LG
Life's Good

РУССКИЙ
ҚАЗАҚ
УКРАЇНСЬКА

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

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

MS2041CE / MS2041CEY

MFL65222651

www.lg.com

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

Благодаря встроенным в механизм дверцы печи блокировочным контактам, вы не можете включать печь с открытой дверцей. Эти блокировочные контакты обеспечивают автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы, потому что, если не сделать это в случае микроволновой печи, вы можете подвергнуться вредному воздействию микроволновой энергии.
Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.

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

Не пользуйтесь неисправной печью. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

⚠ Предупреждение

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

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

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

⚠ Предупреждение

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

Содержание

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио-и телевизионном вещании и обычному дневному свету.
Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, проводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии. Микроволны проникают в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся поворотный столик или поддон. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага- материалы, из которых изготавливается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.
Микроволны не нагревают посуду, тем не менее, посуда нагревается от тепла, генерируемого в пище.

ОЧЕНЬ БЕЗОПАСНОЕ УСТРОЙСТВО

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

Когда печь не используется, ее рекомендуется отключить от электрической р озетки.

Предостережения — 2
Содержание — 3
Распаковка и установка печи — 4 ~ 5
Установка часов — 6
Блокировка от детей — 7
Энергосбережение — 8
Приготовление с использованием микроволновой энергии — 9
Уровни микроволновой мощности — 10
Приготовление в два этапа — 11
Быстрый старт — 12
Русский повар — 13 ~ 16
Французский повар — 17 ~ 23
Итальянский повар — 24 ~ 29
Восточный повар — 30 ~ 34
Автоматическое размораживание продуктов — 35 ~ 36
Быстрое размораживание — 37
Увеличение и уменьшение времени приготовления — 38
Меры предосторожности — 39~ 40
Посуда для микроволновой печи — 41
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии — 42~ 43
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы — 44
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики — 45

Распаковка и установка печи

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

1 Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.

СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНО

РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА

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

ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3 Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока. Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

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

5 Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи** , 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 41 .

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

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

ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

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

Установка часов

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

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

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

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

1

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

Нажмите кнопку **Стоп**.

2

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

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** еще раз.
Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).

3

Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раза.
Нажмите кнопку **1 мин** три раза.
Нажмите кнопку **10 сек** пять раза.

4

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

Часы начнут идти.

Блокировка
от детей

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

1 Нажмите кнопку **Стоп .**

2 Нажмите и удерживайте **Стоп**, пока на экране не появится **“L”** и не прозвучит сигнал.
Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время

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

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

Энергосбережение

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

1 Нажмите кнопку **Стоп** .

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

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

3 Дисплей возвращается в обычный режим работы при нажатии любой из кпонок на панеле управления.

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

Приготовление с использованием микроволновой энергии

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

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

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

Нажмите кнопку **Стоп**.

2 Для выбора уровня мощности 560W дважды нажмите кнопку **Микро**.
На дисплее появляется сообщение “560”.

3 Нажмите кнопку **1 мин** пять раза.
Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

4 Нажмите кнопку **Старт.**

Уровни микроволновой мощности

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

Уровень мощности	Выходная мощность		Использование
ВЫСОКИЙ	**100%**	**700W**	• Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков нежесткого (“нежного”) мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	**80%**	**560W**	• Подогрев всех блюд • Жарение мяса крупным куском и птицы целиком • Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные) • Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	**60%**	**420W**	• Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	**40%**	**280W**	• Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	**20%**	**140W**	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста

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

Приготовление
в два этапа

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

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

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

1

Нажмите кнопку **Стоп .**

2

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

Один раз нажмите кнопку **Микро** для выбора ВЫСОКОГО уровня мощности.
Нажмите кнопку **10 мин** один раз.
Нажмите кнопку **1 мин** один раз.

3

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

Нажмите кнопку **Микро** четыре раза для выбора уровня мощности 280W.
Нажмите кнопку **10 мин** три раза.
Нажмите кнопку **1 мин** пять раза.

4

Нажмите кнопку **Старт.**

Быстрый
старт

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

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

1

Нажмите кнопку **Стоп .**

2

Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Старт** четыре раза.
Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.

3

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

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

Борщ	**1**	**раз**
Мясная солянка	**2**	**раза**
Картофель в мундире	**3**	**раза**
Мясо в горшочках	**4**	**раза**
Пельмени	**5**	**раза**
Стейк лосося на пару	**6**	**раза**
Форель с овощами	**7**	**раза**
Гречневая каша	**8**	**раза**

1

Нажмите кнопку **Стоп.**

2

Нажмите кнопку **Русский повар** три раза.
На дисплее появится сообщение.
В данном примере три раза нажмите кнопку **Картофель в мундире.**

3

Задайте желаемый вес картофеля.
Нажмите на сектор **[+]** кнопки ввода веса три раза.

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

4

Нажмите кнопку **Старт.**

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

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Картофель в мундире (гс-3)	0,2~0,8 кг	Стеклянный поднос	Комнатная	1. Выберите средние картофелины по 180-220 г. Вымойте и высушите картофелины. Проколите картофелины в нескольких местах вилкой. 2. Поместите картофелины в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 3. После приготовления накройте продукт фольгой на 5 минут.
Мясо в горшочках (гс-4)	1,0 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 400 г курицы, нарезанной на куски 1 столовая ложка майонеза Соль и перец по вкусу 2 измельченные картофелины 1 измельченная луковица 1 измельченный помидор 100 г тертого сыра 1. Перемешайте куски курицы, майонез, соль и перец. 2. Сложите оставшиеся ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
Пельмени (гс-5)	0,3 кг	блюдо для микроволновой печи	Замороженные	**Ингредиенты** 15 ~ 20 замороженных пельменей 2 1/2 чашки воды Лавровый лист, 1 штука Соль и перец по вкусу 1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Стейк лосося на пару (гс-6)	0,4 кг	блюдо для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 400 г стейка лосося 1 столовая ложка лимонного сока 1 столовая ложка воды Соль и перец по вкусу Любые специи для рыбы 1. Натрите стейк лосося солью, перцем, специями и приправьте лимонным соком, положите на блюдо. 2. Налейте в блюдо воду. 3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
Форель с овощами (гс-7)	0,3 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 10 г масла 250 г кусок форели Соль и перец по вкусу 1 чайная ложка лимонного сока 50 г замороженной овощной смеси 1. Смажьте маслом пергаментную бумагу 2. Приправьте форель солью, перцем и лимонным соком. 3. Накройте форель и овощи пергаментной бумагой. 4. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.
Гречневая каша (гс-8)	0,3 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	1. Промойте и высушите 300 г гречневой крупы. Налейте 600 мл воды с солью в глубокую и большую миску, оставьте на 15 минут, накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 3. После приготовления оставьте блюдо под крышкой на 15 минуты.

Французский повар

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

Французский луковый суп	**1**	**раз**
Сырный крем-суп с мидиями	**2**	**раза**
Крем-суп из шпината	**3**	**раза**
Рататуй	**4**	**раза**
Фаршированные помидоры	**5**	**раза**
Фаршированные шампиньоны	**6**	**раза**
Жюльен в булочках	**7**	**раза**
Куриные ножки с черносливом	**8**	**раза**

1

Нажмите кнопку **Стоп.**

2

Нажмите кнопку **Французский повар** один раз.
На дисплее появится сообщение.
В данном примере один раз нажмите кнопку **Французский луковый суп.**

3

Нажмите кнопку **Старт.**

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Французский луковый суп (Fc-1)	1.5 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 4 луковицы, нарезанные тонкими кольцами 50г сливочного масла 1 чайная ложка белого сахара 1 столовая ложка муки общего назначения 3 чашки говяжьего бульона 1/2 чашки красного вина 8 ломтиков подсушенного французского хлеба 1чашка тертого сыра 1. Обжарьте лук в сковородке со сливочным маслом и сахаром, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет. 2. Сложите обжаренный лук и муку в глубокую и большую миску, хорошо перемешайти и добавьте говяжий бульон и красное вино. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды. 4. После приготовления пермешайте суп и налейте в сервировочные миски. 5. Положите 1 ломтик подсушенного хлеба сверху в каждую миску с супом, ломтики посыпьте сыром. Готовьте 2~3 минуты в микроволновке на мощности 700 Вт, пока сыр не расплавится.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Сырный крем-суп с мидиями (Fc-2)	1.2 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 1 нашинкованная картошка 1/2 нашинкованной луковицы 2 столовые ложки измельченной свежей зелени 1 измельченный стебель сельдерея 800 г мидий, помыть щеткой и удалить бородки и наросты 1/2 чашки белого вина Соль и перец по вкусу 600 г крем-супа 1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, мидии, белое вино, соль и перец в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 3. После завершения приготовления уберите панцири мидий, добавьте крем-суп и хорошо перемешайте. * **Крем-суп** 1/2 чашки сливочного масла 6 столовых ложки муки общего назначения 2 чашки молока 1 куриный бульонный кубик 1. Растопите масло на сковородке, добавьте муку и перемешайте до однородного состояния. 2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Крем-суп из шпината (Fc-3)	1.2 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 600 г овощного пюре 1 1/2 чашки куриного бульона 2 столовых ложки муки общего назначения 2 столовых ложки сливочного масла 1 чашка сливок Мускатный орех, соль и перец по вкусу 1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Наройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды. * **Овощное пюре** 400 г измельченного шпината 2 измельченные луковицы 4 столо вых ложки воды 1. Положите овощи в миску для микроволновой печи. Добавьте воду и закройте пищевой пленкой. 2. Поместите блюдо в печь Готовьте в течение 9~11 минут в микроволновке на мощности 700 Вт. 3. После приготовления смешайте готовые овощи блендером или в кухонном комбайне, пока пюре не обретет гладкую и однородную консистенцию.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Рататуй (Fc-4)	1.5 кг	блюдо для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 1 луковица,нарезанная кубиками 1 баклажан, нарезанный кубиками 1 цуккини, нарезанный кубиками 1 сладкий перец, нарезанный кубиками 3 измельченных помидора 1 столовая ложка томатной пасты 2 измельченный зубчик чеснока 1 столовая ложка измельченной свежей зелени 2 столовые ложки уксуса 1 чайная ложка сахара Добавьте соль и перец по вкусу 1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
Фаршированные помидоры (Fc-5)	1.2 кг	блюдо для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 4 средних помидора Соль и перец по вкусу 400 г говяжьего фарша 1/2 чашки хлебных крошек 2 измельченныхх зубчика чеснока 1 столовая ложка дижонской горчицы 1 столовая ложка сушеной зелени 1 столовая ложка сыра пармезан 1. Срежьте верхушки помидоров, сделав из них шляпки, выньте семена, стараясь не повредить мякоть и кожицу. Сбрызните каждый помидор солью и перцем. 2. Сложите оставшиеся ингредиенты в миску, хорошо перемешайте. 3. Наполните помидоры смесью с говяжьим фаршем и накройте шляпками. 4. Уложите фаршированные помидоры на блюдо и накройте пищевой пленкой. 5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Фаршированные шампиньоны (Fc-6)	0.5 кг	Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке	Комнатная	**Ингредиенты** 15~20 шампиньонов, без ножек Начинка 50 г тертого сыра 1. Удалите ножки у каждого гриба и положите на блюдо. 2. Заполните шляпку каждого гриба начинкой. 3. Посыпьте сыром каждый фаршированный гриб. 4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. **Начинка** 2 столовые ложки сливочного масла Измельченные оставшиеся ножки грибов. 1/4 чашки красного вина 30 г хлебных крошек 3 столовые ложки измельченной свежей зелени 1/2 чашки сливок Соль и перец по вкусу 1. Обжарьте ножки грибов на сливочном масле в сковородке. Добавьте красное вино, хлебные крошки и петрушку, хорошо перемешайте. 2 Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Жюльен в булочках (Fc-7)	0.8 кг	Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке	Комнатная	**Ингредиенты** 4~5 булочки Начинка 50 г тертого сыра 1. Срезать верхушки булочек и вынуть мякиш, стараясь не проткнуть корку. 2. Заполните каждую булочку начинкой и положите булочки на блюдо. 3. Сверху каждую булочку посыпьте сыром. 4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. **Начинка** 2 столовых ложки сливочного масла 200 г нарезанных куриных грудок 100 г измельченных грибов 1 нашинкованная луковица 1 чашка сливок Соль и перец по вкусу 1. Обжарьте куриные грудки, грибы и лук на сковородке со сливочным маслом. 2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.
Куриные ножки с черносливом (Fc-8)	1.2 кг	Чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 1 нарезанная кольцами луковица 1 морковь, нарезанная ломтиками 500 г куриных ножек 15 половинок чернослива, без косточек 1 чашка куриного бульона Соль и перец по вкусу 1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

Итальянский повар

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

Крем-суп с морепродуктами	**1**	**раз**
Пьемонтский суп	**2**	**раза**
Баклажан с помидо ром и сыром	**3**	**раза**
Перец, фаршированный тунцом и хлебом	**4**	**раза**
Спагетти болоньез	**5**	**раза**
Спагетти карбонара	**6**	**раза**
Ризотто	**7**	**раза**
Яблочные чипсы	**8**	**раза**

1

Нажмите кнопку **Стоп.**

2

Нажмите кнопку **Итальянский повар** один раз.
На дисплее появится сообщение.
В данном примере один раз нажмите кнопку **крем-суп с морепродуктами.**

3

Нажмите кнопку **Старт.**

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

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

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Спагетти болоньез (Ic-5)	1,0 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты соуса болоньез** 1 столовая ложка оливкового масла 1 нашинкованная луковица 1 измельченный зубчик чеснока 400 г говяжьего фарша 100 г томатной пасты 2 помидора, нарезать 1 столовая ложка сушеной зелени Соль и перец по вкусу **Ингредиенты для приготовления пасты** 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке 1 столовая ложка сыра пармезан 1. Добавьте все ингредиенты соуса болоньез в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды. 3. После завершения приготовления перемешайте и добавьте соус болоньез в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан или по вкусу.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Спагетти карбонара (Ic-6)	0,4 кг	Чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты соуса болоньез** 100 г нарезанного копченого бекона 1 измельченный зубчик чеснока 1/2 чашки сливок 4 яичных желтка 100 г сыра пармезан Соль и перец по вкусу **Ингредиенты для приготовления пасты** 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке 1 столовая ложка сыра пармезан 1. Обжарьте бекон с чесноком в смазанной растительным маслом сковородке, пока он не зарумянится, удалите излишки жира. 2. Сложите обжаренный бекон, сливки, яичные желтки, сыр пармезан, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. 3. Поместите блюдо в печь. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
Ризотто (Ic-7)	1,2 кг	Чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 200 г риса для ризотто \ 1 1/2 чашки воды или бульона 1/2 чашки молока \ 200 г говядины, нарубить \ 2 яйца 1 нашинкованная луковица \ 50 г зеленого горошка 100 г тертого сыра Соль и перец по вкусу 1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Яблочные чипсы (Ic-8)	1	Стеклянный поднос	Комнатная	**Ингредиенты** 1/2 яблока \ 1 чашка сладкой воды (1 чашка воды + 2 столовые ложки сахара) 1. Нарежьте яблоко самыми тонкими ломтиками, используя шинковку «мандолина» или овощечистку, и положите их в сладкую воду на 1~2 часа. 2. Высушите ломтики яблока полотенцем и уложите на пергамент. Для получения наилучшего результата укладывайте в один слой. 3. Поместите блюдо в печь. 4. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 5. После приготовления подождите 1~2 минуты

Восточный повар

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

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

1

Нажмите кнопку **Стоп.**

2

Нажмите кнопку **Восточный повар** один раз.
На дисплее появится сообщение.
В данном примере один раз нажмите кнопку **Суп харчо.**

3

Нажмите кнопку **Старт.**

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

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Долма (Oc-3)	1,0 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 1 банка виноградных листьев \ 200 г сваренного риса 500 г говяжьего фарша \ 1 луковица, нашинковать Соль и перец по вкусу 1/2 чашки воды \ 1/2 чашка сметаны 1. Сложите вареный рис, говяжий фарш, лук, соль и перец в миску и хорошо перемешайте. 2. Разложите виноградные листья на плоскую поверхность и положите в центр каждого листа 1 1/2 чайные ложки рисовой смеси. Заверните фарш в лист. 3. Положите рядами все завернутые листья в глубокую большую миску и добавьте воды. Накройте пищевой пленкой. 4. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. 5. После окончания приготовления подавайте со сметаной, или по вкусу.
Плов (Oc-4)	1,2 кг	чаша для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 300 г говядины, нарезать кубиками 1 нашинкованная луковица 1 нашинкованная морковь 3 измельченных зубчика чеснока 1 чайная ложка куркумы Соль и перец по вкусу 200 г длиннозерного риса, промыть и высушить 2 чашки воды или бульона 1. Обжарьте говядину, лук, морковь и чеснок в смазанной растительным маслом сковороде до светло-коричневного цвета. Добавьте куркуму, соль и перец, тщательно перемешайте. 2. Сложите готовую смесь в глубокую большую миску, добавьте рис и воду. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия. 3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

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

Категория	Предел веса	Принадлежности	Температура пищи	Инструкции
Баклажанная икра (Ос-7)	1,2 кг	блюдо для микроволновой печи	Комнатная	**Ингредиенты** 2 очищенных от кожи измельченных баклажана 1 измельченный сладкий перец 1 нарезанная тонкими кольцами луковица 1 мелко измельченный помидор 2 столовые ложки измельченной свежей зелени 2 измельченных зубчика чеснока 1 столовая ложка оливкового масла 1 чайная ложка сахара Соль и перец по вкусу 1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску, тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды. 3. После завершения приготовления пюрируйте овощи в кухонном комбайне или при помощи блендера.
Хинкали (Ос-8)	0,6 кг	блюдо для микроволновой печи	Замороженные	1. Положите замороженное хинкали на блюдо. Для получения наилучшего результата разложите в один слой. Закройте пищевой пленкой. 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

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

Автоматическое размораживание продуктов

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

Категория	Нажмите кнопку **Авторазмораживание**	
Мясо	1	раз
Птица	2	раза
Рыба	3	раза
Хлеб	4	раза

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

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

3 Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

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

4 Нажмите кнопку **Старт.**

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

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

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

Категория	Вес	Посуда	Продукт
Мясо (dEF1) **Птица (dEF2)** **Рыба (dEF3)**	0.1 ~ 4.0 кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	**Мясо:** Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк , бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см) . Переверните продукт после звукового сигнала. После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут. **Птица:** Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2.5 кг) **Рыба :** Филе, большие куски, целиком Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
Хлеб (dEF4)	0.1 ~ 0.5 кг	Бумажное полотенце или плоская тарелка	Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.

Быстрое размораживание

Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
Чтобы середина тоже разморозилась, понадобится дать продукту немного постоять.
В примере ниже мы покажем вам, как разморозить 0.5 кг. куриного филе.

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

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

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

ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

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

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

Увеличение и уменьшение времени приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как изменять предустановленные программы Авто *повар, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.*

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

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

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

1 Нажмите кнопку **Стоп.**

2 Выберите требующуюся программу **Авто повар.**

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт.**

3 Нажмите кнопку **[+] .**
При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться на **10** секунд.

Нажмите кнопку **[-] .**
При каждом нажатии кнопки время приготовления будет уменьшаться на **10** секунд.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЗГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

Меры предосторожности

1 Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.

2 Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.

3 Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.

4 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.

5 Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.

6 Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.

7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.

8 Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/ или загорание при приготовлении пищи.

9 Не мойте вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.

10 Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.

11 Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.

12 Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.

13 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создастся давление и оно взорвется.

14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.

15 Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.

16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.

17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.

18 Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.

19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.

20 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.

Срок службы данного товара-7 лет со дня передачи товара потребителю.

Меры предосторожности

21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.

22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.

23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и подержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.

24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.

25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употребление м во избежание ожогов.

26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогрева ть в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.

27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.

28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить .

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

30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры) .

31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.

32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.

33 Микроволновая печь не может быть помещена в нишу на постоянную работу без предварительной проверки ее работы в этой нише.

34 Микроволновая печь предназначена для использования как отдельно стоящая.

35 Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.

Предупреждение : Если дверца или ее герметизирующие уплотнители повреждены, эксплуатация печи не допустима и может быть возобновлена только после ремонта печи квалифицированным специалистом.

Предупреждение : Обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки, защищающей от электромагнитного излучения, выполняемые неквалифицированным специалистом, опасны.

Предупреждение : разогревать в закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Предупреждение : Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если ребенок умеет использовать печь безопасным образом и осознает опасность неправильной эксплуатации.

Посуда для микроволновой печи

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

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

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

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

Столовые тарелки

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

Стеклянная посуда

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

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

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

Бумага

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

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

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

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

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

Фаянс, глиняная посуда и керамика

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

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

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

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

Плотность продуктов

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

Высота пищи

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

Содержание влаги в продуктах

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

Содержание костей и жира в продуктах

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

Количество продуктов

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

Форма продуктов

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

Накрывание

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

Подрумянивание

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

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

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

Размещение и обеспечение промежутков

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

Перемешивание

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

Переворачивание

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

Размещение более толстых порций снаружи

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

Экранирование

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

Приподнимание

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

Протыкание

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

Проверка готовности

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

Время отстоя

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

Чистка вашей печи

1 **Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте**

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

2 **Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте**

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

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

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

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

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

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

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

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

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

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

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

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

В. Почему яйца иногда “взрываются”?

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

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

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

В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

О. Да, с помощью одного из двух методов, описанных ниже.

1 С использованием посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для микроволновой печи.

2 С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначенной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать.

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

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

Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики

⚠ Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
СИНИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

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

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

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

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

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

Технічні характеристики

	MS2041CE / MS2041CEY
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Вихідна потужність	700 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	455мм (Ш)x 260мм (В)x 330 мм (Г)
Мікрохвилі	1000 Вт

⚠ Предупреждение

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

Утилизация старого оборудования

1. Символ на устройстве, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на ко лесах, означает, что на изделие распространяется Директива 2002/96/EC.
2. Электрические и электронные устройства должны утилизовываться не вме сте с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органамивласти.
3. Правильная утилизация старого оборудо вания поможет предотвратить по тенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратите сь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.

LG
Life's Good

ҚАЗАҚ

ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

ГРИЛЬДІ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MS2041CE / MS2041CEY

www.lg.com

Ескертулер

Пеш есікшесінің механизміне орнатылған бұғаттаушы түйістердің арқасында, сіз есікшесі ашық пешті қоса алмайсыз. Ол бұғаттаушы түйістер есікше ашылған кезде кез келген ас дайындау режимін өздігінен ажыратуды қамтамасыз етеді, егер микротолқынды пеш жағдайында оны істемесе, сіз микротолқынды энергияның зиянды әсеріне ұшырауыңыз мүмкін.
Бұғаттаушы түйістермен бірнәрсе істеуге тырыспаған дұрыс.

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

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

Ескерту

Өзіңіздің ас дайындау уақытын дұрыс орнатқаныңызды әркез тексеріп отыруды өтінеміз, өйткені тым ұзақ дайындау астың тұтануына және одан әріде пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

Микротолқынды энергияның ықтимал асқын әсерінен абай болу үшін сақтық шаралары

Сіздің микротолқынды пешіңізде сұйықтықтарды, мысалы, көжелерді, тұздықтар мен сусындарды қыздырған кезде көзге көрінер бу түйіршіктері түзілусіз сұйықтықтың қайнау нүктесінен жоғары қызуы орын алуы мүмкін. Бұл асқын қызған сұйықтықтың кенеттен қайнауына әкеліп соғуы мүмкін. Ондай мүмкіндіктен аулақ болу үшін, төмендегі шараларды қабылдау қажет:

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

Ескерту

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

Мазмұны

Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді

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

Өтеқауіпсіз құрылғы

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

Пеш пайдаланылмайтын кезде, оны электр розеткасынан ағытып қоюды ұсынамыз.

Ескертулер — 48
Мазмұны — 49
Пешті орамнан алу және орнату — 50~51
Сағатты орнату — 52
Балалардан бұғаттау — 53
Энергияны үнемдеу — 54
Энергияны пайдаланып дайындау — 55
Микротолқынды қуаттылықдеңгейі — 56
Екі сатыдадаиындау — 57
Жылдам старт — 58
Русский повар — 59 ~ 62
Французский повар — 63 ~ 69
Итальянский повар — 70 ~ 75
Восточный повар — 76 ~ 80
Өнімдерді автоматты жібіту — 81 ~ 82
Жылдам жібіту — 83
Дайындау уақытын ұлғайту және азайту — 84
Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар — 85 ~ 86
Микротолқынды пешке арналған ыдыс — 87
Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау — 88 ~ 89
Неғұрлым жиі туындайтын сұрақтарға жауаптар — 90
Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат Техникалық сипаттамалары — 91

Пешті орамнан алу және орнату

Төмендегі екі бетте берілген базалық нұсқаулықтарды ұстана отырып, сіз пешті жылдам орната және оның жұмысқа жарамдылығын тексере аласыз. Пешті орнату орыны туралы нұсқаулыққа ерекше назар аударуды өтінеміз. Пешті орамнан алған кезде одан өзіңіздің онымен бірге жеткізілетін керек-жарақтар мен орамдау материалдарының барлығын шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Сіздің пешіңіздің жеткізу кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

1 Пешті орамнан алыңыз да, оны тегіс горизонталды бетке орнатыңыз.

ШЫНЫ АСТАУ

АЙНАЛАТЫН САҚИНА

2 Пешті өзіңіз таңдаған жерде тегіс горизонталды бетке еденнен кем дегенде 85 см биіктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті желдету үшін пештің үстінен кем дегенде 30 см және артынан 10 см саңылауды қамтамасыз етіңіз. Пешті кездейсоқ еденге аударып ламау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кем дегенде 8 см кейін қарай орналасуын қамтамасыз етіңіз.
Пештің үстіңгі жағында немесе бүйір қабырғаларында желдеткіш ойықтар орналасқан. Ол ойықтарды бітеу пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

БҰЛ БҰЙЫМ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА АС ДАЙЫНДАУ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУҒА ТИІС.

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

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

5 Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны ШЫНЫ АСТАУҒА қойыңыз да, есікшені жабыңыз. Егер сізде қандай ыдысты пайдалануға болатынына қатысты күмән болса, ***87***-ші беттен қарауды өтінеміз.

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

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

ЕНДІ СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН

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

Сағатты орнату

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

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

Егер сағатта (немесе дисплейде) әлпеті біртүрлі рәміздер пайда болса, желілік бауды ұяшықтан ажыратыңыз, содан кейін оны қайтадан қосыңыз да, сағатты қайта орнатыңыз.

1

Өзіңіздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суреттелгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп (**Стоп**) батырмасын басыңыз.

2

Часы(Сағат) батырмасын бір мәрте басыңыз

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

3

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

4

Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз.

Часы (Сағат) жүре бастайды.

Сіздің пешіңізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін сақтандырғыш құрылғы бар. Балалардан бұғаттауды қосқаннан кейін сіз одан бұғаттауды алғанға дейін пештің ешқандай функцияларын пайдалана алмайсыз және ондай ешнәрсе дайындай алмайсыз. Алайда сәби бәрібір пештің есікшесін аша алады.

1

Стоп (**Стоп**) батырмасын басыңыз.

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

2

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

3

Кез келген батырманы басқан кезде дисплейде “**L**” әрпі пайда болады.

4

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

Энергияны
үнемдеу

Eco on функциясы есік ашык не жабық кезінде автоматты түрде 5 минуттан кейін дисплейдің өшуіне байланысты энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді

1 **Стоп** (**Стоп**) түймесін болыңыз.
Дисплейде "0" жазуы пайда болады

2 **Стоп** (**Стоп**) түймесін болыңыз немесе .
есік ашық не жабық тұрса 5 минуттан кейін дисплей өшеді

3 Eco on статусы кезінде, кезкелген түймені бассаңыз дисплей жанады

Төменде берілген мысалда біз сізге әлдебір тағамды максималдыдан 560 қуаттылық деңгейінде 5 минут 30 секундтың ішінде қалай дайындау керектігін көрсетеміз

энергияны пайдаланып дайындау

Сіздің пешіңізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жоғары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басу арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады.

ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙІ	Микро батырмасын басу	%	Қуаттылық
ЖОҒАРЫ	1 Мәрте	100%	700 W
ОРТАША ЖОҒАРЫ	2 Мәрте	80%	560 W
ОРТАША	3 Мәрте	60%	420 W
ЖІБІТУ ОРТАША ТӨМЕН	4 Мәрте	40%	280 W
ТӨМЕН	5 Мәрте	20%	140 W

1 Пешіңізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттелгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп (**Стоп**) батырмасын басыңыз.

2 Тұтқаны бұрыңыз да, 560 қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро** батырмасын екі мәрте басыңыз. Дисплейде “560” хабары пайда болады.

3 **1 мин** (1 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.
10 сек (10 секунд) батырмасын үш мәрте басыңыз.

4 **Старт** (**Старт**) батырмасын басыңыз.

Микротолқынды Куаттылыкденгейі

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

Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық		Пайдалану
ЖОҒАРЫ	**700W**	**100%**	• Су қайнату • Ет толтырмасынан тағамдарды күреңіту • Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау • Қатқыл емес (“нәзік”) ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	**560W**	**80%**	• Барлық тағамдарды жылыту • Етті ірі кесек және құсты тұтас қуыру • Саңырауқұлақтар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтұқымдастарды) дайындау • Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	**420W**	**60%**	• Бәліштер мен таба нандар пісіру • Жұмыртқа дайындау • Тәтті крем дайындау • Күріш, көже дайындау
ЖІБІТУ/ ОРТАША/ТӨМЕН	**280W**	**40%**	• Барлық өнімдерді жібіту • Сарымай мен шоколадты еріту • Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	**140W**	**20%**	• Сарымай мен ірімшікті жұмсарту • Балмұздақты жұмсарту • Ашытқылы қамырды көтеру

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

Екі сатыда дайындау

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

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

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

1

Стоп (**Стоп**) батырмасын басыңыз.

2

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

ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро** батырмасын басыңыз.
10 мин (10 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.
1 мин (1 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.

3

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

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

4

Старт (**Старт**) батырмасын басыңыз.

Жылдам старт

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

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

1 **Стоп** (**Стоп**) батырмасын басыңыз.

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

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

Борщ	**1**	**рет**
Етті тұздықты сорпа	**2**	**рет**
Қабықты картоп	**3**	**рет**
Құтылардағы ет	**4**	**рет**
Тұшпара	**5**	**рет**
Буланған арқан балық еті	**6**	**рет**
Көкөністермен форель	**7**	**рет**
Қарамықтан істелген ботқа	**8**	**рет**

1

Стоп(**Стоп**) батырмасын басыңыз

2

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

3

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

4

Старт(**Старт**)батырмасын басыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Борщ (гс-1)	1,7 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген 1/2 қызылша, туралған 1/2 сәбіз, туралған 1/2 пияз, туралған 1 картоп, туралған 1 қызанақ, туралған 100 гр. қырыққабат, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 ас қасық томат пастасы 3 ас қасық көкөніс, туралған 2 шынаяқ су немесе сорпа 1 шай қасық уксус Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
Етті тұздықты сорпа (гс-2)	1,7 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 100 гр. сосиска, туралған 1 пияз, туралған 1 қызанақ, туралған 3 тұзды қияр, туралған 10 дәнсіз зәйтүн, туралған 2 ас қасық томат пастасы 3 шынаяқ су немесе сорпа Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Қабықты картоп (гс-3)	0,2~0,8 кг	Шыны табақ	Бөлме	1. Орташа көлемді (180 -220 г) картоп таңдаңыз. Картопты жуып, құрғатыңыз. Картоп түйнектерін шанышқымен бірнеше жерден тесіңіз. 2. Картопты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. 3. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгамен бетін жауып, 5 минут қоя тұрыңыз.
Құтылардағы ет (гс-4)	1,0 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 400 г тауық бөліктері 1 ас қасық майонез Дәміне қарай тұз бен бұрыш 2 картоп, туралған 1 пияз, туралған 1 қызанақ, туралған 100 гр. үгілген сірне 1. Тауық бөліктерін, майонез, тұз бен бұрышты араластырыңыз. 2. Барлық қалған құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
Тұшпара (гс-5)	0,3 кг	Микротолқынға төзімді шара	Мұздатылған	**Құрамы** 15~20 мұздатылған тұшпара 2 1/2 шынаяқ су 1 лавр жапырағы Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Буланған арқан балық еті (гс-6)	0,4 кг	Микротолқынға төзімді шара	Мұздатылған	**Құрамы** 400 г арқан балық еті 1 ас қасық лимон шырыны 1 ас қасық су Дәміне қарай тұз бен бұрыш Балыққа арналған кез-келген дәмдеуіштер 1. Арқан балықты тұз, бұрыш, дәмдеуіш және лимон шырынымен бірге асқа салыңыз. Асқа су құйыңыз. 2. Асқа су құйыңыз. 3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
Көкөністермен форель (гс-7)	0,3 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	**Құрамы** 10 гр. май 250 гр. форель еті Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1 ас қасық лимон шырыны 50 гр. мұздатылған араластырылған көкөністер 1. Пергамент қағазына май жағыңыз. 2. Форельге тұз, бұрыш және лимон шырынын қосыңыз. 3. Форель мен көкөністерді пергамент қағазымен ораңыз. 4. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
Қарамықтан істелген ботқа (гс-8)	0,3 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	1. 300 г қарақұмықты жуып, кептіріңіз. 600 мл су мен тұзды үлкен терең шараға салып, 15 минутқа қалдырыңыз, пластик орауышпен жауып желдетіңіз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. 3. Піскеннен кейін 15 минут қоя тұрыңыз.

Французский повар

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

Француз пияз сорпасы	**1**	**рет**
Мидия қосылған сірнелі крем сорпасы	**2**	**рет**
Саумалдық қосылған крем сорпасы	**3**	**рет**
Рататуй	**4**	**рет**
Фарш салынған қызанақтар	**5**	**рет**
Фарш салынған қозыққұйрық	**6**	**рет**
Бөлке ішіндегі Жульен	**7**	**рет**
Қара өрік қосылған тауық аяқтары	**8**	**рет**

1 **Стоп**(**Стоп**) батырмасын басыңыз

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

3 **Старт**(**Старт**)батырмасын басыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Француз пияз сорпасы (Fc-1)	1,5 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 4 пияз, жіңішке туралған 50 гр. май 1 шай қасық ақ қант 1 ас қасық көп мақсатты ұн 3 шынаяқ ет сорпасы 1/2 шыныаяқ қызыл шарап 8 тілім қуырылған Француз наны 1 шынаяқ үгілген сірне 1. Пиязды табада алтын қоңыр түске боялғанша маймен және қантпен қуырыңыз. 2. Қуырылған пияз бен ұнды үлкен терең шарағa салып, жақсылап араластырыңыз және ет сорпасы мен қызыл шарап қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз. 4. Піскеннен кейін араластырып, сорпаны ас ішетін шараларға құйыңыз. 5. Қуырылған нанның 1 тілімін әрбір шарадағы сорпаға қойыңыз және қуырылған нанға сірне себіңіз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен сірне ерігенше 2~3 минут пісіріңіз.

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

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Саумалдық қосылған крем сорпасы (Fc-3)	1,2 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 600 гр. көкөніс езбесі 1 1/2 кесек тауық бульоны 2 ас қасық көп мақсатты ұн 2 ас қасық май 1 шынаяқ крем Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз. *** Көкөніс езбесі** 400 гр. саумалдық, туралған 2 пияз, туралған 4 ас қасық су 1. Көкөністерді микротолқынға төзімді шараға салыңыз. Су қосып, пластик орауышпен жабыңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен 9~11 минут пісіріңіз. 3. Піскеннен кейін блендер немесе асүйлік комбайнды пайдаланып піскен көкөністерді езбе тегіс және біркелкі болғанша араластырыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Рататуй **(Fc-4)**	1,5 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	**Құрамы** 1 пияз, кесектеп туралған 1 баклажан, кесектеп туралған 1 цуккини, кесектеп туралған 1 түсті тәтті бұрыш, кесектеп туралған 3 қызанақ, туралған 1 ас қасық томат пастасы 2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 ас қасық көкөніс, туралған 2 ас қасық сірке 1 шай қасық қант Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
Фарш салынған қызанақтар **(Fc-5)**	1,2 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	**Құрамы** 4 орташа қызанақ Дәміне қарай тұз бен бұрыш 400 гр. сиыр еті фаршы 1/2 шынаяқ нан қиқымдары 2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 ас қасық дижон қышасы 1 ас қасық кептірілген көкөністер 1 ас қасық пармезан сірнесі 1. Қызанақтардың басын кесіп алып, қалпақ пішінін жасаңыз және жұмсағы немесе терісін тесіп алмай дәндерін абайлап алыңыз. Одан кейін әрбір қызанаққа тұз бен бұрыш себіңіз. 2. Қалған құраластарды шараға салып, жақсылап араластырыңыз. 3. Қызанақтарды сиыр еті қоспасымен толтырып, қалпақты орнына қойыңыз. 4. Толтырылған қызанақтарды ыдысқа салып, пластик орауышпен жабыңыз. 5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

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

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Бөлке ішіндегі Жульен (Fc-7)	0,8 кг	Сөредегі ыстыққа төзімді шынаяқ	Бөлме	**Құрамы** 4~5 бөлке Толтыру 50 гр. үгілген сірне 1. Бөлкелердің бастарын кесіп, нан қиқымдарын абайлап, нан қыртысын тесіп алмай алыңыз. 2. Әрбір бөлкені толтырыңыз және толтырылған бөлкелерді ыдысқа салыңыз. 3. Әрбір бөлкенің үстіне сірне қосыңыз. 4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. *** Толтыру** 2 ас қасық май 200 гр. тауық төсі, туралған 100 гр. саңырауқұлақ, туралған 1 пияз, туралған 1 шынаяқ крем Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Тауық төстерін, саңырауқұлақтарды және пиязды табада майға қуырыңыз. 2. Крем қосып, бәсең отпен крем қоюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыңыз.
Қара өрік қосылған тауық аяқтары (Fc-8)	1,2 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 1 пияз, туралған 1 туралған сәбіз 500 гр. тауық аяқтары 15 сүйектері алынған қара өрік, ортасынан бөлінген 1 шынаяқ тауық бульоны Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Итальянский повар

Келесі мысалдан 1,0 кг Спагетти болоньез қалай дайындайтындығын көрсетіп береміз

Теңіз өнімдері қосылған крем сорпасы	**1**	**рет**
Пьемонт сорпасы	**2**	**рет**
Қызанақ және сірне қосылған баклажан	**3**	**рет**
Тунец пен нан салынған бұрыш	**4**	**рет**
Спагетти болоньез	**5**	**рет**
Спагетти карбонара	**6**	**рет**
Рисотто	**7**	**рет**
Майға қуырылған алма	**8**	**рет**

1 **Стоп**(**Стоп**) батырмасын басыңыз

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

3 **Старт**(**Старт**)батырмасын басыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Теңіз өнімдері қосылған крем сорпасы (Ic-1)	0,5 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 1 картоп, туралған 1/2 пияз, туралған 2 ас қасық көкөніс, туралған 1 иісті желкен сабағы, туралған 200 гр. теңіз өнімдері, тазартылған және тамыры алынған 2 ас қасық май Дәміне қарай тұз бен бұрыш 600 гр. крем сорпасы 1. Үлкен терең шараға картоп, пияз, жаңа піскен көкөністерді, желкен, теңіз өнімдері, май, тұз бен бұрыш қосыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. 3. Пісіріп болғаннан кейін крем сорпасын қосып, жақсылап араластырыңыз. *** Крем сорпасы** 1/2 шынаяқ май 6 ас қасық көп мақсатты ұн 2 шынаяқ сүт 1 кесек тауық бульоны 1. Майды табада ерітіңіз, ұн қосып, паста жасаңыз. 2. Сүт және тауық бульоны кесегін қосыңыз және қоюланғанша бәсең отпен пісіріңіз.
Пьемонт сорпасы (Ic-2)	1,5 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 2 жұмыртқа 4 ас қасық кептірілген нан 2 ас қасық үгілген сірне 5 шынаяқ су Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Қызанақ және сірне қосылған баклажан (Ic-3)	1,0 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	**Құрамы** 1~2 баклажан 1~2 қызанақ Дәміне қарай тұз бен бұрыш 100 гр. үгілген сірне 1. Баклажандар мен қызанақтарды 1,5 см-лік тілімдерге кесіңіз және сұз бен бұрыш қосыңыз. 2. Баклажандар мен қызанақтарды ыдысқа қабаттап салыңыз және әрбір қызанақтың үстіне сірне салыңыз. 3. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
Тунец пен нан салынған бұрыш (Ic-4)	1,5 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	**Құрамы** 4 түсті тәтті бұрыш 2 консервіленген тунец 2 кесек құрғақ қара нан, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 100 гр. пармезан сірнесі Дәміне қарай тұз бен бұрыш 200 гр. қызанақ езбесі 1. Бұрыштардың басын кесіп, дәндерді алыңыз. 2. Тунец, нан, сарымсақ, пармезан сірнесі, тұз және бұрышты араластырыңыз. 3. Бұрыштарды араласқан тунецпен толтырыңыз және толтырылған бұрыштарды ыдысқа салыңыз. 4. Үстіне қызанақ езіндісін қосып, пластик орауышпен жабыңыз. 5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Спагетти болоньез (Іс-5)	1,0 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Болоньез тұздығының құраластары** 1 ас қасық зәйтүн майы 1 пияз, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 400 гр. сиыр еті фаршы 100 гр. томат пастасы 2 туралған қызанақ 1 ас қасық кептірілген көкөністер Дәміне қарай тұз бен бұрыш **Пастаға арналған құраластар** 150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі 1 ас қасық пармезан сірнесі 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. пластик орауышпен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз. 3. Піскеннен кейін араластырып, піскен пастаға болоньез тұздығын қосыңыз және берместен бұрын пармезан сірнесін немесе қалаған гарнир қосыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Спагетти карбонара (Ic-6)	0,4 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Болоньез тұздығының құраластары** 100 гр. қақталған бекон, туралған 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1/2 шыныаяқ крем 4 жұмыртқа сарыуызы 100 гр. пармезан сірнесі Дәміне қарай тұз бен бұрыш **Пастаға арналған құраластар** 150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі 1 ас қасық пармезан сірнесі 1. Беконды сарымсақпен шамалы майланған табада, аздап қызарғанша қуырыңыз және артық майды төгіп тастаңыз. 2. Піскен беконды, кремді, жұмыртқа сарыуызын, пармезан сірнесін, тұз бен бұрышты үлкен терең шараға салып, жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
Рисотто (Ic-7)	1,2 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 200 гр. рисотто күріші 1 1/2 шынаяқ су немесе сорпа 1/2 шыныаяқ сүт 200 гр. сиыр еті, туралған 2 жұмыртқа 1 пияз, туралған 50 гр. жасыл бұршақ 100 гр. үгілген сірне Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Майға қуырылған алма (Ic-8)	1.0	Шыны табақ	Бөлме	**Құрамы** 1/2 алма 1 шынаяқ қантты су (1 шынаяқ су + 2 ас қасық қант) 1. Үккішті немесе көкөніс пышағын пайдаланып алманы мүмкін болғанша жіңішке етіп тураңыз және 1~2 сағатқа қантты суға салып қойыңыз. 2. Туралған алманы шүберекпен құрғатыңыз және пергамент қағазына орналастырыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сөреде пісіріңіз. 3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз. 4. Піскеннен кейін 1 - 2 минут қоя тұрыңыз.

Восточный повар

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

Харчо сорпасы	**1**	**рет**
Азу	**2**	**рет**
Долма	**3**	**рет**
Палау	**4**	**рет**
Карри тауығы	**5**	**рет**
Шаурма	**6**	**рет**
Баклажан икрасы	**7**	**рет**
Хинкали	**8**	**рет**

1

Стоп(**Стоп**) батырмасын басыңыз

2

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

3

Старт(**Старт**)батырмасын басыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Харчо сорпасы (Ос-1)	1,5 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 400 гр. сиыр немесе қой еті, кесектеп туралған 100 гр. ұзын дәнді күріш, жуылған және кептірілген 50 гр. түйе жаңғақ, туралған 1 пияз, туралған 3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 қызы бұрыш, туралған 2 шай қасық қызыл бұрыш ұнтағы 3 ас қасық көкөніс, туралған 2 1/2 шынаяқ су немесе сорпа Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
Азу (Ос-2)	1,5 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 500 гр. сиыр немесе шошқа еті, кесектеп туралған 1 тұздалған қияр, кесектеп туралған 2 картоп, кесектеп туралған 1 пияз, кесектеп туралған 2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 2 ас қасық томат пастасы 2 ас қасық май 1 шынаяқ су немесе сорпа 1 лавр жапырағы Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

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

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Карри тауығы **(Ос-5)**	1,5 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 400 гр. тауық төстері, кесектеп туралған 1/4 шынаяқ зәйтүн майы 2 пияз, туралған 4 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 зімбір тамыры, тазаланған 1 дәм қабық таяқшасы 2 кептірілген қызыл бұрыш 1 шай қасық куркум ұнтағы 400 гр. қызанақ тұздығы 1/2 шыныаяқ су немесе сорпа 1/2 шынаяқ таза йогурт 1 ас қасық лимон шырыны Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
Шаурма **(Ос-6)**	0,8 кг	Микротолқынға төзімді шара	Бөлме	**Құрамы** 4~6 лаваш немесе жұқа нан 200 гр. піскен және туралған тауық төсі 1 қызанақ, туралған 1 қияр, туралған 3 ас қасық көкөніс, туралған Тұздық: 1 ас қасық майонез 1 ас қасық қаймақ 1 ас қасық кетчуп 1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1. Үлкен терең шараға тауық төсін, қызанақ, қияр және көкөністерді салып, жақсылап араластырыңыз. 2. Тұздықтың барлық құраластарын басқа шарада араластырыңыз. 3. Лавашты тегіс бетке қойып, тұздық пен тауық қоспасын салыңыз. Рулеттерге ораңыз. 4. Рулетті ыдысқа қойып, пластик орауышпен жабыңыз.

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Баклажан икрасы (Ос-7)	1,2 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Бөлме	**Құрамы** 2 баклажан, тазаланған және туралған 1 тәтті бұрыш, туралған 1 пияз, жұқа туралған 1 қызанақ, жұқа туралған 2 ас қасық көкөніс, туралған 2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған 1 ас қасық зәйтүн майы 1 шай қасық қант Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз. 3. Дайын болғанда, піскен көкөністерді блендер немесе асүйлік комбайн көмегімен араластырыңыз.
Хинкали (Ос-8)	0,6 кг	Микротолқынға төзімді шара	Мұздатылған	1. Мұздатылған хинкалиді ыдысқа қойыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сөреде пісіріңіз. Пластик орауышпен жабыңыз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Өнімдерді автоматты жібіту

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

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

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

1 **Стоп (Стоп)** батырмасын басыңыз

Жібітейін деп тұрған өнімнің салмағын өлшеңіз. Міндетті түрде металдан жасалған бұйымдарды немесе орауларды алып тастаңыз, содан кейін барып өнімді пешке салып, есігін жабыңыз.

2 Құс етін жібіту бағдарламасын таңдау үшін екі рет **Авторазмораживание (Авто жібіту)** түймесін басыңыз. Дисплей терезесінде “ **dEF2** ” деген хабарлама пайда болады.

3 Сіз жібітейін деген мұздатылған өнімнің салмағын беріңіз.

Он төрт рет **[+]** түймесін басыңыз.

4 **Старт** (**Старт**) түймесін басыңыз.

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

Сіз пеш есігін ашқанға дейін сіздің пешіңіз өнімдерді әрі қарай жібіте береді (жібіту аяқталды деген дыбыс белгісі берілгеннен кейін де).

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ.

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

Санаты	Салмағы	Ыдыс-аяқ	Өнім
Мясо (Ет) **Птица** (Құс) **Рыба** (Балық)	0.1 ~ 4.0 кг	Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ (жалпақ тарелке)	**Ет:** Тартылған сиыр еті, жон еті, бұқтыруға арналған кесінді, стейк, бифштекс, гамбургерлер, шошқа еті, қой еті, шұжықтар (сосискалар), котлеттер (2 см). Дыбыс белгісі берілгеннен кейін өнімді аударып қойыңыз. Жібігеннен кейін өнім 5 Р 15 минут тұра тұрсын. **Құс еті:** Бүтіндей (2 кг-ға дейін), төс еті (сүйексіз), сан еттері. Төс еті (2,5 кг-ға дейін) **Балық:** Жон еті, үлкен кесектер, бүтіндей Таңқышаяндар еті, омар құйрықтары, асшаяндар, тарақ балықтар
Хлеб (Нан)	0.1 ~ 0.5 кг	Қағаз орамал немесе жалпақ тарелке	Ұсақтап туралған нан, булочкалар, багет және т.б.

Жылдам жібіту

Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін өте жылдам жібіту үшін жарамды.
Ортасы да жібу үшін өнімді біразға қоя тұрыңыз. Төмендегі мысалда біз сізге 0,5 кг тауықтың қоң етін қалай жібіту керек екенін көрсетеміз.

1 **Стоп** (**Стоп**) батырмасын басыңыз.

2 **Б. размораживание** (**Б. жібіту**) батырмасын басыңыз.
Пеш қалғанын істейді.
Жылдам жібіту функциясы автоматты түрде қосылады.

ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.
* Толтырманы микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз.
Дыбыстық сиганла естілген уақытта есікшені ашып, толтырманы пештен алып шығыңыз, оны аударыңыз да, қайтадан пешке салыңыз.
Жібітуді жалғастыру үшін Старт батырмасын басыңыз. Бағдарламаның аяғында толтырманы микротолқынды пештен алып шығып, фольгамен жабыңыз да, толық жібігенге дейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

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

Дайындау уақытын ұлғайту және азайту

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

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

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

Бұл орайда дайындау процессін тоқтатудың қажеті жоқ.

1 **Стоп** (**Стоп**) батырмасын басыңыз

2 **Авто аспаз** бағдарламасын таңдаңыз .

Өнімдердің салмағын беріңіз.

Старт (**Старт**) батырмасын басыңыз.

3 **[+]** батырмасын басыңыз.
Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа ұлғаяды.

[-] батырмасын басыңыз.
Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды

ЕСКЕРТУ
Өзіңіздің ас дайындау уақытын дұрыс белгілегеніңізді әрқашан тексеріп отыруды өтінеміз, өйткені тым ұзақ дайындау астың ТҰТАНУЫНА және келесіде ПЕШТІҢ ЗАҚЫМДАЛУЫНА әкеліп соғуы мүмкін.

Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар

Мұқият оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтап қалыңыз.

1. Есікшелерді, басқару пенельдерін, бұғаттаушы түйіспелерді немесе пештің кез келген басқа бөліктерін өз бетіңізбен реттеуге немесе жөндеуге талпыныстар жасамаңыз. Микротолқынды энергия сәулесінен қорғауды қамтамасыз ететін кез келген қаптамалар мен қақпақтарды алуға қатысты пешке қызмет көрсету немесе жөндеу бойынша операцияларды орындау қауіпті. Жөндеуді тек микротолқынды техниканы жөндеу жөніндегі білікті маман жүзеге асыруға тиіс.
2. Пеш бос болған уақытта оны қоспаңыз. Пеш пайдаланылмайтын уақытта оған су бар стакан қойған жөн. Егер сіз пешті кездейсоқ қосып қойсаңыз, су бүкіл микротолқынды энергияны қауіпсіз сіңіріп алады.
3. Микротолқынды пеште киімді құрғатпаңыз, егер сіз оны тым ұзақ қыздырсаңыз, ол күйіп немесе жанып кетуі мүмкін.
4. Аспаздық кітапта қандай-да бір тағамды дайындау жөнінде тап сондай ұсыныстамалар берілген жағдайларды қоспағанда, өнімдерді қағаз сүлгілерге орап дайындамаңыз.
5. Ас дайындаған кезде қағаз сүлгілердің орнына газеттерді пайдаланбаңыз.
6. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол шамадан тыс қызып, күйіп кетуі мүмкін. Металлмен (мысалы, алтынмен немесе күміспен) әрленген қыш ыдысты пайдаланбаңыз. Әрқашанда өнімдер салынған пакеттер байланатын бұралған сымдарды алып тастап отырыңыз. Металл заттар пештің елеулі зақымына себеп бола алатын электр доғасының пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.
7. Есікше мен пештің алдыңғы шетжақтық беттерінің арасында ас сүлгі, сулық немесе әлдебір басқа кедергі болған уақытта пешті қоспаңыз, өйткені бұл микротолқынды энергияның сыртқа жылыстауына себеп болуы мүмкін.
8. Қайта өңделген қайтарма шикізаттан жасалған қағазды пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында ас дайындаған кезде ұшқындауға және/немесе тұтануға себеп бола алатын қоспалар болуы мүмкін.
9. Айналатын табаны ас дайындап болысымен бірден суға жумаңыз. Ол сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
10. Астың шағын көлемдерін дайындау немесе жылыту үшін азырақ уақыт қажет. Егер сіз әдеттегі уақытты бағдарламаласаңыз, ас қатты қызып немесе күйіп кетуі мүмкін.
11. Пешті кездейсоқ еденге аударып алмау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кейінге қарай кем дегенде 8 см орналасуын қамтамасыз етіңіз.
12. Дайындар алдында картоптың, алманың және сол секілді басқа жеміс-жидектердің қабықтарын шанышқымен түйреңіз.
13. Пеште қабығы аршылмаған жұмыртқаларды дайындамаңыз. Жұмыртқаның ішінде қысым жасалады да, ол жарылып кетеді.
14. Пешіңізде фритюрдегі тағамдарды дайындауға талпынбаңыз.
15. Өнімдерді дайындардан немесе жібітерден бұрын, олардың пластик орамдарын алып тастаңыз. Алайда, кейбір жағдайларда ас дайындалған немесе жылытылған кезде пластик таспамен жабылған болуға тиіс екеніне назар аударыңыз.
16. Егер пештің есікшесі немесе есікшенің тығыздағыштары ақаулы күйде болса, пешті маман жөндегенге дейін оны пайдалануға болмайды.
17. Егер сіз түтінді байқасаңыз, пештің есікшесін ашпаңыз, жалын ауа келіп түспегендіктен өшуі үшін, оны өшіріңіз немесе пештің желілік бауын ұяшықтан ажыратыңыз.
18. Ас пластиктен, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір мәртелік ыдыста дайындалатын немесе жылытылатын уақытта пешті қараусыз қалдырмаңыз, ыдысқа ештеңе болмағанына көз жеткізу үшін, ішіне жиірек қарап отырыңыз.
19. Балаларға пешті қараусыз пайдалануға тек сіз оларды сәби пешті қауіпсіз пайдалана алатындай және оны дұрыс пайдаланбаудың қауіпті екенін түсінетіндей үйреткеннен кейін рұқсат етіңіз.
20. Сұйықтықтар немесе басқа өнімдер тұмшаланған ыдыстарда жылытылмауға тиіс, өйткені олар қыздырған кезде жарылып кетуі мүмкін.

Осы тауардың қызмет мерзімі – тауар тұтынушыға табысталған күннен бастап 7 жыл.

Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар

Мұқият оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтап қалыңыз.

21. Қысқатолқынды пешке жарайтын ғана ыдысты қолданыңыз.
22. Егер сіз тамақты пластиктен немесе қағаздан жасалған ыдыста ысытсаңыз, пешті қадағалап отырыңыз, өйткені ыдыстың өртеніп кету қаупі бар.
23. Егер түтін байқасаңыз, пешті желіден ажыратып, жалынды сөндіру үшін есігін жабық күйінде ұстай тұрыңыз.
24. Қысқатолқынды пеште ішімдіктер қатты ысып кетуі мүмкін, сондықтан ыдыс-аяқты қолданған кезде абай болу керек.
25. Балалар тамағы бар шынылар мен банкілерді араластырып немесе сілкіп отыру қажет, ал ішіндегісінің температурасын - күйіп қалмас үшін ішер алдында тексеріп отыру қажет.
26. Жұмыртқаны және шикідей піскен жұмыртқаны қысқатолқынды пеште ысытуға болмайды, өйткені олар ысыту режимі аяқталғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
27. Есік тығыздауышын, камераны және аралас бөлшектерді тазалау жөніндегі нұсқаулықтар.
28. Тамақ қалдығын алып отыру қажет, ал пешті тұрақты түрде тазалап отыру қажет.
29. Лас күйдегі пештің іші сыртқы келбетінің зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін, бұл пешті пайдалану мерзіміне теріс әсер етуі, сондай-ақ қауіпті жағдайға әкеліп соқтыруы мүмкін.
30. Осы пешке арналған температура көрсеткішін ғана пайдаланыңыз (температура көрсеткішін пайдалану функциясы бар модельдер үшін).
31. Егер жылытқыш элементтер орнатылған болса, пешті пайдалану кезінде ол қатты ысып кетеді. Пеш ішіндегі жылытқыш элементтерге тиіспеңіз.
32. Пешті назарсыз қалған кішкентай балаларға немесе мүгедектерге пайдалануға болмайды.
33. Жылжымалы жылытқышты күш салып айналдырмаңыз. Егер жылжымалы жылытқыш зақымданған болса, оны білікті техникалық маман жөндегенге дейін пайдалануға болмайды.
34. Қысқатолқынды пештің қуыстағы жұмысын алдын ала тексерместен оны сол қуысқа тұрақты жұмыс істеп тұруына қоюға болмайды.
35. Пеш есігінің шынысын тазалау үшін кедір-бұдырлы абразивті тазартқыштарды немесе метал қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыны бетін тырнап кетуі мүмкін, ал бұл шынының сынуына себеп болуы мүмкін.

Ескерту: Егер пештің есігін немесе оның герметикалық тығыздауыштары зақымданған болса, пешті пайдалануға болмайды және оның жұмысы тек оны білікті маман жөндегеннен кейін ғана қайта жаңғыртылуы мүмкін.

Ескерту: Электрмагнитті сәуледен қорғайтын қақпақты шешуді қажет ететін, білікті емес маманның қызмет көрсетуі немесе жөндеуі өте қауіпті.

Ескерту: жабық ыдыста ысытуға болмайды, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.

Ескерту: Балаларға назарсыз пешті пайдалануға тек, егер бала пешті қауіпсіз түрде пайдалана білсе және дұрыс емес пайдаланудың қауіпті екенін білсе ғана рұқсат етіңіз.

Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Өзіңіздің микротолқынды пешіңізде ешқашанда металл ыдысты немесе металлмен әрленген ыдысты пайдаланбаңыз.

Микротолқындар металл арқылы өте алмайды. Олар пешке қойылған кез келген металл заттан шағылысатын болады және өзінің жаратылысы жағынан жай отына ұқсас электр доғасының пайда болуына себеп болады.

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

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

Ас тарелкелері

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

Шыны ыдыс

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

Өнімдерді сақтауға арналған пластик ыдыс

Оларды асты жылдам дайындау үшін пайдалануға болады. Алайда, олар асты ұзақ уақыт бойы дайындау үшін пайдаланылмауға тиіс, өйткені ыстық ас ақыр аяғында олардың деформациясына немесе балқуына әкеліп соғады.

Қағаз

Қағаз тарелкелер мен ыдыстар дайындау уақыты қысқа және астың құрамында май мен ылғал аз болу шартында микротолқынды пеште пайдалану үшін ыңғайлы және қауіпсіз болып табылады. Қағаз сүлгілер де сондай-ақ өнімдерді орау және бекон секілді майлы тағамдар дайындалатын қаңылтыр табаларды қоршау үшін өте ыңғайлы. Әдетте боялған қағазды пайдаланбауға тырысыңыз, өйткені бояу асқа жұғуы мүмкін. Қайтарма шикізаттан жасалған кейбір қағаз бұйымдардың құрамында электр доғасының пайда болуына немесе тұтануға әкеліп соға алатын қоспалар болуы мүмкін.

Ас дайындауға арналған пластик пакеттер

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

Микротолқынды пешке арналған пластмасс ас ыдысы

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

Фаянс, балшық ыдыс және қыш

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

ЕСКЕРТУ

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

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Дайындау процессін қадағалаңыз

Аспаздық кітаптағы рецепттер мұқият әзірленген, бірақ сіздің оларды пайдаланып тағамдар дайындауға табысыңыз сіздің оларды дайындау процессін қаншалықты мұқият қадағалайтыныңызға байланысты. Әрқашанда ас дайындаған кезде оны қадағалаңыз. Сіздің пешіңізге ас дайындау кезінде жанатын шам орнатылған, сондықтан сіз ішіне қарап, дайындаудың қалай жүріп жатқанын тексере аласыз. Рецепттерде берілген асты қашан көтеру, араластыру керектігі және т.б. туралы нұсқаулар қажетті әрекеттердің минимумы болып саналуға тиіс. Егер сізге ас біркелкі дайындалмайтын секілді көрінсе, өзіңіздің пікіріңіз бойынша жағдайды түзететін шараларды қабылдаңыз.

Ас дайындау ақытына ықпал ететін факторлар

Дайындау уақыты көптеген факторларға байланысты. Рецептте пайдаланылатыын ингредиенттердің температурасы дайындау уақытына өте көп ықпал етеді. Мысалы, жаңа ғана тоңазытқыштан алынған майдан, сүттен және жұмыртқадан дайындалатын бәліш тап сондай, тек бөлме температурасындағы ингредиенттерден дайындалатын бәлішке қарағанда едәуір ұзақ піседі. Осы Нұсқаулықта берілген барлық тағамдардың рецепттерінде дайындау уақытының ауқымы көрсетілген. Жалпы, сіз егер тағамды рецептте көрсетілген минималды уақыттың ішінде дайындасаңыз, оның әдетте ақырына дейін дайын болмайтынын, ал кейде тағамды өз талғамыңыз бойынша дайындау үшін тіпті максималды көрсетілген уақыттан асыруға тура келетінін көресіз. Ол аспаздық кітабында қабылданған негізгі қағида дайындау уақытын көрсетуге консервативті көзқарасқа негізделген. Өйткені егер ас күйіп кетсе, оны түзету мүмкін емес. Кейбір рецепттерде, әсіресе, нан, бәліштер және қайнатылған крем дайындау рецепттерінде тағамды пештен сәл дайын емес күйінде алуға кеңес беріледі. Бұл қателік емес. Егер тағамды біразға, әсіресе жабылған күйінде қоя тұрса, ол пештен алып шыққаннан кейін де дайындалуын жалғастырады, өйткені астың сыртқы қабаттары сіңірген жылу біртіндеп ішіне бойлайды. Егер тағам бүкіл көлемі бойынша дайын болғанға дейін пеште қалса, сыртқы қабаттар қатты кеуіп кетеді, тіпті күйеді. Сіз әртүрлі тағамдарды дайындау және суыту уақытын айқындауда барған сайын шебер бола бересіз.

Өнімдердің тығыздығы

Торт немесе нан секілді жеңіл, кеуекті тағамдар ростбиф немесе бұқтырылған ет секілді ауыр, тығыз тағамдарға қарағанда жылдам дайындалады. Кеуекті тағамдар дайындаған кезде сіз олардың сырт жақ шеттерінің тым құрғақ және күйрек болмауын бақылауға тиіс боласыз.

Астың биіктігі

Биік өнімдердің, соның ішінде ростбифтің үстіңгі бөлігі астыңғысына қарағанда жылдам дайындалады. Соның себебінен биіктігі көбірек тағамды дайындау кезінде кейде бірнеше мәрте аударып отырған жөн.

Өнімдердегі ылғалдың құрамы

Микротолқындар өндіретін жылу ылғалды буландыруға бейім болғандықтан, қуыруға арналған ет және кейбір көкөніс түрлері секілді біршама құрғақ өнімдерді дайындаудың алдында сумен бүрку, не болмаса буды ұстап қалу үшін жабық түрде дайындау қажет.

Өнімдердегі сүйектер мен майдың құрамы

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

Өнімдердің мөлшері

Сіздің микротолқынды пешіңіздегі микротолқындар мөлшері дайындалатын өнімдердің мөлшерінен тәуелсіз өзгеріссіз қала береді. Демек, сіз микротолқынды пешке неғұрлым көп өнім салсаңыз, олар соғұрлым ұзақ дайындалады. Сіз салмағы рецептте көрсетілгеннен екі есе кем әлдебір тағамды дайындаған уақытта, рецептте көрсетілген дайындау уақытын кем дегенде үштен біріне кемітуді ұмытпаңыз.

Өнімдердің нысаны

Микротолқындар өнімдерге тек 2 см тереңдікке бойлайды; қалың тағамның ішкі бөлігі сырттан өндірілетін жылудың ішке ауыстырылу есебінен дайындалады. Кез келген тағамның тек сыртқы қабаттары микртотолқынды энергияның есебінен дайындалады, тағамның қалған бөлігі жылу өткізгіштіктің есебінен дайындалады. Одан микротолқынды пеште дайындау кезінде тағамның ең ыңғайсыз нысаны қалың шаршы болатынын көреміз. Бұрыштар әлдеқашан дайын, ал ортасы әлі жылымаған. Микротолқынды пеште дөңгелек жұқа тағамдар мен сақина нысанды тағамдар ең жақсы дайындалады.

Жабу

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

Күреңіту

15 минут немесе одан ұзақ дайындататын ет және құс еті өздерінің майының есебінен сәл күреңітеді. Одан көрі қысқа уақыт дайындалатын тағамдарға күреңіту үшін вустершир тұздығы, қытайбұршақ тұздығы немесе барбекюге арналған тұздықты жағуға болады, бұл тәбетті түске кіргіщуге мүмкіндік береді. Тағамдарға күреңіту үшін тұздықтың біршама шағын мөлшері үстелетін болғандықтан, тағамдардың бастапқы хош иісі өзгермей қала береді.

Май өткізбейтін қағазбен жабу

Май өткізбейтін қағаз шашыраудың алдын тиімді алады және асқа жылудың бір бөлігін ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ, ол қақпаққа немесе тығыз жанасатын таспаға қарағанда асты оншалық тығыз жаппайтындықтан, бұл асқа сәл кебуге мүмкіндік береді.

Орналастыру және аралықтарды қамтамасыз ету

Қақталған картоп, қалыпшалардағы кекстер, тіске басарлар секілді дара өнімдер егер оларды микротолқынды пеште бір бірінен бірдей қашықтықта, дұрысы шеңберлеп орналастырса, анағұрлым біркелкі жылытылатын болады. Ешқашанда өнімдерді бірінің үстіне бірін қаламаңыз.

Араластыру

Араластыру микротолқынды пеште ас дайындаған кезде неғұрлым маңызды тәсілдердің бірі болып табылады. Әдеттегідей дайындаған кезде тағамдар ингредиенттерді араластыру мақсатында араластырылады. Алайда, микротолқындардың көмегімен дайындаған кезде тағамдар жылуды тарату және қайта бөлу мақсатында араластырылады. Әрқашанда асты шеттерінен ортасына қарай араластырыңыз, өйткені шеттері бірінші кезекте жылиды.

Аудару

Үлкен кесекті ет және тұтас балапан секілді үлкен биік тағамдарды үстіңгі және астыңғы бөліктері біркелкі дайындалу үшін, аударып отыру қажет. Сондай-ақ балапан етінің кесектері мен жаншыма котлеттерді аударып отырған жөн.

Анағұрлым қалың үлестерді сыртында орналастыру

Микротолқындар астың сыртқы бөліктеріне “тартылатын” болғандықтан, еттің, құстың немесе балықтың анағұрлым қалың үлестерін олар дайындалып жатқан тағамның шеттеріне жақын орналастырған жөн. Бұл жағдайда анағұрлым қалың үлестер көбірек микротолқынды энергия алады және ас анағұрлым біркелкі дайындалатын болады.

Экрандау

Шаршы немесе тікбұрыш нысанды тағамдардың бұрыштары мен шеттері шамадан тыс қуырылуының алдын алу үшін, олар кейде микротолқындарды бұғаттайтын алюминий фольганың кесекшелерімен жабылады. Ешқашанда фольганың тым көп көлемін пайдаланбаңыз және фольганың тағамда сенімді ұсталуын қамтамасыз етіңіз, өйтпеген жағдайда электр доғасы пайда болуы мүмкін.

Көтеріңкіреу

Қалың және тығыз тағамдарды тағамның астыңғы бөлігі және ортасы микротолқындарды сіңіру үшін, көтеріңкіреп қоюға болады.

Тесу

Қабықтың, қабықшаның немесе жарғақтың ішіндегі өнімдер егер сіз оларды дайындаудың алдында тесіп қоймасаңыз, пеште жарылып кетуі мүмкін. Ондай өнімдерге жұмыртқалардың сарысы мен уызы, моллюскілер мен асшаяндар, сондай-ақ тұтас көкөністер мен жемістер жатады.

Дайындығын тексеру

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

Тұру уақыты

Асты микротолқынды пештен шығарылғаннан кейін әдетте 3 минуттан 10 минутқа дейін қоя тұру керек. Әдетте ас тұрған уақытында оның сырты кебу керек жағдайларды қоспағанда (мысалы, кейбір бәліштер мен бисквиттер), жылуды сақтау үшін жабылады. Тұру асты дайындыққа дейін жеткізуге, сондай-ақ оның хош иістер шоғырына араласуға және нығаюға мүмкіндік береді.

Сіздің пешіңіздітазалау

1. Пештің ішкі беттерін таза ұстаңыз

Астың немесе төгілген сұйықтықтың тамшылары пештің қабырғаларына жабысады және тығыздағыштар мен есікшенің беттерінің арасына түседі. Ең дұрысы оларды ылғалды шүберектің көмегімен бірден кетіріп отыру керек. Астың ұнтақтары мен тамшылар микротолқынды энергияны сіңіріп, дайындау уақытын ұлғайтады. Ылғалды шүберектің көмегімен есікше мен тығыздағыш беттердің арасындағы барлық ұнтақтар мен ас қалдықтарын кетіріңіз. Ол жерлерді есікшенің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін әсіресе мұқият тазалап отыру қажет. Ішкі беттердегі май тамшыларын сабынды шүберекпен кетіріңіз, содан кейін сабынды шүберекпен кетіріп, құрғатып сүртіңіз. Қатқыл жуғыш құралдарды немесе түрпілік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз. Шыны табақты қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

2. Пештің сыртқы беттерін таза ұстаңыз

Сыртқы беттерді жұмсақ сабын мен жылу суды пайдаланып, тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, корпусты жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің зақымдалуының алдын алу үшін, судың желдету саңылауларына ағуына жол бермеңіз. Басқару панелін тазалау үшін, пеш кездейсоқ қосылмау үшін есікшені ашып, панельді ылғалды шүберекпен сүртіңіз, содан оны дереу жұмсақ шүберекпен құратып сүртіп алыңыз. Тазалап болғаннан кейін Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.

3. Егер есікшенің периметрі бойынша пештің ішінде немесе сыртында шоғырланса, панельдерді жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Ол микротолқынды пеш жоғары ылғалдылық шарттарында жұмыс істеген уақытта орын алуы мүмкін және ешбір түрде пештің ақаулығын білдірмейді.

4. Есікше мен есікшенің тығыздағыштары тазалықта ұсталуға тиіс. Тазалау үшін тек жұмсақ шүберек пен сабынды жылу су пайдаланыңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, мұқият құрғатып сүртіп алыңыз.

ТАЗАРТҚЫШ ҰНТАҚТАР, МЕТАЛЛ ЖӨКЕЛЕР МЕН ПЛАСТИКА КӨПШІКТЕР СЕКІЛДІ ТҮРПІЛІК МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. Металл беттерді егер оларды ылғалды шүберекпен жиірек сүртіп алып отырса, таза күйінде сақтау оңайырақ болады.

Неғұрлым жиі туындайтын сұрақтарға жауаптар

С. пештің камерасындағы жарық неге жабайды?
Ж. Оған бірнеше себеп болуы мүмкін: пештегі шам жанып кеткен. Пештің есікшесі жабылмаған.

С. Пештің есікшесіндегі қарауыл терезесі микротолқынды энергияны өткізе ме?
Ж. Жоқ. Экранның жабылатын терезесіндегі ойықтар жарықтың өтуіне мүмкіндік беретін, бірақ микротолқынды энергияға өтуге мүмкіндік бермейтіндей шамада жасалған.

С. Неге басқару панеліндегі батырманы басқан кезде дыбыстық сигнал беріледі?
Ж. Дыбыстық сигнал сіздің басқарушы сигналыңыздың пештің жадына енгізілгенін көрсетеді.

С. Егер микротолқынды пешті ол бос болған уақытта қосса, ол зақымдала ма?
Ж. Иә. Ешқашанда пеш бос болған уақытта немесе оған шыны табақты орнатпай, қоспаңыз.

С. Неге жұмыртқалар кейде “жарылады”?
Ж. Сіз жұмыртқаларды пісірген, қуырған немесе пашот жұмыртқа дайындаған уақытта сарысы оның жарғағының ішінде бу жинақталу себебінен “жарылып” кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін, жұмыртқаны дайындар алдында сарысын тесіңіз. Ешқашанда қабығы аршылмаған жұмыртқаны дайындамаңыз.

С. Неге асты пеште дайындау уақыты аяқталғаннан кейін оны қоя тұруға кеңес беріледі?
Ж. Асты микротолқынды энергия пайдаланып, дайындау аяқталғаннан кейін, ол “тұру” уақытында дайындалуын жалғастырады. Ол тұру уақыты асқа оныңбүкіл көлемі бойынша дайындыққа жетуге мүмкіндік береді. Тұру уақытының ұзақтығы астың тығыздығына байланысты.

С. Микротолқынды пеште мамық жүгеріні дайындауға бола ма?
Ж. Иә, төменде берілген екі әдістің көмегімен дайындауға болады.
1. Микротолқынды пеш үшін арнайы әзірленген мамық жүгері дайындауға арналған ыдысты пайдаланып.
2. Сатылатын, микротолқынды пешке арналған орамдалған мамық жүгеріні пайдаланып, дайындауға болады.

ӨНІМДІ ӨНДІРУШЕ БЕРГЕН ОНЫ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ ДӘЛ ОРЫНДАҢЫЗ. МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАҒАН УАҚЫТТА ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ. ЕГЕР ЖҮГЕРІ ОРАМДА КӨРСЕТІЛГЕН УАҚЫТТЫҢ ІШІНДЕ МАМЫҚҚА АЙНАЛМАСА, ДАЙЫНДАУДЫ ТОҚТАТЫҢЫЗ. ДАЙЫНДАУДЫ ЖАЛҒАСТЫРУ ЖҮГЕРІНІҢ ЖАНУЫНА ӘКЕЛІП СОҒУЫ МҮМКІН.

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

С. Неге менің пешім микротолқынды пешке арналған аспаздық кітапта көрсетілген әркез жылдам дайындамайды?
Ж. Сіз барлық берілген нұсқаулықтарды дәл орындағаныңызды тексеру және дайындау уақытының өзгеруіне қандай себептер болғанын анықтау үшін, өзіңіздің аспаздық кітабыңызды тағы бір қарап шыңыңыз. Аспаздық кітапта көрсетілген дайындау уақыттар мен қуаттылық деңгейлері астың шектен тыс қуырылуының және күюінің – микротолқынды пеште ас дайындау тәсілдерін игеру кезеңінде жиі неғұрлым туындайтын проблеманың алдын алуды ескере отырып, ұсынылған. Мөлшердің, нысанның, салмақтың және қалыңдықтың нұсқалары анағұрлым ұзақ дайындау уақытына әкеліп соғуы мүмкін. Әдеттегі ас үй плитасын пайдалану жағдайындағыдай, астың дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін, аспаздық кітаптың нұсқауларын өзіңіздің ақылыңызбен және тәжірибеңізбен толықтырып отырыңыз.

Ескерту

Бұл бұйым жерге қосылған болуға тиіс

Желілік баудағы сымдар төмендегі кодқа сәйкес боялған:
КӨК – Бейтарап
ҚОҢЫР – Кернеу астында
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ – Жер

Сымдардың осы түстері сіздің ашаңыздағы түсті белгішелерге сәйкес келмеуі мүмкін болғандықтан, төмендегідей жасаңыз:

КӨК түсті сым ашаның N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

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

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

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

Ескерту

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

Техникалық сипаттамалары

	MS2041CE / MS2041CEY
Қоректендіру көзі	230 В / 50 Гц
Шығыстық қуаттылығы	700 Вт (IEC60705 стандарты бойынша)
Микротолқындар жиілігі	2450 Мгц
Габариттік мөлшерлері	455 мм (Е) x 260 мм (Б) x 330 мм (Ж)
Микротолқындар	1000 Вт

Ескі құрылғыны қоқысқа тастау

1. Егер мына айқыш-ұйқыш сызылған қоқыс сауытының белгісі құрылғыға жапсырылған болса, бұл оған Еуропалық 2002/96/EC ережелері таралады дегенді білдіреді.
2. Барлық электрлік және электрондық аспаптар қалалық қоқыс шығарудан бөлек, жергілікті билік органдары тағайындаған кәсіпорындар арқылы тасталуға тиіс.
3. Ескі құрылғыны дұрыс кәдеге жарату қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына келтірілетін ықтимал кері әсерді азайтуға көмектеседі.
4. Ескі тұрмыстық электр аспабын кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін қалалық мекемеге, қоқыс шығаратын қызметке немесе құрылғыны сатқан дүкенге х абарласыңыз.

LG
Life's Good

УКРАЇНСЬКА

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ

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

MS2041CE / MS2041CEY

www.lg.com

Застереження

Заходи безпеки для запобігання можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

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

Важливо не намагатись робити щось з блокувальними контактами.

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

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

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

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

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

⚠Попередження

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

⚠Попередження

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

Зміст

Як працює мікрохвильова піч

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

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

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

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

Дуже безпечний пристрій

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

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

Застереження — 94
Зміст — 95
Розпакування й установка печі — 96 ~ 97
Установка годинника — 98
Блокування від дітей — 99
ЕкономіяЕлектроенергії — 100
Готування з використанням мікрохвильової енергії — 101
Рівні мікрохвильової потужності — 102
Готування у два етапи — 103
Швидкий старт — 104
Русский повар — 105 ~ 108
Французский повар — 109 ~ 115
Итальянский повар — 116 ~ 121
Восточный повар — 122 ~ 126
Автоматичне розморожування продуктів — 127 ~ 128
Швидке розморожування — 129
Збільшення й зменшення часу приготування — 130
Важливі інструкції з безпеки — 131 ~ 132
Посуд для мікрохвильової печі — 133
Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії — 134 ~ 135
Відповіді на найчастіші питання — 136
Інформація щодо монтажу мережного штепселю/ Технічні характеристики — 137

Розпакування й установка печі

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

1 Розпакуйте вашу піч й установіть її на рівну горизонтальну поверхню.

Скляний піднос

Роликова підставка

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

НЕ ТРЕБА ВИКОРИСТОВУВАТИ ДАНИЙ ВИРІБ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ В КОМЕРЦІЙНИХ ЦІЛЯХ

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

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

5 Налийте в посуд , **безпечний для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте його на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** і закрийте дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор.133 .

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

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

ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ

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

Установка годинника

За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.
У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як установити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинній системі. Переконайтесь, що ви видалили з печі всі пакувальні матеріали.

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

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

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

1

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

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

2

Один раз натисніть кнопку **Годинник**.

(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі, натисніть кнопку **Годинник** ще раз.
Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу, вам буде необхідно відімкнути мережний шнур від розетки й потім приєднати його знову).

3

Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) п'ятнадцять разів.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) три рази.
Натисніть кнопку **10 сек** (**10 сек.**) п'ять разів.

4

Натисніть кнопку **Годинник**.

Блокування
від дітей

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

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

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

3 При натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з'явиться буква "**L** ".

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

Економія
Електроенергії

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

1 Натисніть **Стоп/Сброс (ЕКО).**
На дисплеї з'явиться "0".

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

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

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

Готування з використанням мікрохвильової енергії

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

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

1

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

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

2

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

На дисплеї з'являється повідомлення "560".

3

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

4

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

Рівні мікрохвильової потужності

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

Рівень потужності	Вихідна потужність		Використання
ВЫСОКИЙ (ВИСОКИЙ)	100%	700W	• Кип'ятіння води • Підрум'янювання страв з м'ясного фаршу • Готування шматків птаха, риби, овочів • Готування шматків нетвердого ("ніжного") м'яса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ (СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ)	80%	560W	• Підігрів всіх страв • Смаження м'яса великим шматком і птаха цілком • Готування грибів і морепродуктів (молюски й ракоподібні) • Готування страв, у яких містяться сир і яйця
СРЕДНИЙ (СЕРЕДНІЙ)	60%	420W	• Випікання пирогів і коржів • Готування яєць • Готування солодкого крему • Готування рису, супів
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (РОЗМОРОЖЕННЯ/ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	280W	• Розмороження всіх продуктів • Розплавлення вершкового масла й шоколаду • Готування більш твердих шматків м'яса
НИЗКИЙ (НИЗЬКИЙ)	20%	140W	• Розм'якшення вершкового масла й сиру • Розм'якшення морозива • Підйом дріжджового тіста

Готування у два етапи

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

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

Наприкінці 1 етапу подається звуковий сигнал і починається 2 етап.

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

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

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

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

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

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

4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

Швидкий
старт

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

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

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

2 Щоб задати готування їжі протягом 2 хвилин на ВИСОКОМУ рівні мікрохвильової потужності, натисніть кнопку **Старт/Быстрый Старт** (**Старт/Швидкий Старт**) чотири рази. Ваша піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази.

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

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

Русский повар

Борщ	**1**	**раз**
Солянка м’ясна	**2**	**рази**
Картопля “в мундирі”	**3**	**рази**
М’ясо в горщиках	**4**	**рази**
Пельмені	**5**	**рази**
Паровий стейк з лосося	**6**	**рази**
Форель з овочами	**7**	**рази**
Гречана каша	**8**	**рази**

1

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

2

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

3

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

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

4

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

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

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Картопля “в мундирі” (гс-3)	0,2~0,8 кг	Скляний лоток	Кімнатної температури	1. Виберіть картоплини середнього розміру вагою 180-220 г. Вимийте і протріть картоплини. Проткніть картоплю декілька разів виделкою. 2. Поставте картоплю в піч. Вибрати меню й натиснути Start. 3. Після приготування, залиште накритим фольгою на 5 хвилин.
М’ясо в горщиках (гс-4)	1 кг	Микротолқынға төзімді тостаған	Кімнатної температури	**Інгредієнти** 400 г курячих шматочків 1 столова ложка майонезу Сіль і перець за смаком 2 картоплини, подрібнені 1 цибуля, подрібнена 1 томат, подрібнений 100 г тертого сиру 1. Змішати курку з майонезом, сіллю та перцем. 2. Додати всі інші інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
Пельмені (гс-5)	0,3 кг	тарілка для мікрохвильової печі	Заморожене	**Інгредієнти** 15~20 заморожених пельменів 2 1/2 склянки води 1 лавровий лист Сіль і перець за смаком 1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Паровий стейк з лосося (гс-6)	0,4 кг	тарілка для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	**Інгредієнти** 400 г лосося (стейк) 1 столова ложка лимонного соку 1 столова ложка води Сіль і перець за смаком Будь-які спеції для риби 1. Покласти стейк лосося з сіллю, перцем, спеціями та лимоном у форму. 2. Долити у форму воду. 3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.
Форель з овочами (гс-7)	0,3 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	**Інгредієнти** 10 г масла 250 г стейку форелі Сіль і перець за смаком 1 столова ложка лимонного соку 50 г замороженого овочевого міксу 1. Намастити пергамент маслом. 2. Приправити форель сіллю, перцем і лимонним соком. 3. Накрити форель з овочами пергаментом. 4. Поставити продукти в духовку. Виберіть меню та натисніть Start, щоб почати готувати.
Гречана каша (гс-8)	0,3 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	1. Промити 300 г гречки та дати їй стекти. Додати 600 мл води та сіль у велику й глибоку миску, дати постояти 15 хвилин, накрити харчовою плівкою та зробити в ній отвори. 2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. 3. Після приготування залиште на 15 хвилин.

Французский повар

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

Французький цибулевий суп	**1**	**раз**
Вершково-сирний асуп з мідіями	**2**	**рази**
Суп-пюре зі шпинату	**3**	**рази**
Рататуй	**4**	**рази**
Фаршировані томати	**5**	**рази**
Фаршировані шампіньйони	**6**	**рази**
Жульєн в булочці	**7**	**рази**
Курячі ніжки з чорносливом	**8**	**рази**

1

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

2

Натисніть кнопку **Французский повар** чотири рази .
На дисплеї з’явиться повідомлення “Fc-4 ”.
У даному прикладі чотири рази натисніть кнопку **Рататуй.**

3

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**) .

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

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

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

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

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

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Жульєн в булочці (Fc-7)	0,8 кг	Вогнетривка скляна форма на решітці	Кімнатної температури	**Інгредієнти** 4~5 булочок Начинка 50 г тертого сиру 1. Відрізати верхівки булочок та видалити м’якоть, не пошкодивши скоринку. 2. Нафарширувати кожну булочку та покласти їх на тарілку. 3. Присипати зверху сиром кожну булочку. 4. Викладіть на решітку. Вибрати меню й натиснути Start. *** Толтыру** 2 столові ложки масла 200 г курячих грудок, подрібнених 100 г грибів, подрібнених 1 цибуля, подрібнена 1 склянка вершків Сіль і перець за смаком 1. Обсмажити курячі грудки з грибами та цибулею в маслі на сковороді. 2. Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем.
Курячі ніжки з чорносливом (Fc-8)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	**Інгредієнти** 1 цибуля, нарізана 1 морква, нарізана 500 г курячих ніжок 15 слив без кісточок, розрізаних навпіл 1 склянка курячого бульйону Сіль і перець за смаком 1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Итальянский повар

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 1,0 кг Спагеті болоньєзе.

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

1

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

2

Натисніть кнопку **Итальянский повар** п'ять разів.
На дисплеї з'явиться повідомлення "Ic-5".
у даному прикладі п'ять разів натисніть кнопку **Спагеті болоньєзе.**

3

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

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

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

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Спагеті болоньєзе (Ic-5)	1,0 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	**Інгредієнти для м’ясного соусу** 1 столова ложка оливкової олії. 1 цибуля, подрібнена 1 зубчик часнику, чавлений 400 г меленої яловичини 100 г томат-пасти 2 подрібнених томата 1 столова ложка сушеної зелені Сіль і перець за смаком **Інгредієнти для пасти** 150 г пасти, звареної за рецептом на коробці. 1 столова ложка сиру пармезан 1. Додати всі інгредієнти соусу болоньєзе в велику й глибоку миску і добре перемішати. накрити харчовою плівкою та зробити отвори. 2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі. 3. Після варіння перемішати, додати соус болоньєзе в зварену пасту, посипати сиром пармезан або вже перед подаванням.

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Спагеті карбонара (Ic-6)	0,4 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	**Інгредієнти для м’ясного соусу** 100 копченого бекону, подрібненого 1 зубчик часнику, чавлений 1/2 склянки вершків 4 жовтки 100 г сиру пармезан Сіль і перець за смаком **Інгредієнти для пасти** 150 г пасти, звареної за рецептом на коробці. 1 столова ложка сиру пармезан 1. Підсмажити бекон з часником у сковорідці в олії, доки він не стане трішки коричневим, тоді злити зайвий жир. 2. Додати смажений бекон, вершки, жовтки, сир пармезан, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.
Різото (Ic-7)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	**Інгредієнти** 200 г рису різото 1 1/2 склянки води або бульйону 1/2 склянки молока 200 г яловичини, подрібненої 2 яйця 1 цибуля, подрібнена 50 г зеленого горошку 100 г тертого сиру Сіль і перець за смаком 1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставте страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви	Вага:	Посуд/ приналежності	Температура продуктів :	Інструкції з приготування
Яблучні чіпси (Ic-8)	1.0	Скляний лоток	Кімнатної температури	**Інгредієнти** 1/2 яблука 1 склянка цукреної води (1 склянка води + 2 чайні ложки цукру) 1. Нарізати яблуко якомога тоншими скибочками за допомогою спеціального ножа або овочерізки та замочити в цукреній воді на 1~2 години. 2. Обтерти скибочки яблука рушником та розкласти на пергаменті. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. 3. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. 4. Після приготування, оставте на 1-2 хвилина.

Восточный повар

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

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

1

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

2

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

3

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**) .

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

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

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

Санат	Шекті салмағы:	Ыдыс-аяқ	Тағам темп.:	Нұсқаулар
Ікра баклажанна (Ос-7)	1,2 кг	миска для мікрохвильової печі	Кімнатної температури	**Інгредієнти** 2 баклажани, очищені та подрібнені 1 солодкий перець, подрібнений 1 цибуля, подрібнена 1 томат, подрібнений 2 столові ложки свіжої подрібненої зелені 2 зубчик часнику, чавлений 1 столова ложка оливкової олії 1 чайна ложка цукру Сіль і перець за смаком 1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції. 2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі. 3. Після приготування збити овочі в блендері або кухонному комбайні.
Хінкалі (Ос-8)	0,6 кг	тарілка для мікрохвильової печі	Заморожене	1. Розкласти заморожене хінкалі на тарілці. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. Накрийте харчовою плівкою. 2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.

Тому що температурай щільність продук ів можуть бути різними, ми рекомендуємовам перевірити продукти перед початком готування. Особливу увагу зверніть на великі шматки м'яса й птиці, тому що деякі продукти не повинні бути повністю відталими перед готуванням. Наприклад, риба готуєиься так швидко, що іноді краще починати готування тоді, коливона ще де що заморожена. У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як розморозити 1.4 кг замороженого птаха

Автотатичне розморожування продуктів

У вашій печі можна обирати одну із чотирьох категорій продуктів до розморожування: **М'ясо, Птиця, Риба та Хліб** ;кожна категорія продуктів розморожується з використанням різного рівня потужност мікрохвиль. Вибір необхідної категорії і робиться за допомогою натискання кнопки. **Размораж.**

Категорія	Натисніть кнопку **Размораж**	
М'ясо	1	раз
Птиця	2	рази
Риба	3	рази
Хліб	4	рази

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

2 Для вибору програми розморожування Птаха натисніть кнопку **Авторазмораживание(Розморожування)** два рази У вікні дисплея з'явиться повідомлення **"dEF2".**

3 Уведіть вагу заморожених продуктів,які ви збираєтеся розморозити.

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

4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**) .

5 У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, перевернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або екрануйте їх фольгою для вповільнення відтавання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята йнатисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування.

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

ІНСТРУКЦІЇ З АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ.

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

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

Швидке розморожування

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

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

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

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

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

*Повністю видаліть пакування м'яса.
*Покладіть фарш у посуд для мікрохвильової печі. Коли пролунає звуковий сигнал, відкрийте дверцята, вийміть фарш із печі, переверніть його й покладіть назад у піч. Натисніть кнопку СТАРТ, щоб продовжити розмороження. Наприкінці програми вийміть фарш із мікрохвильової печі, накрийте фольгою й залиште на 5-15 хвилин до повного відтаювання.

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

Збільшення й зменшення часу приготування

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

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

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

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування

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

2 Виберіть потрібну програму Авто кухар .

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**) .

3 Натисніть кнопку **[+]** .
При кожному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися на **10** секунд.

Натисніть кнопку **[-]** .
При кожному натисканні кнопки час готування буде зменшуватися на **10** секунд.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будь ласка, завжди перевіряйте, що ви правильно встановили час готування їжі, тому що занадто тривале готування може призвестидо ЗАЙМАННЯ їжі й наступному УШКОДЖЕННЮ ПЕЧІ.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у майбутньому.

1. Не робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі. Небезпечно виконувати операції по обслуговуванню або ремонту печі, пов'язані зі зняттям будь-яких кожухів і кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. Ремонт повинен здійснювати тільки кваліфікованої фахівець із ремонту мікрохвильовий техніки.
2. Не включайте піч, коли вона порожня. Коли піч не використовується, рекомендується поставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково увімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.
3. Не сушіть в мікрохвильовій печі одяг, що може обвуглитися або обгоріти, якщо ви нагріваєте його занадто довго.
4. Не готуйте продукти, загорнувши їх у паперові рушники, за виключенням випадків, коли в повареній книзі надані саме такі рекомендації з приготування страви.
5. Не користуйтеся газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.
6. Не користуйтеся дерев'яним посудом. Він може перегрітися й обвуглитися. Не користуйтеся керамічним посудом з металевою обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди видаляйте закручені дротики, якими зав'язують пакети з продуктами. Металеві предмети можуть привести до виникнення електричної дуги, що може викликати серйозне ушкодження печі.
7. Не включайте піч, коли між дверцятами й передніми торцевими поверхнями печі перебуває кухонний рушник, серветка або будь-яка інша перешкода, тому що це може викликати витік мікрохвильової енергії назовні.
8. Не користуйтеся папером, виготовленим з переробленої вторинної сировини, тому що в ньому можуть утримуватися домішки, які можуть викликати іскріння й/або загоряння при приготуванні їжі.
9. Не мийте обертовий піднос у воді відразу ж після закінчення готування їжі. Він може розламатися або тріснути.
10. Для готування або підігріву малих кількостей їжі треба менше часу. Якщо ви запрограмуєте звичайний час, їжа може перегрітися й пригоріти.
11. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, прослідкуйте, щоб передній край дверцят був розташовувався, принаймні, на 8 см углиб від краю поверхні, на якій установлено піч .
12. Перед готуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук й інших аналогічних овочів і фруктів.
13. Не готуйте в печі яйця в шкарлупі. Усередині яйця створиться тиск і воно вибухне.
14. Не намагайтеся готувати у вашій печі страви у фритюрі.
15. Перш ніж готувати або розморожувати продукти, зніміть з них пластикове пакування. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.
16. Якщо дверцята печі або ущільнювачі дверцят перебувають у несправному стані, піччю не можна користуватися, доки її не відремонтує фахівець.
17. Якщо ви помітили дим, не відкривайте дверцята печі, а вимкніть її або відімкніть мережевий шнур печі від розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.
18. Коли їжа готується або підігрівається в одноразовому посуді із пластику, паперу або інших горючих матеріалів,не залишайте піч без догляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконатися в тому, що з посудом нічого не відбувається.
19. Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина уміє використовувати піч й усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.
20. Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичному посуді, тому що він може вибухнути при нагріванні.

Термін служби даного товару-7 років від дня передачі товару споживачеві.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у майбутньому.

21. Використовуйте тільки той тип посуду, що підходить для мікрохвильової печі.

22. Якщо ви розігріваєте їжу в пластиковому або паперовому посуді, стежте за піччю, тому що існує можливість запалювання посуду.

23. Якщо ви побачили дим, відключіть піч від мережі й потримайте дверцята закритими, щоб згасити полум'я.

24. Розігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до сильного кипіння, тому необхідно дотримуватись обережності при нагріванні.

25. Уміст пляшок для годівлі й баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішувати або струшувати, а температуру вмісту - перевіряти перед уживання щоб уникнути опіків.

26. Яйця в шкарлупі й зварені в круту не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть після закінчення функції розігріву.

27. Інструкції із чищення ущільнювачів дверцят, камери й суміжних деталей.

28. Залишки їжі необхідно видаляти, а піч регулярно чистити

29. Ушкодження зовнішнього покриття може негативно позначитися на роботі печі, а також призвести до небезпечної ситуації.

30. Використовуйте тільки той датчик температури, що рекомендований для даної печі (для моделей що мають функцію використання датчика температури).

31. Якщо встановлені нагрівальні елементи, під час експлуатації піч сильно нагрівається. Необхідно уникати контакту з нагрівальними елементами усередині печі.
32. Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду.
33. З силою оберніть рухомий нагрівач. Якщо рухомий нагрівач ушкоджений, піч не можна використовувати доти, поки вона не буде відремонтована кваліфікованим технічним спеціалістом.
34. Щоб розміщувати мікрохвильову піч у нішу для постійної роботи треба перевірки роботу печі в цій ніші.
35. Температура доступних поверхонь під час роботи може бути дуже високою. Дверцята і зовнішні поверхні під час роботи сильно нагріваються. Як правило, під час роботи поверхні нагріваються.

⚠**Попередження:** Якщо дверцята або ущільнювачі, що герметизують піч, ушкоджені, експлуатація не припустима й може бути відновлена тільки після ремонту печі кваліфікованим фахівцем.

⚠**Попередження:** Обслуговування або ремонт, що вимагають зняття кришки, що захищає від електромагнітного випромінювання, виконані некваліфікованим фахівцем, небезпечні.

⚠**Попередження:** Неприпустимо розігрівати в закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.

⚠**Попередження:** Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина уміє використовувати піч безпечним чином й усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.

Посуд для мікрохвильової печі

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

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

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

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

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

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

Столові тарілки

Багато видів столового посуду безпечні для використання в мікрохвильової печі.

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

Скляний посуд

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

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

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

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

Папір

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

Пластикові пакети для готування їжі

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

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

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

Фаянс,глиняний посуд і кераміка

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

⚠ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Деякі предмети посуду з високим умістом свинцю або заліза не придатні для використання в мікрохвильовій печі.
Щоб бути впевненими , що посуд може використовуватись в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.

Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом готування

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

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

Фактори, що впливають на час готування їжі

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

У деяких рецептах, особливо в рецептах готування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується виймати блюдо з печі злегка неготовим. Це не помилка.

Якщо дати блюду постояти, особливо в накритому виді, воно продовжує готуватись навіть після виймання з печі, тому що тепло, поглинене зовнішніми шарами їжі, поступово проникає усередину. Якщо залишити їжу в печі доки вона не буде повністю готова, зовнішні шари будуть пересушені або навіть пригорять. Ви поступово набудете майстерності у визначенні часу готування та часу, що потрібен для охолодження різних блюд.

Щільність продуктів

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

Висота їжі

Верхня частина високих продуктів, зокрема, ростбіфа, буде готуватися швидше, ніж нижня. Внаслідок цього, блюдо, що має велику висоту, рекомендується перевертати під час готування, іноді кілька разів.

Уміст вологи в продуктах

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

Вміст кісток і жиру в продуктах

Кістки проводять тепло, а жир готується швидше м'яса. Внаслідок цього, при готуванні кістлявих або жирних шматків м’яса треба подбати про те, щоб м'ясо готувалося рівномірно й не пересмажилося.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінним поза залежності від кількості продуктів, що готуються. Отже, чим більше продуктів ви помістили в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готуватись. Коли ви готуєте будь – яку страву, вага якої наполовину менша ваги, зазначеної в рецепті, не забудьте зменшити зазначений у рецепті час готування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

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

Накривання

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

Підрум’янювання

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

Оскільки до страв додаються відносно невелика кількість соусу для підрум’янювання, первинний аромат страв залишається незмінним.

Накривання жиронепроникним папером

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

Розміщення й забезпечення проміжків

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

Перемішування

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

Перевертання

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

Розміщення більш товстих порцій зовні

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

Екранування

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

Підняття

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

Протикання

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

Перевірка готовності

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

Час відстоювання

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

Чищення вашої печі

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

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

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

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

Відповіді на найчастіші питання

Питання. Чому не горить освітлення в камері печі?
Відповідь. Для цього може бути кілька причин:
Перегоріла лампочка в печі.
Дверцята печі не закриті.

П. Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно у дверцятах печі?
В. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, щоб вони пропускали світлу, але не дозволяють проходити мікрохвильової енергії.

П. Чому при натисканні кнопки на панелі керування подається звуковий сигнал?
В. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал уведений у пам'ять печі.

П. Чи буде мікрохвильова піч ушкоджена, якщо її включити тоді, коли вона порожня?
В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди скляний піднос.

П. Чому яйця іноді “вибухають ”?
В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може “вибухнути ” з причини нагромадження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкарлупі.

П. Чому рекомендується дати їжі постояти після того, як закінчився час її готування в печі?
В. Після того, як готування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час “відстоювання”. Цей час дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її обсязі.
Тривалість часу відстою залежить від щільності їжі.

П. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі повітряну кукурудзу?
В. Так, за допомогою одного із двох методів, описаних нижче.
1 З використанням посуду для готування повітряної кукурудзи, розробленого спеціально для мікрохвильової печі.
2 З використанням наявної в продажі упакованої повітряної кукурудзи, призначеної для мікрохвильової печі. При цьому на упакуванні зазначено час готування й рівень потужності, що потрібно використати.

ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ПО ГОТУВАННЮ ПРОДУКТУ, НАДАНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРИТЬСЯ В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКУВАННІ ЧАСУ, ПРИПИНІТЬ ГОТУВАННЯ.
Продовження готування може призвести до займання кукурудзи.

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

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

Інформація щодо монтажу мережного штепселю/ Технічні характеристики

⚠Попередження

Цей виріб повинен бути заземленим

Дроти в мережному шнурі пофарбовані у відповідності з наступним кодом:
СИНІЙ ~ нейтральний
КОРИЧНЕВИЙ ~ під напругою
ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ ~ земля

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

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

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

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

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

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

Технічні характеристики

	MS2041CE / MS2041CEY
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Вихідна потужність	700 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	455мм (Ш)x 260мм (В)x 330мм (Г)
Мікрохвилі	1000 Вт

⚠Попередження

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

Утилізація старого пристрою

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

LG
Life's Good

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

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