanishi uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Mikroto'qinli pech tanlangan dastur sozlamasiga qarab, taomni pishiradi.
  - Tayyorlab bo'lingach, mikroto'qinli 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. Uydagi desert

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-1 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, aralastiravering.</li> <li>Yong'oqni qo'shib, yaxshilab aralashtiring.</li> <li>Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quyung.</li> <li>Idishni mikroto'lqinli pechga qo'ying va Rus retseptlari [1-1] bandini tanlang.</li> <li>Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>	
1-2 Bananli non	1 porsiya (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 quyung.</li> <li>Qog'oz stakanlarni mikroto'lqinli pechga qo'ying va Rus retseptlari [1-2] bandini tanlang.</li> <li>Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-3 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>Sariyog' va shakarni jomda aralashtiring.</li> <li>Tuxumni qo'shib, yaxshilab aralashtiring.</li> <li>Un bilan pishirish sodasini qo'shib, aralastiravering.</li> <li>Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quyung.</li> <li>Idishni mikroto'lqinli pechga qo'ying va Rus retseptlari [1-3] bandini tanlang.</li> <li>Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>	
1-4 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>Sariyog', ko'pirtirilgan tuxum va shakarni jomda aralashtiring.</li> <li>Un bilan kakao kukunini qo'shib, aralastiravering.</li> <li>Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quyung.</li> <li>Idishni mikroto'lqinli pechga qo'ying va Rus retseptlari [1-4] bandini tanlang.</li> <li>Tayyorlagandan keyin 20-30 daqiqa kuting.</li> </ol>	

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-5 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 quyuing.</li> <li>6. Stakanlarni mikroto'qinli pechga qo'ying va Rus retseptlari [1-5] bandini tanlang.</li> <li>7. Tayyorlagandan keyin soviting va dasturxonga torting.</li> </ol>	
1-6 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'ying va Rus retseptlari [1-6] bandini tanlang.</li> <li>6. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-7 Krujkadagi keks	1 porsiya	Sariyog' 30 g, shakar 60 g, tuxum 1 dona, un 50 g, sut 30 g, vanil 6 g, bodom kukuni 3g, 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'ying va Rus retseptlari [1-7] bandini tanlang.</li> <li>5. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>	
1-8 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 quyuing.</li> <li>3. Kofe aralashmasini mikroto'qinli pechga qo'ying va Rus retseptlari [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 bosib.</li> <li>6. Tayyorlab bo'lgach, hammasini yaxshilab aralashtiring va dasturxonga torting.</li> </ol>	
1-9 Ko'k choy latte	1 porsiya	Ko'k choy kukuni 6 g, shakar 15 g, sut 250 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barcha masalliqni krujkada aralashtiring.</li> <li>2. Krujkani mikroto'qinli pechga qo'ying va Rus retseptlari [1-9] bandini tanlang.</li> <li>3. Tayyorlab bo'lgach, yaxshilab aralashtiring va dasturxonga torting.</li> </ol>	



Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-10 Sutli choy	1 porsiya	Qora choy paketchasi 2 dona, suv 60 g, sut 125 g
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Qora choy paketchasi va suvni krujkada aralashtiring.</li> <li>2. Boshqa krujkaga sutni quyning.</li> <li>3. Choy aralashmasini mikroto'lqinli pechga qo'ying va Rus retseptlari [1-10] bandini tanlang.</li> <li>4. Signal bergach, krujkani oling.</li> <li>5. Sutni mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.</li> <li>6. Tayyorlab bo'lgach, hammasini yaxshilab aralashtiring va dasturxonga torting.</li> </ol>

## 2. Rus retsepti

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-1 Omlet	200-250 g	3 ta tuxum, 45 ml qaymoq, 40 g pishloq, ukrop, tuz
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Pishloqni yirik qirg'ichdan o'tkazing va ukropni to'rtburchak qilib to'g'rang.</p> <p>Tuxumni kosada qaymoq bilan birga ko'pirtirib, ta'bga ko'ra tuz qo'shing.</p> <p>Tuxumli massani chuqur tarelkaga solib, ustiga qirilgan pishloq va to'g'ralgan ukrop seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying.</p> <p><b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-2 Konservalangan no'xotli sosiskalar	2 dona	2 ta sosiska, 150 g konservalangan yashil no'xat, 20 g sariyog', 1 dona sarimsoq, 1 ta ko'kpiyoz
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Ko'kpiyoz va sarimsoqni to'g'rang. No'xat, piyoz va sarimsoqni kosada aralashtiring. Sosiska pishirilganida yorilmasligi uchun sanchqi yordamida bir necha joyida teshing. Sosiskalar, no'xat, sarimsoq va piyozni keng tarelkaga yoyib, ustiga bir chaqmoq sariyog' qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>
2-3 Keks	3 dona	150-170 g un, 50 g shakar, 70-75 ml qaymoq, 20 g sariyog', 1 ta tuxum, ½ qoshiqcha yumshatgich, 100 g quritilgan kumkvat yoki mandarin, kunjut urug'i
		<p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Unni yog' bilan kosaga elang, ustiga qaymoq, shakar, yumshoq sariyog' soling, bitta tuxum chaqing va 1-2 daqiqa yaxshilab aralashtiring.</p> <p>Kumkvatlar qattiqlik qilsa, yumshagunicha qaynoq suvda iviting, keyin maydalab to'g'rang. To'g'ralgan kumkvatni xamirga qo'shib, aralashtiring.</p> <p>Xamirni kichkina qoliplarga soling, uchdan ikki qismigacha to'ldiring, ustiga kunjut seping. Qoliplarni gril uchun taglikka joylashtiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-4 Limonli qumoq to'pchalari	9-10 ta to'pcha	150 g un, 45 g sariyog', 60 g shakar, 1 ta tuxum, 1 ta limon, 2 qoshiqcha mayda shakar, 2 qoshiq suv
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Unni kosaga elab, sariyog' qo'shing va qo'lda aralashtiring. Shakar, suv, tuxum oqi, limon eti va 1 qoshiqcha limon sharbati qo'shib, xamirni qoring. Kichkina zo'ldirchalar yasab, shakarga bulab oling. To'pchalarni pergamentli qog'ozga solib, gril uchun taglikka qo'ying. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berganidan so'ng ularni oling. Ustiga tuxum sarig'i surting va mikroto'qinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>	
2-5 Tvorogli somsa	2 dona	90-100 g uy pishlog'i, 10 g vanilli shakar, 0,5 g tuz, ¼ tuxum, 5-10 g sariyog' (surtishga), 30 g un
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Sariyog'dan tashqari hamma masallqlarni yaxshilab aralashtiring. Ikkita pirog yasang. Ustiga sariyog' surting. Pergamentli qog'ozga qo'yib, gril uchun taglikka qo'ying. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng olib, ag'darib qo'ying. Mikroto'qinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-6 Pishloqli tostlar	2 kesim	Tost non – 2 kesim (26-28 grammdan), pishloq – 2 kesim (20 grammdan)
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Ikkita non kesimini gril uchun taglikka qo'ying. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganida olib, ag'daring va ustiga pishloq kesimini qo'ying. Mikroto'qinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing.</p>	
2-7 Pishloqli suxarilar	200-250 g	160 g suluguni pishlog'i, 60 g suxari, 1 ta tuxum
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Pishloqni bir tomoni 2-2,5 sm o'lchamda mayda to'g'rang. Tuxumni ozgina ko'pirtirib, hosil bo'lgan qorishmaga pishloq kubiklarini bulang. Pishloqni non mag'ziga bulab, yana takrorlang (pishloq kubiklarini tuxumga va non mag'ziga bulab, barmoqlaringiz bilan tekislang.) Pishloqni keng tarelkada suxariga joylashtiring. Gril uchun taglikka qo'ying. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng olib, ag'darib qo'ying. Mikroto'qinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.</p>	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-8 Moskvacha baliq	500-600 g	250 g oq go'shtli baliq (treska yoki sudak), 2 ta qaynatilgan kartoshka, 4 ta shampinon, 1 qoshiq sabzavot yog'i, 60 g pishloq, 100 g quyuq smetana, 1 ta dafna bargi, tuz, ta'bga ko'ra qalampir
	<b>Ko'rsatmalar</b> Shampinonlarni yaxshilab yuvib, quriting va arching. To'g'rang. Baliqni mayda bo'laklarga bo'lib, tarelkaga qo'ying. Ozigina tuz va qalampir sepib, ustiga qo'ziqorin bo'laklari va dafna bargini qo'yib, sabzavot yog'i seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Pishayotgan paytida pishloqni yirik qirg'ichdan o'tkazing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Smetanani baliq ustiga qo'ying, atrofiga qaynatilgan kartoshkalarni qo'ying, ustiga pishloqni seping, qalampir seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing.	
2-9 Qovurilgan losos steyki	1 dona	1 dona losos vazni 200-220 g, 1 ta limon, 1½ qoshiq zaytun yog'i, 1 ta rozmarin shoxchasi, 2 chimdim oq murch, 1 chimdim muskat yong'og'i, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Limon etini kosaga qirg'ichdan o'tkazib, ozgina limon sharbati siqing, yog' quyung, ziravorlarni qo'shing va hammasini aralashtiring. Hosil bo'lgan marinadga baliqni botirib, gril uchun taglikka qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng lososni olib, ag'darib qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Tayyor baliqni ta'bga ko'ra limon sharbatiga botirib va ozgina tuz qo'shing.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-10 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	300-350 g	2 ta tovuq soni, 1 ta mayda sabzi, ½ piyoz, 80-90 g danagi olingan olxo'ri, 1 stakan bulyon yoki suv, 2 ta ko'kpiyoz, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyoz va sabzini yuvib, arching va yupqa qilib to'g'rang. Chuqur tarelkaga yoying. Tovuq soniga tuz sepib, to'g'ralgan sabzavotlarning ustiga qo'ying. Olxo'rini ustidan qo'yib, bulyon quyung. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Tovuq sonini ag'darib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Pishganidan so'ng ustiga to'g'ralgan ko'kpiyoz seping.	
2-11 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	500-600 g	250 g cho'chqa lahmi, 1 ta sabzi, 1 ta piyoz, 1 qoshiq un, 2 qoshiq donador xantal, 100 g quyuq smetana, 150 ml aralashtirilgan bulyon, tuz, ta'bga qarab murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Cho'chqa go'shtini yuvib, quriting va gulyashga o'xshatib maydalang. Piyoz va sabzini archib, yo'g'on qalamcha qilib kesing va go'sht bilan kosaga soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Go'shtga qaylani quyib, aralashtiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosing. Qaylani tayyorlash: smetanani xantal, un va bulyon bilan alohida aralashtiring, ta'bga ko'ra tuz va murch qo'shing.	

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-12 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	300-400 g	1 ta kichkina gulmohi filesi, ½ sabzi (qaynatib olingan), 2 ta rayhon shoxchasi, 1 ta piyozcha, 1 ta pomidorcha, ½ limon, 1 qoshiq sabzavot yog'i, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzi va piyozni yupqa to'g'rang, pomidorni halqa-halqa qilib to'g'rang. Rayhon barglarini ajrating. Gulmohi filesini tarelkaga yoyib, tuz va murch qo'shing. Tayyorlangan sabzavotlarni ustidan yoyib chiqing (avval sabzini, keyin qolgan masalliqlarni qatlam-qatlam qilib.) Baliq moyi quyuing, ustidan qirilgan limon po'stini seping. Gril uchun taglikka solib, mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosong.	
2-13 Qotirilgan tuxum qo'shilgan go'shtli rulet	600-650 g	500 g mol go'shti qiymasi, 3 ta qaynatilgan tuxum, 2 chimdim yanchilgan qalampir, 1 chimdim oq murch, 2 chimdim yanchilgan kinza, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qiyma go'shtni chuqur kosaga solib, ziravorlar va tuz qo'shib, yaxshilab aralashtiring. Qiyma go'shtning hammasini idishga solib, tubiga bosib, yaxshilab ezg'lang. Shunda qiyma elastikroq bo'ladi. Qiyma go'shtdan diametri 15 sm bo'lgan bir xil yupqa kotletlar yasang. Har bir kotlet ustiga bittadan qaynatilgan tuxum qo'ying. Chekkasi o'tkir bo'lgan dumaloqlar yasang va ustiga qalampir seping. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosong. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-14 Tez pishiriladigan do'lma	450-500 g	200 g aralash qiyma go'sht, 140 g karam, 1 ta piyoz, 50 g qaynatilgan guruch, 1 stakan bulyon, 1 stakan suv, 60 g smetana, 2 qoshiq tomat pastasi, 1 qoshiq un, tuz, ta'bga ko'ra murch, ko'katlar
	<b>Ko'rsatmalar</b> Karam va archilgan piyozni mayda kubik qilib to'g'rang. Qiyma go'shtga to'g'ralgan sabzavotlar va guruchni qo'shib, tuz va murch qo'shib, aralashtiring. Qiymadan mayda cho'zinchoq dumaloqlar yasab, qolipga soling, ustidan bulyon quyuing. Gril uchun taglikka solib, mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosong. Signal berilganida chiqarib olib, karam do'lmalarni smetanali qaylaga botiring. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosong. Dasturxonga tortishdan oldin ustiga ko'kat seping. Qaylani tayyorlash: Alohida kosada smetanani suv va tomat pastasi bilan aralashtiring, unni qo'shib, ta'bga ko'ra tuz va murch seping.	
2-15 Kotletlar	2 dona	250 g qiyma go'sht, 100 ml sut, 2 kesim quruq oq non, 40 g yirik suxari, ta'bga ko'ra tuz, qora murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Quruq nonni chuqur kosaga solib, sutga botiring, 5-6 daqiqaga ivitib qo'ying. Keyin nondan ortiqcha suyuqlikni silqitib oling. Qiyma go'shtni ivitilgan nonga aralashtirib, masalliq hosil qiling. Qiyma go'shtga ta'bga qarab murcha va tuz qo'shing. Qiymain yaxshilab aralashtiring va 2 daqiqacha ezg'lang. Ikki ta bir xil cho'zinchoq kotlet yasang, har birini suxariga bulab, qo'l bilan suxarini go'shtga bosong. Kotletli tarelkani gril uchun taglikka joylashtiring. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosong. Signal berilganidan so'ng kotletlarni olib, ag'darib qo'ying. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosong. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-16 Pishirilgan kartoshka	2 dona	Yirik kartoshka (160-200 g) 1-2 dona.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Archilgan kartoshkalarni sayoz tarelkaga solib, suv qo'shmasdan, plastik oziq-ovqat folgasi bilan o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan oldin sariyog', smetana, pishloq yoki boshqa ziravorlar qo'shing.	
2-17 Ratatuy	300-350 g	2 ta mayda sabzi, ½ sukkinini, 1 ta bulg'or qalampiri, 1 o'rtacha piyoz, 1 dona sarimsoq, 2 qoshiq tomat pyuresi, 150 ml sabzavot bulyoni, 2 chimdim quritilgan jambil, ta'bga ko'ra tuz.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni yuvib, arching, keyin tomoni 1 sm.lik mayda kubik shaklida to'g'rang. Bulyonni tomat pyuresi bilan aralashtirib, tuz va qirg'ichdan chiqarilgan sarimsoqni qo'shing. Barcha masalliqni aralashtiring. Sabzavotlarni keramik yoki shisha idishga soling. Ustidan tomat qaylasini quyib, qopqog'ini yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Pishganidan so'ng tayyor Ratatuyga quruq jambil seping.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-18 Ruscha eski usuldagi baliq	500-600 g	200 g olabug'a yoki treska, ½ qandlavlagi, 1 ta piyoz, ½ sabzi, 100 g smetana, 1 qoshiq tomat pastasi, 1 qoshiq un, 180 ml suv, ta'bga ko'ra tuz, murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyoz, sabzi va qandlavlagini yuvib, arching, keyin o'rtacha o'lchamdagi qalamcha qilib to'g'rab, aralashtiring. Tayyor sabzavotlarni kosaga solib, suv qo'shing, tuz va murch seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Baliqni qiltanog'idan tozalab, mayda bo'laklarga kesing. Sabzavot aralashmasi solingan kosaga qayla qo'shib, ustidan baliqni qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Qaylani tayyorlash: Alohida kosada smetana, tomat pastasi va unni aralashtirib, ozgina tuz va murch qo'shing.	
2-19 Muzlatilgan pitsa	350 g	Muzlatilgan pitsa– 350 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan pitsani pergamentli qog'ozga o'rab, gril uchun taglikka qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-20 Losos kabobi	300-350 g	300 g losos filesi, ½ limon, 2 qoshiq maydalangan petrushka, 1 qoshiq tozalangan zaytun moyi, ta'bga ko'ra tuz.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Baliqni yirik kubik shaklida kesib, chuqur kosaga soling. Petrushka va limon sharbati qo'shing. Ta'bga ko'ra tuz qo'shib, aralastiring va 20 daqiqada davomida marinadlang. Bir nechta baliq bo'lagiga yog'och six tiqib, zaytun moyi surting. Kaboblarni keng tarelkaga soling. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Limon qo'shing.	
2-21 Boyarcha go'sht	200-250 g	250 g cho'chqa bo'yni, 3 ta shampinon, 2 qoshiq mayonez, 2 toshcho'p shoxchasi, tuz, ta'bga ko'ra qora murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Shampinonlarni yuvib, quriting va arching, keyin yupqa kesim qilib to'g'rang. Lahmni yuvib, tuz va qalampir bilan ishqalang, keyin tarelkaga qo'ying. Toshcho'p barglarini seping. Go'sht ustidan qo'ziqorin bo'laklarini qo'ying. Qo'ziqorin ustiga mayonez qo'yib, qoshiq bilan surting. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-22 Lososli kulebyaka	450-500 g	230 g losos filesi, 200 g ko'pchigan xamir, 1 ta piyoz, 2 ta tuxum, 3 ta ko'kpiyoz, ta'bga ko'ra tuz, qalampir
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyozni archib, mayda kubik shaklida to'g'rang. Ko'kpiyozni maydalang. 1 ta tuxumni qaynatib olib, maydalang. Baliqni mayda kubik shaklida to'g'rang. To'g'ralgan piyoz, baliq va tuxumni kosada aralastirib, ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Xamirni muzdan tushirib, keng to'rtburchak shaklida yoying. Tayyor masalliqni o'rtasiga qo'ying. Xamirning chekkalarini ko'tarib, masalliqni o'rang, keyin pishirilgan paytida seli oqib ketmasligi uchun tugib qo'ying. Bu katta somsani chokini pastga qilib qo'yib, tepasiga qolgan tuxumni surting. Tarelkaga solib, gril uchun taglikka qo'ying. Hammasini mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Signal berilganidan so'ng olib, ag'darib qo'ying. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.	
2-23 Krupenik	400-500 g	100 g grechixa yormasi, 100 g uy pishlog'i, 60 g smetana, 70 g shakar, 1 ta tuxum, 2 ta biskvit, 100 ml SUV
	<b>Ko'rsatmalar</b> Grechixani kosaga solib, suv quyig va mikroto'qinli pechda 5 daqiqada davomida 600 vatt quvvatda pishiring. Biskvitlarni qo'lda maydalab tashlang. Ushoqning yarmini pishirish qolipiga soling. Qaynatilgan grechixa, tuxum, shakar va uy pishlog'ini chuqur kosada aralastiring. Xamirni qolipga soling, ustidan qolgan ushoqni seping. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Smetana bilan dasturxonga torting.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-24 Tovuqdan tayyorlangan kabob	200-250 g	250 g tovuq go'shti, 1 qoshiq mayonez, 1 ta limon, 2 qoshiqcha kunjut, 2 chimdim yanchilgan kinza, 1 dona sarimsoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq go'shtini bir tomoni 2 sm bo'lgan mayda bo'laklarga bo'ling. Marinadni tayyorlash: mayonez, maydalangan sarimsoq, limon sharbati va etini chuqur kosada aralashtiring. Go'shtni marinadga aralashtirib, salqin joyga 1 soatga qo'yib qo'ying. Go'sht bo'laklariga yog'och six tiqib, ustiga kunjut urug'i seping. Kabobli tarelkani grill uchun taglikka joylashtiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.	
2-25 Go'sht bilan qiyimalangan bulg'or qalampiri	200-250 g	3 ta bulg'or qalampiri, 150 g aralash qiyma go'sht, 60 g chala qaynatilgan guruch, 1 stakan suv, 1½ qoshiq tomat pastasi, 1 qoshiq un, ta'bga ko'ra tuz, qalampir
	<b>Ko'rsatmalar</b> Masalliqni tayyorlash: qiyma go'shtni kosada qaynatilgan guruch bilan aralashtiring, ta'bga ko'ra qalampir va tuz qo'shing. Bulg'or qalampiri orqasini olib tashlab, urug'ini va ichidagi pardalarini tozalang. Har bir bulg'or qalampiriga qiyma solib, yaxshilab zichlang. Keyin chuqur kosaga solib, qopqoq bilan yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Signal berilganidan so'ng chiqarib olib, ustiga qayla quyuing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Qaylani tayyorlash: Unga tomat pastasi va suv quyib aralashtiring, ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-26 Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	300-350 g	220 g aralashtirilgan qiyma go'sht, 2 kesim oq non, 1 ta tuxum, 100 ml sut, 1 ta o'rtacha sabzi, ½ piyoz, 1 qoshiq tomat pastasi, 1 stakan bulyon, ta'bga ko'ra tuz va qalampir
	<b>Ko'rsatmalar</b> Nonni sutga botirib, ozgina siqing. Sabzi-piyozni archib, yupqa qilib to'g'rang va chuqur kosaga soling. Qiyma go'shtni ivitilgan non va tuxum bilan aralashtiring. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Kichkina dumaloq go'shtli sharchalar yasang. Tomat pastasini bulyon bilan aralashtirib, ozgina tuz qo'shing. Sharchalarni sabzavot solingan kosaga soling, ustidan qaylani quyuing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Signal berilganidan so'ng ularni oling. Go'shtni ag'darib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Dasturxoniga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	
2-27 Sabzavotlar bilan dimlangan kurka go'shti	400-450 g	200 g of kurka filesi, ½ sabzi, ½ kichkina sukkin, ½ piyoz, 250 ml bulyon, tuz, ta'bga ko'ra murch
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni yuvib, sukkin va sabzini doiraviy shaklda o'rtacha o'lchamda to'g'rang. Sabzavotlarni chuqur idishga solib, ustidan to'g'ralgan kurka go'shtini qo'ying va bulyon quyuing. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.	

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

### 3. Sho'ra

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-1 Yormali kasha	250-300 g	40 g suli yormasi, 250 ml sut, 40 g sariyog', 2 qoshiq shakar, 2 ta biskvit, qora qorag'at yoki xo'jag'at
	<b>Ko'rsatmalar</b> Suli yormasini chuqur idishga solib, shakar qo'shing. Sovuq sut quyib, aralashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ularni mikroto'qinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Pishayotgan paytida biskvitlarni yirik bo'laklarga bo'ling. Pishganidan so'ng yormaga sariyog' qo'shing. Yormaning ustiga biskvit bo'laklarini qo'yib, reza meva bilan bezatgan holda dasturxonga torting.	
3-2 Go'shtli solyanka	500-600 g	150 g dudlangan go'sht, 1 ta kichkina sosiska, 1 ta kichkina tuzlangan bodring, 1 ta o'rtacha piyoz, 50 g zaytun, 1-1½ qoshiqcha kavar, suvi bilan, 2 qoshiq tomat pyuresi, 250-300 ml tayyor bulyon
	<b>Ko'rsatmalar</b> Dudlangan go'shtni yupqa kesimda, sosiskani yupqa halqalar shaklida, piyozni esa yarim halqa shaklida to'g'rang. Bulyonni sopol yoki shisha idishga solib, ustida tomat pyuresi va to'g'ralgan piyozni soling. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Signal berilganida chiqarib oling va sosiska bilan dudlangan go'shtni qo'shing. Keyin yupqa qalamchalangan bodring, zaytun, kavarni qo'shib, hammasini aralashtiring. Mikroto'qinli pechga solib, yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-3 Borsh	900-1000 g	750 ml go'sht bulyoni, 150 g oqbo'sh karam, ½ o'rtacha piyoz, ½ o'rtacha lavlagi, ½ o'rtacha sabzi, 2-3 dona sarimsoq, 2 qoshiqcha tomat pastasi, 2-3 qoshiq kubik shaklidagi ko'kpiyoz, 1 ta dafna bargi, ta'bga ko'ra tuz va qalampir, ustiga quyish uchun smetana
	<b>Ko'rsatmalar</b> Karam, sabzi va piyozni archib, yuving. Yupqa qalamcha qilib to'g'rang. Hammasini katta shisha idishga solib, ustidan qaynab turgan bulyonni quyib. Sho'rvaga tuz, qalampir, dafna bargi va tomat pastasi solib, aralashtiring. Qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Tayyor sho'rvaga maydalangan ko'katlar va sarimsoqni solib, bir necha daqiqaga qopqog'ini yopib qo'ying.	
3-4 Tovuqli ugra	700-800 g	1 tovuq filesi, ½ sabzi, ½ piyoz, 40 g pasta, 4 petrushka shoxchasi, 500ml tovuq bulyoni, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuuq filesini yuvib, quriting va mayda bo'laklarga bo'ling. Tovuuqni chuqur idishga solib, ustidan bulyonni quyib. Sho'rvaga pastani qo'shib, aralashtiring. Sabzi-piyozni archib, yupqa qilib to'g'rang. Ularni sho'rvali idishga solib, ustidan tuz va maydalangan ko'kat soling. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Dasturxonga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	



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

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-8 Chuchvara	300-400 g	220 g tayyor chuchvara, 1 piyola bulyon, 1 dona sarimsoq, 1 ta dafna bargi, 2 ta ukrop shoxchasi, 2 ta ko'kpiyoz, butun qalampirmunchoq, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Bulyonni chuqur kosaga quyuing. Dafna barglari, bir nechta qalampirmunchoq, tuz va yupqa kesilgan sarimsoqni qo'shing. Chuchvarani solib, qopqoq bilan yoping. Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Ko'katlarni to'g'rang. Dasturxonaga tortishdan oldin chuchvara ustiga ko'kat seping.	
3-9 Grechixa bo'tqasi	250 g	100 g grechka, 220 ml suv, bir nechta petrushka shoxchasi, ta'bga ko'ra tuz
	<b>Ko'rsatmalar</b> Grechkani chuqur idishga soling. Tuz va suv qo'shing. Qopqog'ini yopib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Petrushkani to'g'rang. Pishganidan so'ng ko'katlarni solib, sabzavot yog'i quyuing va aralashiring. Dasturxonaga tortishdan avval 2-3 daqiqa kuting.	

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

### 4. Ichimliklar

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

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-5 Reza mevali ichimlik	1 porsiya	200 ml suv, 1 qoshiq reza meva, ta'bga ko'ra shakar
		<b>Ko'rsatmalar</b> Reza mevalarni katta chashkaga solib, suv quyuing. Ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.
4-6 Zanjabil va limonli choy	1 porsiya	200 ml suv, 1 qoshiq qora choy, 1 tilim limon, 5 g zanjabil, ta'bga ko'ra shakar
		<b>Ko'rsatmalar</b> Qora choy, limon tilimi va to'g'ralgan zanjabilni katta chashkaga soling. Suv quyuing. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 5 daqiqaga qo'yib qo'ying. Chashkaga filtrdan o'tkazing.
4-7 Kakao	1 porsiya	200 ml sut, 2 qoshiqcha shakar, 1 qoshiqcha kakao kukuni
		<b>Ko'rsatmalar</b> Katta chashkaga sut quyuing. Kakao bilan shakar solib, aralashiring. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.
4-8 Qaynoq shokolad	1 porsiya	100 g achchiq shokolad, 250 ml sut, 2 qoshiq suv, ta'bga ko'ra shakar
		<b>Ko'rsatmalar</b> Shokoladni sindirib, katta kosaga soling. Sut va suv qo'shib, aralashiring. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 1 daqiqaga qo'yib qo'ying. Ta'bga ko'ra shakar qo'shing.
4-9 Klyukvali mors	1 porsiya	Muzlatilgan klyukva - 40 g, shakar - 30 g, suv - 200 ml
		<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan klyukvani blender bilan maydalang. Barcha masalliqnlarni jomda aralashiring. Mikroto'qinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 1 daqiqaga qo'yib qo'ying va filtrdan o'tkazing.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-10 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	1 porsiya	500 ml suv, 30 g olxo'ri qoqi, 30 g o'rik qoqi, 30 g olma qoqi, ½ limon, 70 g shakar, 1 qalamcha dolchin
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qoqilarni yuvib, chuqur kosaga soling va suv quyuing. Dolchin va shakar qo'shib, aralashtiring. Limon etini mayda qirg'ichdan o'tkazib, kompotga qo'shing. Ta'bga ko'ra ozgina limon sharbati qo'shsa ham bo'ladi. Mikroto'lqinli pechga solib, <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosib. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.	

#### 5. Sabzavot/Don

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-1	Brokkoli gulchalari	250 g 500 g	Brokkoli gulchalarini yuving va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 30-45 ml suv qo'shing. (2-3 qoshiq) Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Ushbu dastur brokkoli hamda qovoqchalar, baqlajonlar, oshqovoq yoki garmdorini tayyorlash uchun mosdir. 1-2 daqiqa kuting.
5-2	Bo'laklangan sabzi	250 g	Sabzini yuvib, tozalang va teng aylana parraklarga to'g'rang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 30-45 ml suv qo'shing. (2-3 qoshiq) Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Ushbu dastur bo'laklangan sabzi hamda gulkaram yoki bryukvani tayyorlash uchun mosdir. 1-2 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-3	Ko'k loviya	250 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Tayyorlayotganda 250 g uchun 30 ml (1 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
5-4	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	So'tali makkajo'xori	500 g (2 dona)	So'tali makkajo'xorini yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.
5-6	Archilgan kartoshka	250 g 500 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	Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (500 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-8	Elanmagan undan qilingan makaron	250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 1 litr qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting.
5-9	Olabuta	250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (500 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
5-10	Bulgur	250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (500 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.
5-11	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 gril uchun taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
5-12	Tomat-gril	400 g	Pomidorni yuving va tozalang, ularni teng ikkiga bo'ling va mikroto'qin uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.

### 6. Parranda/Baliq

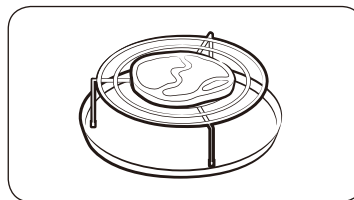
Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
6-1	Tovuq to'shi	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'qinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
6-2	Kurka to'shi	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'qinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
6-3	Yangi baliq filesi	300 g (2 dona)	Baliqni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'qinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
6-4	Yangi losos filesi	300 g (2 dona)	Baliqni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'qinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
6-5	Yangi krevetkalar	250 g	Krevetkalarini chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'qinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
6-6	Yangi forel	400 g (1-2 ta baliq)	1-2 ta yangi baliqni mikroto'lqinli pechga chidamli idishga soling. 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.
6-7	Grilda tayyorlangan baliq	400 g (1-2 ta baliq)	Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni gril uchun taglikka yonmayon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 3 daqiqa kuting.
6-8	Grillangan losos steyki	300 g (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.



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni gril tokchasiga qo'ying va eshikchani yoping.



3. **Гриль (Gril)** ni bosing.

- Boshqaruv panelida tegishli belgi () chiqadi.
- Siz gril haroratini o'rnatolmaysiz.



4. Kerakli gril vaqtini belgilash uchun < yoki > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmasini bosing.
  - Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.

5. 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'iqinli pechni ishlatish

## Gril+30s ishlatish

Gril+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+30s)** tugmasini har gal bosganingizda 30 soniya qo'shiladi.

Masalan, Gril rejimiga uch daqiqa qo'shish uchun **Разогрев+30сек Гриль (Gril+30s)** 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+30s)** ni bosing.

Grilda tayyorlash boshlanadi.

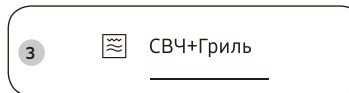
- Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

## Mikroto'iqinlar va grildan birgalikda foydalanish

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



### ⚠️ DIQQAT

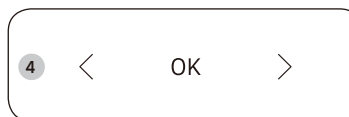
- Doim mikroto'iqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'iqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.
- Mikroto'iqinli pechdagi anjomlarni doim qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.
- Agar gril tokchasidan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni gril tokchasiga qo'ying va eshikchani yoping.

3. **СВЧ+Гриль (Mikroto'iqin+Gril)** ni bosing.

- Boshqaruv paneli odatiy quvvat darajasini (600 Vt) ko'rsatadi.
- Boshqaruv panelida tegishli belgi (, ) chiqadi.



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'rnatish imkoniyatini olmaydiz.



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'qinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

## Bolalardan qulflash 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 qulflash rejimini faollashtirish uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini 3 soniya bosib turing.
  - Boshqaruv paneli qulflanadi, keyin displeyida "L" chiqadi.
 

L
- Bolalardan qulflash rejimidan chiqish uchun yana **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini 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 bosing.
- Signalni yoqish uchun yana < va > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmalarini birga bosing.

## Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
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 stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketisa, 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.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizigan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• 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, stakanchalar, salftkalar 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 molekularning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni pishiradi.

## Taom tayyorlash

### Mikroto'lqinli pech uchun idishlar

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 taomlar

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	5-6
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Brokkoli	300 g	600 Vt	8-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
No'xat	300 g	600 Vt	7-8
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Sabzi/No'xot/Makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7-8
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Xitoycha Usulda)	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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 aralashiring. 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	900 Vt	4½-5
	500 g		7-8
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqaga kuting.			
Bryussel karami	250 g	900 Vt	6-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b>		60-75 ml (4-5 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqaga kuting.
Sabzi	250 g	900 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b>		Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang. 3 daqiqaga kuting.
Gulkaram	250 g	900 Vt	5-5½
	500 g		7½-8½
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqaga kuting.			
Qovoqchalar	250 g	900 Vt	4-4½
	<b>Ko'rsatmalar</b>		Qovoqchani mayda qilib to'g'rang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lguncha tayyorlang. 3 daqiqaga kuting.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Baqlajon	250 g	900 Vt	3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b>		Baqlajonni mayda qilib to'g'rang va 1 qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqaga kuting.
Porey piyoz	250 g	900 Vt	4-4½
	<b>Ko'rsatmalar</b>		Porey piyozini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqaga kuting.
Qo'ziqorin	125 g	900 Vt	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxoniga tortishdan avval suyuqlik quyung. 3 daqiqaga kuting.			
Piyoz	250 g	900 Vt	5-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b>		Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqaga kuting.
Qalampir	250 g	900 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b>		Garmdorini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqaga kuting.
Kartoshka	250 g	900 Vt	4-5
	500 g		7-8
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqaga kuting.			
Bryukva	250 g	900 Vt	5½-6
	<b>Ko'rsatmalar</b>		Bryukvani mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqaga 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	900 Vt	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. (250 g), 750 ml sovuq suv qo'shing. (375 g) 5 daqiqa kuting.			
Jigarrang guruch (Bug'langan)	250 g	900 Vt	20-21
	375 g		22-23
<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. (250 g), 750 ml sovuq suv qo'shing. (375 g) 5 daqiqa kuting.			
Guruch aralashmasi (Guruch + Kanada guruchi)	250 g	900 Vt	16-17
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Aralash don (Guruch + Yorma)	250 g	900 Vt	17-18
	<b>Ko'rsatmalar</b> 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Makaron	250 g	900 Vt	10-11
	<b>Ko'rsatmalar</b> 1000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		

## Isitish

Bu mikroto'liqinli 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 900 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. Iloji bo'lsa, dasturxoniga tortishdan avval yana aralashtiring.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'liqinli 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 chorolari" bo'limiga qarang.

## Suyuqlikni isitish

Suyuqlikning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun mikroto'lqinli pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralastiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralastiring.

Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralastiring.

## Chaqaloq ovqatini isitish

### Chaqaloq ovqati

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

### Bolalar suti

Sutni sterilangan shisha butilkaga quyuing. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 37 °C.

## 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 (Qahva, Choy va Suv)	150 ml (1 piyola)	900 Vt	1-1½
	300 ml (2 piyola)		2-2½
	450 ml (3 piyola)		3-3½
	600 ml (4 piyola)		3½-4
<b>Ko'rsatmalar</b> Suyuqlikni sopol idishlarga quyuing va qopqog'ini yopmagan holda isiting: 1 ta piyolani markazga, 2 tasini– bir-biriga qarama-qarshi, 3 tasini– aylana bo'ylab qo'ying. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralastiring. 1-2 daqiqa kuting.			
Sho'rva (Sovutilgan)	250 g	900 Vt	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
<b>Ko'rsatmalar</b> Sho'rvani chuqur sopol idish yoki sopol idishga quyuing. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralastiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralastiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Dimlangan go'sht yoki baliq (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
			<b>Ko'rsatmalar</b> Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralastirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralastiring. 2-3 daqiqa kuting.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Sousli makaron mahsulotlari (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	3½-4½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Masalliqli sousli makaron mahsulotlari (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	4-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Tayyor taom (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
	450 g		5½-6½
<b>Ko'rsatmalar</b> 2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.			
Iste'molga tayyor pishloqli fondyu (Muzlatilgan)	400 g	600 Vt	6-7
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan tayyor taomli fondyuni tegishli o'lchamdagi pireks shishasidan qilingan qopqoqli idishga soling. Isitish vaqti va isitishdan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Dasturxonga tortishdan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.		

### Chaqaloq ovqati va sutini isitish

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

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt
Bolalar taomi (Sabzavotlar + Go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Go'dak bo'tqasi (Yorma + Sut + Meva)	190 g	600 Vt	20 son.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar suti	100 ml	300 Vt	30-40 son.
	200 ml		1 daq. dan 1 daq. 10 soniyagacha
<b>Ko'rsatmalar</b> Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quyung. Aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring.			

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

### Muzdan tushirish

Mikroto'liqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi.

Mikroto'liqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkonni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va oriqli 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.)
<b>Go'sht</b>			
Mol go'shti qiymasi	250 g	180 Vt	6-7
	500 g		9-12
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	180 Vt	5-7
	<b>Ko'rsatmalar</b> Mol go'shtini aylanuvchi patniga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-30 daqiqa kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Parranda</b>			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	180 Vt	14-15
Butun tovuq	1200 g	180 Vt	32-34
	<b>Ko'rsatmalar</b> Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-60 daqiqa kuting.		
<b>Baliq</b>			
Baliq filesi	200 g	180 Vt	6-7
Butun baliq	400 g	180 Vt	11-13
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Butun baliqning ingichka qirralarini va dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 10-25 daqiqa kuting.		
<b>Meva</b>			
Reza mevalar	300 g	180 Vt	6-7
	<b>Ko'rsatmalar</b> Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yuqqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Non</b>			
Bulochka (Har biri 50 g atrofida)	2 dona 4 dona	180 Vt	1-1½ 2½-3
Tost/Sendvich	250 g	180 Vt	4-4½
Nemischa non (Bug'doy + Javdar uni)	500 g	180 Vt	7-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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 kameraning shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril 3-5 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

### Gril rejimi uchun oxshona anjomlari

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

### Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, 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 gril uchun taglikka 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

### Gril foydalanib yangi va muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni qizdirib oling.

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

#### **DIQQAT**

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	3-4	2-3
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tostlarni yonma-yon gril uchun taglikka qo'ying.			
Tomat-gril	400 g (2 dona)	300 Vt + Gril	5-6	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.			
Tomat-pishloqli tost	4 dona (300 g)	300 Vt + Gril	4-5	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni gril uchun taglikka joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan kartoshkalar	500 g	600 Vt + Gril	7-8	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda gril uchun taglikka aylana shaklida joylashtiring.			
Muzlatilgan lazanya	400 g	300 Vt + Gril Faqat gril	18½-19½ 1-2	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qirilgan pishloqli taomni mikroto'lqinli pechga chidamli idishga soling. Idishni aylanuvchi patnisa qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
Pishirilgan olmalar	2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vt + Gril	7-8	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri gril uchun taglikka joylashtiring.			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	8-10	6-8
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni gril uchun taglikka aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Qovurilgan tovuq	1200 g	450 Vt + Gril aylantirish 300 Vt + Gril	21-22	21-22
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Mikroto'lqinli pechga chidamli idishga joylashtiring va aylanuvchi patnisa qo'ying. Tayyorlashdan keyin 5 daqiqa kuting.			
Baliq qovurdog'i	400-500 g	300 Vt + Gril	5-7	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Ikki baliqni gril uchun taglikka yonma-yon (dumini boshiga) joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan pitsa	300-350 g	450 Vt + Gril	11-12	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan pitsani gril uchun taglikdagi aylanaga qo'ying. Gril uchun taglikni aylanuvchi patnisa qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.			



## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

### 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. Eritgandan keyin aralashstiring.

#### Qiyom tayyorlash (pishiriq va pechenye uchun)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 ml sovuq suv bilan aralashstiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan idishda ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 900 Vt quvvatdan foydalanib 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashstiring.

#### 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 aralashstiring. Ustini yopgan holda, 900 Vt quvvat bilan 10-12 daqiqa pishiring. Tayyorlash paytida birnecha marta aralashstiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

#### Puding/shirin krem tayyorlash

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashstiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Ustini yopgan holda, 900 Vt quvvat bilan 6½ dan 7½ daqiqagacha pishiring. Tayyorlash paytida birnecha marta yaxshilab aralashstiring.

#### Bodom bo'lakchalarini qizartirish

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashstiring. Mikroto'lqinli pechda 2-3 daqiqa qoldiring. 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 bosilmayapti.	Tugmalar orasiga yot jism kirib qolishi mumkin.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	Sensorli modellarda: Namlik tashqi tomonida.	Namlikni artib tashlang.
	Bolalardan qulflash ishga tushgan.	Bolalardan qulflashni o'chiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	Eko (quvvat tejovchi) funktsiya qo'yilgan.	Eko funktsiyasini 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 bosib.

## Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Mikroto'lqinli pech uzoq vaqtdan beri ishlayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	Sovitish ventilyatori ishlamayapti.	Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.	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 ishlatning.
Ishlatganda paqillayapti, pech ishlamayapti.	Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin.	Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.
Ishlash paytida 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.

Muammo	Sababi	Chora
Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti.	Eshik bilan mikroto'lqinli pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, keyin eshikni oching.
Isitish funksiyasi to'g'ri ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqin chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlatning, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlatning.
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 bosning.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.

Muammo	Sababi	Chora
Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.	Avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi.	Taomni ag'dargach, ishni qayta boshlash uchun yana <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini bosning.
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.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suv tomchilamoqda.</li> <li>2. Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda.</li> <li>3. Mikroto'lqinli pechda suv qolmoqda.</li> </ol>	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu mikroto'lqinli pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan artiring.

Muammo	Sababi	Chora
Mikroto'lqinli pech ichidagi yorqinlik turlicha bo'ladi.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgarгани 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.
<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.

## Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

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.
	Taomnı 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.

Muammo	Sababi	Chora
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.
Mikroto'lqinli pech tegishli 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.

## Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

### 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	MG30T5018A*
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gs o'zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat	
Maksimal quvvat	2900 Vt
Mikroto'lqin	1400 Vt
Gril (isitish elementi)	1500 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 900 Vt - 6 daraja (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGtz
O'lchamlari (K x B x G)	
Tashqarida (tutqich bilan)	517,0 x 297,3 x 425,3 mm
Pechning ichki kamerasi	357 x 255 x 357 mm
Sig'im	30 litr
Vazn	
Sof	Taxminan 15,9 kg

### Mahsulot haqida ma'lumot

Model	MG30T5018A*
Energija samaradorligi tasnifi	A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Foydali ish koeffitsienti	96 %

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

## Qayd

---

## Qayd

---

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN  
ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG  
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:  
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),  
Lot2, Lebox 2, Nord Klang Streys,  
Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port  
Klang, Seleangor, Malayziya.

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55	<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>



DE68-04591W-00