

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЛЕГКАЯ КОНВЕКЦИЯ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

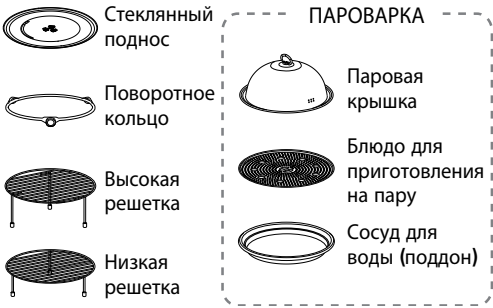
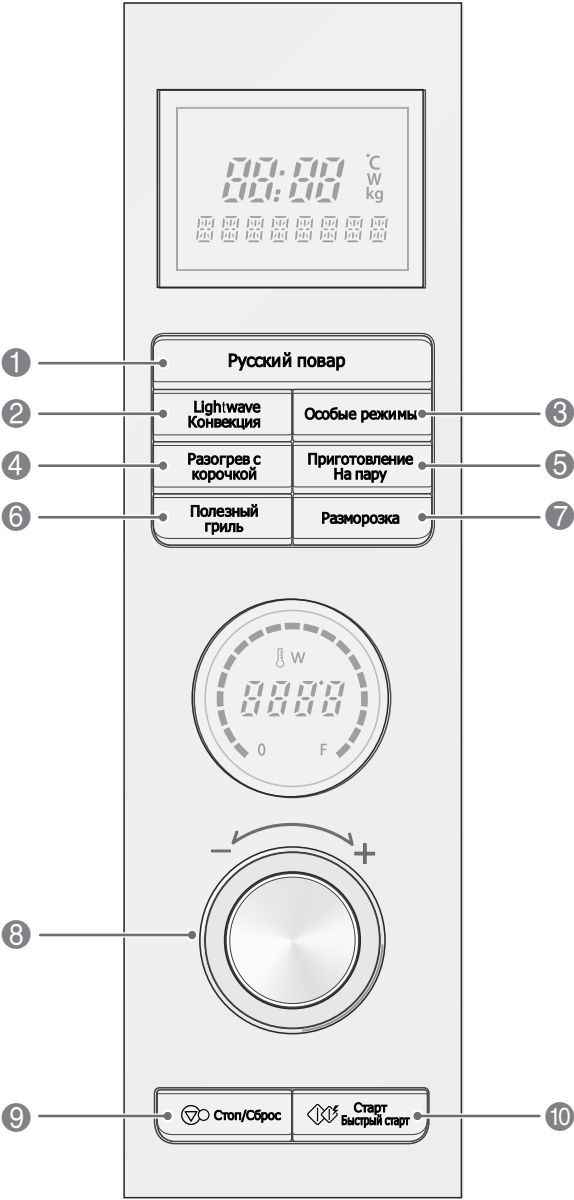
MJ3281BC



MFL68119901

www.lg.com

Панель управления



Орган управления

- 1 Русский повар**
Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
См. стр. 5 "Русский повар"
- 2 Lightwave Конвекция**
См. стр. 7 "Lightwave Конвекция"
- 3 Особые режимы**
См. стр. 8 "Особые режимы"
- 4 Разогрев с корочкой**
См. стр. 9 "Разогрев с корочкой"
- 5 Приготовление На пару**
См. стр. 10 "Приготовление На пару"
- 6 Полезный гриль**
См. стр. 11 "Полезный гриль"
- 7 Разморозка**
См. стр. 12 "Разморозка"
- 8 РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
 - Выбор режима приготовления.
 - Установка времени приготовления, температуры и уровня мощности.
 - В режиме автоматического и ручного приготовления в любой момент можно увеличить или уменьшить время приготовления поворотом данной ручки (за исключением режима размораживания).
- 9 СТОП / СБРОС**
 - Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени.
- 10 Старт / Быстрый старт**
 - Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.
 - Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

Использование принадлежностей в каждом режиме

	Микроволновый режим	Гриль	Конвекция	Гриль комби	Conv комби
Пароварка	○	—	—	—	—
Высокая решетка	—	○	○	○	○
Низкая решетка	—	○	○	○	○
Стекланный поднос	○	○	○	○	○
Поддон	○	○	○	○	○

Установка часов

Показания времени можно задать в 12 или 24 формате.

- 1 Включите микроволновую печь в первый раз.
На дисплее отобразятся символы **"24Н"**.
Для подтверждения формата 24 нажмите кнопку **10**.
(Если вы хотите изменить формат после установки часов, вам придется отключить печь от сети и подключить снова.)
- 2 Чтобы установить часы, поверните круглую ручку **8**.
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 3 Чтобы установить минуты, поверните круглую ручку **8**.
Нажмите кнопку **10**.
Время начнет отсчитываться.



ПРИМЕЧАНИЕ

- При первом включении устройства показания времени сбрасываются.
- Если на дисплее отображаются странные символы, отключите микроволновую печь от сети и снова подключите, а затем заново установите время.

Блокровка

Ниже приведен пример установки режима защиты от детей

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Нажмите и удерживайте кнопку **9** до отображения на дисплее сообщения **"БЛОКНРОВКА"** и символа **"🔒"** и подачи звукового сигнала.
Режим **БЛОКНРОВКА** установлен.



При нажатии любой кнопки на дисплее отображается сообщение **"БЛОКНРОВКА"** и символ **"🔒"**.

- 3 Для отмены режима **БЛОКНРОВКА** нажмите и удерживайте кнопку **9**.
до исчезновения сообщения **"БЛОКНРОВКА"**. При этом будет подан звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

Данная микроволновая печь имеет функцию защиты, которая предотвращает случайное включение печи.
После установки режима защиты от детей вы не сможете использовать любую функцию и приготовить блюдо.

Быстрый запуск

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Нажмите кнопку **10** четыре раза для установки 2-минутного приготовления с высокой мощностью (900 Вт).
Микроволновая печь включится до четвертого нажатия кнопки.
- 3 В режиме приготовления **10** время приготовления можно задать до 99 минут 59 секунд поворотом ручки **8**.



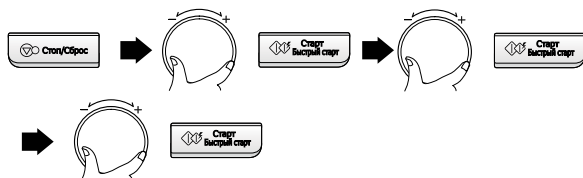
ПРИМЕЧАНИЕ

Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима **ВЫСОКОЙ** мощности (900 Вт) нажатием кнопки **10**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Приготовление с использованием микроволновой энергии

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Поворотом ручки **8** выберите **МИКРОВОЛНОВЫЙ РЕЖИМ**.
Отображается следующий значок: **"≈"**.
Для подтверждения выбранного режима нажмите кнопку **10**.
- 3 Поверните ручку **8** для выбора мощности.
Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку **10**.
- 4 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку **8**.
Нажмите кнопку **10**.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная микроволновая печь позволяет устанавливать пять уровней мощности. Режим высокой мощности устанавливается автоматически, а ручкой **8** выбирается другой уровень мощности.
- Продукт для приготовления следует поместить в посуду, пригодную для использования с микроволновой печью.
- Please do not use the following accessories.



Высокая решетка



Низкая решетка

Уровень мощности микроволновой энергии

Данная микроволновая печь позволяет установить 5 уровней мощности, обеспечивая максимальную гибкость над процессом приготовления. В приведенной ниже таблице указаны примеры продуктов и рекомендуемый уровень мощности для их приготовления в данной микроволновой печи.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ВЫСОКИЙ	900 Вт (100%)	• Кипячение воды • Говяжий фарш • Куски домашней птицы, рыба, овощи • Приготовление нежных кусков мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720 Вт (80%)	• Разогревание • Поджаривание мяса и домашней птицы • Приготовление грибов и моллюсков • Приготовление блюд с сыром и яйцами
СРЕДНИЙ	540 Вт (60%)	• Выпечка кексов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление крема • Приготовление рисовых блюд, супов

СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360 Вт (40%)	• Оттаивание • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление менее нежных кусков мяса
НИЗКИЙ	180 Вт (20%)	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Заквашивание дрожжевого теста

Приготовление на гриле

- 1 Нажмите кнопку 9.
- 2 Поворотом ручки 8 выберите **ГРИЛЬ**.
Отображается следующий значок: "☼☼☼".
Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 3 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку 8.
- 4 Нажмите кнопку 10.



ОСТОРОЖНО

При извлечении блюда и принадлежностей после приготовления всегда пользуйтесь перчатками, так как печь и принадлежности сильно нагреваются.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Этот режим позволяет быстро поджарить продукт до образования корочки.

- Для приготовления используйте следующую принадлежность.

Высокая решетка

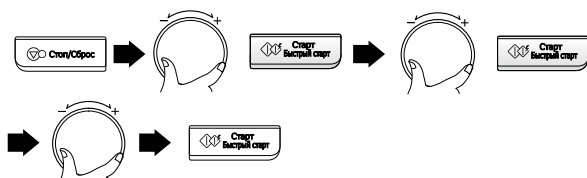


Пароварка

- Не используйте следующую принадлежность.

Приготовление в режиме Гриль комби

- 1 Нажмите кнопку 9.
- 2 Поворотом ручки 8 выберите **Гриль комби**.
Отображаются следующие значки: "☼☼☼" и "☼☼☼".
Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 3 Для выбора мощности, поверните круглую ручку 8.
Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку 10.
- 4 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку 8.
- 5 Нажмите кнопку 10.



ПРИМЕЧАНИЕ

- В данной микроволновой печи предусмотрен режим комбинированного приготовления, который позволяет готовить блюдо с использованием **нагревателя** и **микроволнового излучения**.

Обычно при этом время приготовления блюда сокращается.

- В режиме Grill Combi можно устанавливать три уровня мощности микроволнового излучения (180 Вт, 270 Вт и 360 Вт).

- Этот режим позволяет быстро поджарить продукт до образования корочки.



- Для приготовления используйте следующую принадлежность.

Высокая решетка

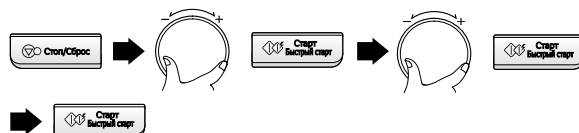


Пароварка

- Не используйте следующую принадлежность.

Предварительный прогрев

- 1 Нажмите кнопку 9.
- 2 Поворотом ручки 8 выберите **Conv.**
Отображается следующий значок: "☼☼☼".
Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 3 Для установки температуры, поверните круглую ручку 8.
Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 4 Нажмите кнопку 10.
На дисплее отображается сообщение "РАЗОГРЕВ" и начинается прогрев печи.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Диапазон температур конвекции печи 40° С и 100~230° С.

- При температуре в печи 40° С используется функция сбраживания. Для ее использования печь следует охладить, так как сбраживание не происходит при температуре выше 40° С.

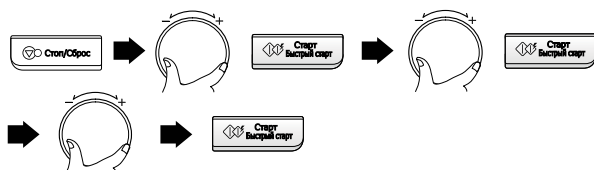
- Для достижения заданной температуры требуется несколько минут.

- После достижения заданной температуры подается звуковой сигнал.

- После этого в печь помещается продукт и начинается его приготовление.

Приготовление в режиме конвекции

- 1 Нажмите кнопку 9.
- 2 Поворотом ручки 8 выберите **Conv.**
Отображается следующий значок: "☼".
Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 3 Для установки температуры, поверните круглую ручку 8.
Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 4 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку 8.
- 5 Нажмите кнопку 10.



ОСТОРОЖНО

При извлечении блюда и принадлежностей после приготовления всегда пользуйтесь перчатками, так как печь и принадлежности сильно нагреваются.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не задаете температуру сами, автоматически устанавливается температура 180° C, время приготовления устанавливается поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

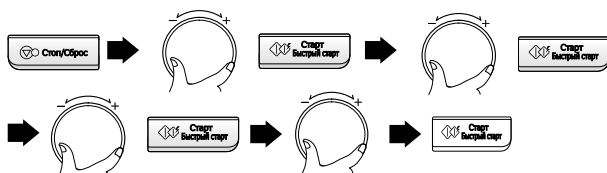


Низкая
решетка

Для приготовления используйте следующую принадлежность.

Приготовление в режиме Conv комби

- 1 Нажмите кнопку 9.
- 2 Поворотом ручки 8 выберите **Conv комби**.
Отображаются следующие значки: "☼", "☼".
Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 3 Для выбора мощности, поверните круглую ручку 8.
Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку 10.
- 4 Для установки температуры, поверните круглую ручку 8.
Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 5 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку 8.
- 6 Нажмите кнопку 10.



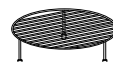
ОСТОРОЖНО

При извлечении блюда и принадлежностей после приготовления всегда пользуйтесь перчатками, так как печь и принадлежности сильно нагреваются.

ПРИМЕЧАНИЕ

Можно устанавливать три уровня мощности микроволнового излучения (180 Вт, 270 Вт и 360 Вт).

- Для приготовления используйте следующую принадлежность.



Низкая
решетка



Пароварка

- Не используйте следующую принадлежность.

Увеличение или уменьшение времени приготовления

Ниже приведен пример изменения программы приготовления с увеличением или уменьшением времени приготовления.

- 1 Нажмите кнопку 9.



- 2 Выберите одну из доступных программ приготовления. Выберите вес продукта.



- 3 Нажмите кнопку 10.

Поверните ручку 8.

При этом время приготовления увеличится или уменьшится.



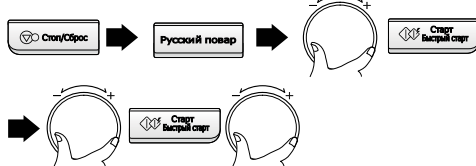
ПРИМЕЧАНИЕ

- Если при использовании предустановленной программы приготовления блюдо будет передержано или недодержано, поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** время приготовления можно увеличить или уменьшить.

- Время приготовления можно увеличить или сократить (за исключением режима размораживания) в любой момент поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Русский повар

- 1 Нажмите кнопку 9.
- 2 Нажмите кнопку 1.
Отображается следующий значок: "auto".
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку 8.
Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку 8.
Нажмите кнопку 10.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки 8.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Меню русской кухни программируется.
- Русский вариант режима "Разогрев с корочкой" позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

Рецепты от Русский повар

Продукт					
1. ГРЕЧНЕВАЯ КАША	Ингредиенты	300 г гречневой крупы \ 600 мл воды			
		1 чайная ложка соли			
Рецепт приготовления					
1. Промойте гречневую крупу.					
2. Залейте воду в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи, засыпьте гречневую крупу и добавьте соль.					
3. Закройте крышкой.					
4. Поместите в микроволновую печь					
Выберите меню и нажмите кнопку пуска.					
2. СВИНАЯ ОТБИВНАЯ	Рецепт приготовления	Подберите свиные отбивные весом 200 г и толщиной 1,5~2,0 см каждый.			
		Приправьте солью и перцем по вкусу. Уложите продукты на высокую решетку на поддоне. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.			
Ингредиенты для приготовления риса					
3. РИС / МАКАРОНЫ	Ингредиенты	Рис	100 г	200 г	300 г
		Сливочное масло, растопленное	30 г	40 г	50 г
		Репчатый лук, тертый	50 г	75 г	100 г
		Куриный бульон или вода	250 мл	500 мл	750 мл
Пряности и соль По вкусу					
Положите рис и растопленное сливочное масло в глубокую и большую емкость (3 л) и хорошо перемешайте. Залейте горячим куриным бульоном или водой и добавьте специи и соль. Покройте оберточной бумагой. Поместите в микроволновую печь. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления перемешайте и оставьте в накрытом состоянии на 5~10 минут.					
Ингредиенты для приготовления спагетти					
Макароны	100 г	200 г	300 г		
Вода	400 мл	800 мл	1200 мл		
Соль	По вкусу				
В глубокую и большую емкость (3 л) налейте горячую воду, поместите в нее макаронные изделия и добавьте соль. Поместите в микроволновую печь. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления выждите 1~2 минуты. Промойте макароны холодной водой.					
4. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ	Ингредиенты	750 г лосося \ 2 столовых ложки			
		пряных трав \ 1 ст. л лимонного сока			
		соли \ базилика			
		Заправьте пряными травами, лимонным соком, солью и базиликом. Поместите продукты на поддон на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.			

Продукт	
5. КУРИНЫЕ ГРУДКИ	Ингредиенты
	Куриные грудки \ 2 столовых ложки сливочного масла
	Начинка
	2Крошенный зеленый лук \ 3/4 чашки пропаренного риса
6. ПИРОГ С ЛОСОСЕМ	Ингредиенты
	4 яйца \ 50 г длиннозерного риса \ 300 г копченого лосося \ 15 г крошенного свежего укропа \ 45 мл сметаны \ 1 кусок раскатанного сдобного теста \ 1 яичный желток \ 5 мл воды \ 15 мл планировочных сухарей
	Рецепт приготовления
	1. Поместите яйца на противень, залейте холодной водой и доведите до кипения. Установите медленный огонь и оставьте на медленном огне на 10 минут. После приготовления яиц сразу же слейте воду и поместите под проточную воду. Очистите яйца от скорлупы и мелко покрошите.
7. ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	Ингредиенты
	250 г сдобного теста \ 30 г чернослива \ 30 г урюка \ 30 г изюма \ 30 г фундука
	3 столовых ложки меда \ 3 столовых ложки растопленного сливочного масла
	Рецепт приготовления
8. ПИРОГ С ЛОСОСЕМ	Ингредиенты
	4 яйца \ 50 г длиннозерного риса \ 300 г копченого лосося \ 15 г крошенного свежего укропа \ 45 мл сметаны \ 1 кусок раскатанного сдобного теста \ 1 яичный желток \ 5 мл воды \ 15 мл планировочных сухарей
	Рецепт приготовления
	1. Поместите яйца на противень, залейте холодной водой и доведите до кипения. Установите медленный огонь и оставьте на медленном огне на 10 минут. После приготовления яиц сразу же слейте воду и поместите под проточную воду. Очистите яйца от скорлупы и мелко покрошите.
9. ПИРОГ С ЛОСОСЕМ	Ингредиенты
	4 яйца \ 50 г длиннозерного риса \ 300 г копченого лосося \ 15 г крошенного свежего укропа \ 45 мл сметаны \ 1 кусок раскатанного сдобного теста \ 1 яичный желток \ 5 мл воды \ 15 мл планировочных сухарей
	Рецепт приготовления
	1. Поместите яйца на противень, залейте холодной водой и доведите до кипения. Установите медленный огонь и оставьте на медленном огне на 10 минут. После приготовления яиц сразу же слейте воду и поместите под проточную воду. Очистите яйца от скорлупы и мелко покрошите.

Продукт

Рецепт приготовления

1. На слегка посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в виде блина и уложите его на поддон. Обрежьте края, оставляя немного теста, выступающим за края. Проколите вилкой и отложите в сторону.
2. Промойте и просушите сухофрукты, уложите чернослив и урюк в равных долях, добавьте мед, сливочное масло и перемешайте.
3. Уложите фруктовую смесь ровным слоем на тесто.
4. Поместите поддон на низкую решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

8. ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ

- Температура продукта : комнатная
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Ингредиенты

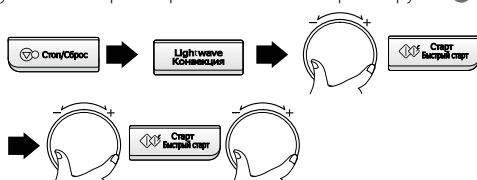
2 чашки непросеянной ржаной муки
1 1/2 чашки непросеянной муки высшего сорта \ 1 чайная ложка сахарного песка
2 чайных ложки соли \ 1/2 чашки холодной воды \ 2 столовых ложки измельченного тмина \ 1 чашка цельных отрубей из хлебных злаков \ 1 1/2 чашки воды \ 1/4 чашки уксуса (или 1/8 чашки бальзамического уксуса) \ 1/4 чашки черной патоки \ 1 долька горького шоколада \ 2 столовых ложки сухих дрожжей \ 1/4 чашки сливочного масла
1 чайную ложку кукурузного крахмала

Рецепт приготовления

1. Смешайте с ржаной мукой и мукой высшего сорта. Смешайте 2 1/3 чашки мучной смеси с сахарным песком, солью, отрубями, тмином, кофе, измельченным луком, фенхелем и сухими дрожжами.
2. В кастрюле перемешайте воду, уксус, патоку, шоколад и сливочное масло. Нагрейте до горячего состояния.
3. Постепенно добавляйте смесь в сухие ингредиенты, за исключением кукурузного крахмала, и взбивайте в течение 2 минут.
4. Добавьте 1/2 чашки мучной смеси, взбивайте в течение 2 минут.
5. Поместите тесто в закрытую посуду и оставьте на 15 минут. Когда объем теста увеличится вдвое, разделите его пополам.
6. Уложите тесто таким же образом.
7. Уложите тесто на поддон на низкой решетке. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.
8. Замешайте кукурузный крахмал в холодной воде. Готовьте до закипания смеси.
9. После звукового сигнала смажьте полученной смесью кукурузного крахмала поверхность караваев и нажмите кнопку пуска для продолжения приготовления.

Lightwave Конвекция

1. Нажмите кнопку ⑨.
2. Нажмите кнопку ②.
Отображается следующий значок: "⚙️".
3. Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.
4. Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧.
Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ③.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Меню режима активной конвекции запрограммировано.
- Режим активной конвекции позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

Рецепты для режима Lightwave Конвекция

Продукт

1. ЗАПЕЧЕННАЯ КУРОЧКА

- Вес : 0,8~1,8 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира

Рецепт приготовления

Смажьте всего цыпленка растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.
Уложите цыпленка грудкой вниз на низкую решетку на поддоне. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала спустите соки и сразу же переверните продукт. Нажмите кнопку пуска для продолжения приготовления. После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут.

2. КУСОЧКИ КУРОЧКИ

- Вес : 0,2~0,8 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира

Рецепт приготовления

Смажьте кусочки цыпленка растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.
Поместите продукты на поддон на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.

3. ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

- Вес : 0,5~2,0 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Низкая решетка на поддоне для сбора жира

Рецепт приготовления

Смажьте кусочки свинины растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.
Уложите продукты на низкую решетку на поддоне. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут.

4. СВЕЖАЯ ПИЦЦА

- Температура продукта : комнатная
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Ингредиенты

Тесто :
120 г обычной или хлебопекарской муки \ 1 чайная ложка сухих дрожжей \ 1/3 чайной ложки соли \ 1 чайная ложка сахарного песка \ 70 мл теплой воды
1 чайная ложка высококачественного оливкового масла, и еще немного для смазывания
Начинка :
3 столовых ложки томатного соуса \ 30 г колбасы, ломтиками
1/2 головки репчатого лука, ломтиками \ 2 свежих гриба, ломтиками
1/2 свежего перца \ 100 г измельченного сыра моцарелла

Рецепт приготовления

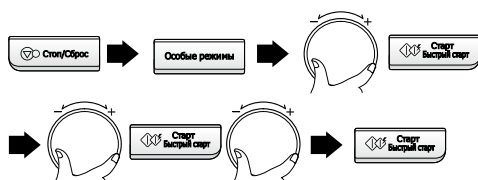
Вмешайте все ингредиенты в большой емкости. С помощью электромиксера взбейте до получения равномерного и эластичного теста. Раскатайте тесто на поддоне.

Нанесите соус для пиццы. Уложите сверху начинку и сыр. Поместите поддон на низкую решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

Продукт	
5. ПЕЧЕНЬЕ - Температура продукта : комнатная - Посуда : Высокая решетка + низкая решетка	Ингредиенты 80 г желтого сахарного песка \ 80 г сливочного масла, размягченного 1 яйцо, слегка взбитое \ 1/2 чайная ложка пекарного порошка 180 г обычной муки, просеянной \ 100 г шоколадной крошки 1/2 чайной ложки пищевой соды
Рецепт приготовления Размешайте желтый сахарный песок и размягченное масло. Постепенно добавляя яйцо, размешивайте до получения легкой взбитой массы. Добавьте муку, пекарный порошок, пищевую соду, шоколадные крошки и хорошо перемешайте. Разложите столовой ложкой на высокую решетку и низкую решетку, покрытые алюминиевой фольгой. Расстояние между выпечкой должно составлять 2 см. Установите в печь высокую решетку и низкую решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. После приготовления уложите продукт на низкую решетку и дайте ему остыть.	
6. ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ - Вес : 0,2~1,0 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Низкая решетка	Рецепт приготовления Отберите картофелины среднего размера (200~220 г каждая). Промойте и высушите картофелины. Проколите картофелины несколько раз с помощью вилки. Поместите продукт на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут.
7. КЕКСЫ - Температура продукта : комнатная - Посуда : Бумажные формы для выпечки кекса на поддоне на низкой решетке.	Ингредиенты 60 г сахарного песка \ 100 г сливочного масла, размягченного 2 яйца, слегка взбитых \ 150 г обычной муки, просеянной 1/2 чайной ложки пекарного порошка 10~13 шт. бумажных форм для выпечки (50 мм в основании x 30 мм в высоту)
Рецепт приготовления Размешайте сахарный песок и размягченное масло. Постепенно добавляя яйца, размешивайте до получения легкой взбитой массы. Добавьте муку и пекарный порошок и хорошо перемешайте. Положите в формы сливочное масло (25~30 г в каждую). Разместите бумажные формы на поддон на низкой решетке. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. После приготовления извлеките из микроволновой печи и дайте продукту остыть..	

Особые режимы

- 1 Нажмите кнопку ⑨.
- 2 Нажмите кнопку ③.
Отображается следующий значок : “”.
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.
- 4 Для установки температуры , поверните круглую ручку ⑧.
Нажмите кнопку ⑩.
Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку ⑧.
- 5 Нажмите кнопку ⑩.



! ПРИМЕЧАНИЕ

При установке температуры приготовления на гриле перед приготовлением охладите внутренность микроволновой печи.

Установка Особые режимы

Режим									
1. ТОПЛЕНИЕ - Диапазон : 110° С (высокая) / 90° С (низкая) - Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо с крышкой на поворотном столе	Рецепт приготовления В данном режиме поддерживается относительно низкая температура по сравнению с другими способами приготовления (например, выпечка, кипячение ил жарение) в течение нескольких часов, позволяя приготовить без присмотра тушеное мясо, рыбу и другие блюда.								
90° С (низкая) установка Приготовление продукта на медленном огне в течение продолжительного времени позволяет не допустить передержку или обгорание продукта. В данном режиме не требуется перемешивание продукта.									
110° С (высокая) установка В данном режиме приготовление продукта ускоряется примерно в два раза по сравнению с режимом низкой температуры. Некоторые продукты могут закипать при установке режима высокой температуры, поэтому в них следует добавлять жидкость. Периодическое перемешивание тушеного блюда улучшает его вкус. Подогрев блюда перед приготовлением на медленном огне не требуется, но при этом сохраняются соки и аромат, а мясо становится нежнее.									
Приготовление на медленном огне									
Обычное время приготовления	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Приготовление на медленном огне (без подогрева)</th><th>Приготовление на медленном огне (с подогревом)</th></tr> <tr> <th>90° С (низкая)</th><th>110° С (высокая)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35~60 мин.</td><td>6~10 часов</td></tr> <tr> <td>1~3 часа</td><td>8~10 часов</td></tr> </tbody> </table>	Приготовление на медленном огне (без подогрева)	Приготовление на медленном огне (с подогревом)	90° С (низкая)	110° С (высокая)	35~60 мин.	6~10 часов	1~3 часа	8~10 часов
Приготовление на медленном огне (без подогрева)	Приготовление на медленном огне (с подогревом)								
90° С (низкая)	110° С (высокая)								
35~60 мин.	6~10 часов								
1~3 часа	8~10 часов								

2. СОХРАНИТЬ ТЕПЛЫМ

- Диапазон : 60° С~80° С
- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо с крышкой на поворотном столе

Рецепт приготовления

Для поддержания заданной температуры используются верхние и нижние нагревательные элементы. Данный режим можно использовать для поддержания температуры блюда до подачи его на стол.

3. СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ / ГРИБЫ

- Диапазон : 40° С ~ 90° С
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Рецепт приготовления

В данном режиме можно высушивать фрукты, овощи, говядину для получения полезных для здоровья и питательных закусок и вкусного вяленого мяса без использования химикатов и консервантов. Уложите на поднос бумагу для выпечки и распределите продукт в один слой.

Режим

Рецепты высушивания

Продукт	Подготовка	Температура	Время	Использование
Бананы	Куски толщиной 5~6 мм	60° С	5~8 часов	Закуски, продукты детского питания, мюсли, печенье, банановый хлебец
Инжир	Удалить плодоножки и разрезать пополам	60° С	8~10 часов	Начинка, выпечка, пудинги, хлебцы и печенье
Киви	Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм	60° С	5~8 часов	Закуски
Манго	Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 6~10 мм	60° С	6~10 часов	Закуски, воздушные хлопья, выпечка
Ананас	Снять кожуру, извлечь сердцевину, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм	60° С	6~10 часов	Закуски, выпечка, мюсли
Помидоры	Промыть и нарезать кружками толщиной 6 мм. Не мыть	60° С	6~10 часов	Супы, тушенные блюда, пасты и соусы
Грибы	Очистить мягкой щеткой или тряпкой. Не мыть	50° С	4~8 часов	Регидраты для супов, мясных блюд, омлетов и жареных продуктов
Вяленое мясо	Маринованные куски мяса (толщиной 5~6 мм), купленные в магазине или приготовленные по собственному рецепту, выдержите в холодильнике в течение 6~8 часов.	70° С	6~10 часов	Закуска

4. ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ И ТЕСТО

- Диапазон : 40° С
- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо на низкой решетке

Приготовление йогурта

- Налейте 1 л молока в соответствующую жаропрочную посуду с крышкой.
- Кипятите его при соответствующей температуре (60~70° С), а затем охладите до температуры 40° С.
- Добавьте 150 мл натурального йогурта и хорошо перемешайте.
- Поместите зарытую емкость в микроволновую печь.
- Выберите меню и готовьте в течение 5~8 часов.

Режим

Заквашивание дрожжевого теста

- Поместите тесто в подходящую жаропрочную посуду и покройте бумагой для выпечки или влажной тряпкой.
- Поместите в микроволновую печь.
- Выберите меню и установите время приготовления 40 минут, до увеличения объема теста вдвое.

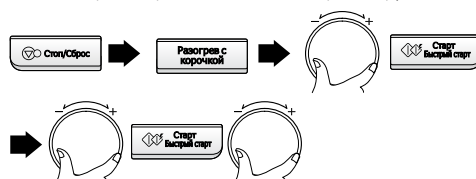
5. ПОДОГРЕВ ТАРЕЛКИ

- Диапазон : 40° С ~ 100° С
- Посуда : На низкой решетке

Используйте данный режим для нагревания посуды до нужной температуры.

Разогрев с корочкой

- 1 Нажмите кнопку ⑨.
- 2 Нажмите кнопку ④.
Отображается следующий значок : “auto”.
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.
- 4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧.
Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Меню режима хрустящей корочки запрограммировано.
- Режим хрустящей корочки позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

Рецепты блюд с Разогрев с корочкой

Продукт

1. ЖАРЕНОЕ МЯСО

- Вес : 0,2~0,6 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Рецепт приготовления

Уложите оставшиеся куски Кардон блю (100~150 г / кусок) на поддон на низкой решетке.
Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

2. ЛАЗАНЬЯ

- Вес : 0,2~0,8 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Рецепт приготовления

Нарежьте оставшуюся лазанью на куски (200~250 г / кусок). Поместите на поддон на низкой решетке.
Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

3. ХЛЕБ

- Вес : 0,1~0,3 кг
- Температура продукта : замороженный
- Посуда : Низкая решетка

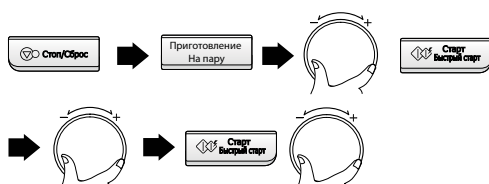
Рецепт приготовления

Уложите замороженный хлеб (50~100 г / кусок) на низкую решетку.
Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

Продукт	
4. ПИРОГ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Поддон на низкой решетке	Рецепт приготовления Нарежьте оставшийся пирог на куски (200~250 г / кусок). Поместите на поддон на низкой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

Приготовление На пару

1. Нажмите кнопку ⑨.
2. Нажмите кнопку ⑤.
Отображается следующий значок : “ auto ”.
3. Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.
4. Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧.
5. Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.



⚠ ОСТОРОЖНО

1. При извлечении ПАРОВАРКИ из печи всегда пользуйтесь прихваткой. Она сильно нагревается.
2. После приготовления блюда не устанавливайте ПАРОВАРКУ на стеклянную поверхность или поверхность, которая может расплавиться. Всегда пользуйтесь подставкой или подносом.
3. Перед использованием пароварки наливайте в нее не менее 300 мл воды. Если в пароварку залито менее 300 мл воды, процесс приготовления может быть не доведен до конца, а также возможно возгорание или повреждение продукта.
4. Соблюдайте осторожность при перемещении пароварки, заполненной водой.
5. При использовании пароварки емкость для воды и крышка должны быть правильно установлены. При их неправильной установке яйца или каштаны могут лопнуть.
6. Не пользуйтесь ПАРОВАРКОЙ от другой модели микроволновой печи. Это может испортить продукт.



Пароварка

Рецепты приготовления на пару

Продукт	Рецепт приготовления
1. КАПУСТА / БРОККОЛИ - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	1. Очистите и нарежьте брокколи / цветную капусту дольками. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленную брокколи / цветную капусту в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
2. МОРКОВЬ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	1. Очистите и нарежьте брокколи / цветную капусту дольками. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленную брокколи / цветную капусту в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
3. КАРТОФЕЛЬ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	1. Очистите и разрежьте картофелины пополам. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленный картофель в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
4. ГОРОШЕК / ФАСОЛЬ - Вес : 0,1~0,3 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	1. Очистите зеленый горошек. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленный зеленый горошек в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
5. СВЕКЛА - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	1. Очистите редис и разрежьте на одинаковые кусочки весом 15~25 г. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленный редис в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.

Продукт	Рецепт приготовления
6. ЯЙЦА - Вес : 2~9 яиц - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	1. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 2. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 3. Уложите подготовленные яйца в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 4. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
7. КУРИНЫЕ ГРУДКИ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	1. Очистите куриные грудки 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленные куриные грудки в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
8. РЫБА - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	1. Очистите рыбу. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленную рыбу в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.

Полезный гриль

- Нажмите кнопку ⑨.
- Нажмите кнопку ⑥.
Отображается следующий значок : **“auto”**.
- Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.
- Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧.
- Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.



ОСТОРОЖНО

- Всегда надевайте кухонные рукавицы, когда надо извлечь противень для жарки из печи. Он очень горячий.
- Не ставьте горячую пищу на стеклянный столик или другое подобное место. Всегда используйте подкладку или поднос.
- Запрещается использовать данный противень в изделиях других моделей. Это может стать причиной возгорания или серьезного повреждения изделия.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Эта функция позволяет получить хрустящую корочку.
- Для получения наилучшего результата используйте следующие принадлежности.



Противень для жарки
+высокая стойка

Руководство по Полезный гриль

Продукт	Рецепт приготовления
1. СОСИСКИ - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : противень для жарки на высокой стойке	Снимите упаковку и нарежьте сосиски вдоль. Поместите продукты на поддон на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.
2. КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ - Вес : 0,2~0,5 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : противень для жарки на высокой стойке	Положите нагетсы на противень для жарки на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.
3. КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Ингредиенты Куриная грудка, 150~200 г на порцию. 1 чашка муки \ два яйца, слегка взбитых 1 чашка панировочных сухарей, мелкоразмолотых Соль и перец по вкусу
1. Посыпьте куриные грудки солью и перцем (по желанию), обваляйте в муке и облейте взбитыми яйцами. 2. Обваляйте в мелкоразмолотых панировочных сухарях, смажьте поверхность шницеля маслом. 3. Поместите продукты на поддон на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.	
4. РЫБНОЕ ФИЛЕ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Ингредиенты Рыбное филе, 150~200 г на порцию 1 чашка муки \ два яйца, слегка взбить 1 чашка панировочных сухарей, мелкоразмолотых Соль и перец по вкусу
1. Посыпьте рыбное филе солью и перцем (по желанию), обваляйте в муке и облейте взбитыми яйцами. 2. Обваляйте в мелкоразмолотых панировочных сухарях, смажьте поверхность шницеля маслом. 3. Положите продукт на противень для жарки на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.	
5. КОТЛЕТЫ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Ингредиенты 500 г постной молотой баранины или говядины 500 г мелкого картофеля, прожаренного и растертого 3 яйца, слегка взбить \ 2 луковицы, нашинковать 2 две столовые ложки нашинкованной петрушки 1 чашка панировочных сухарей \ соль и перец по вкусу
1. Посыпьте котлеты солью и перцем (по желанию), обваляйте в муке и облейте взбитыми яйцами. 2. Обваляйте в мелкоразмолотых панировочных сухарях, смажьте поверхность котлеты маслом. 3. Положите продукты на поддон на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.	

Продукт	Рецепт приготовления
1. Смешайте мясо, картофель, яйца, лук и петрушку. 2. Из мясного фарша сделайте шарики диаметром 4~5 см. 3. Насыпьте панировочные сухари на плоскую поверхность. Обваляйте каждый шарик в панировочных сухарях так, чтобы они были покрыты полностью. Придайте шарикам форму эллипсов толщиной 1 см. Смажьте поверхность котлет маслом. 4. Поместите продукты на поддон на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажимте кнопку пуска.	
6. РЫБА НА ГРИЛЕ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Возьмите куски рыбного филе весом 200 г и толщиной 2,5 см каждый. Смажьте поверхность филе растительным маслом и добавьте пряности по вкусу. Поместите продукты на противень для жарки на стойке. Выберите меню и вес, нажимте кнопку пуска. После приготовления достаньте из микроволновой печи.
7. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Смажьте поверхность куриных крылышек маслом. Положите продукт на противень для жарки на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажимте кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажимте кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.
8. КАРТОФЕЛЬ ФРИ - Вес : 0,2~0,4 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Насыпьте замороженный картофель на противень для жарки на высокой стойке. Для получения наилучшего результата готовьте в один слой. Выберите меню и вес, нажимте кнопку пуска.

Разморозка

Температура и плотность продуктов различается, поэтому перед приготовлением их следует проверить. Особое внимание обратите на большие куски мяса или курятины, некоторые продукты перед приготовлением не следует размораживать полностью.

Пример : Рыба готовится настолько быстро, что иногда лучше готовить ее в слегка замороженном виде. При этом может потребоваться определенное время для размораживания продукта изнутри.

Взвесьте продукт для размораживания. Удалите все металлические связки или упаковку, поместите продукт на блюдо, пригодном к использованию в микроволновой печи, на стеклянный поднос в печи и закройте дверцу печи.

- 1 Нажмите кнопку ⑨.
 - 2 Нажмите кнопку ⑦.
- Отображается следующий значок: “**”.
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
 - Для подтверждения нажимте кнопку ⑩.
 - 4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧. Нажимте кнопку ⑩.
 - 5 При подаче звукового сигнала в процессе размораживания следует открыть печь, перевернуть продукт и разделить его для равномерного размораживания. Отделите оттаявшие куски или прикройте их для замедления процесса размораживания. После проверки закройте дверцу печи и нажимте кнопку ⑩, для продолжения размораживания. **Размораживание будет продолжаться (даже при подаче звуковых сигналов), пока дверца печи не будет открыта.**



ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная микроволновая печь позволяет устанавливать 4 режима размораживания.
- **Мясо, Птица, Рыба** и **Хлеб**; для каждой категории устанавливается различная мощность.
- Продукт для приготовления следует поместить в посуду, пригодную для использования с микроволновой печью.
- Не используйте следующие принадлежности.



Высокая решетка



Низкая решетка

Руководство по размораживанию

- * Продукт для размораживания следует помещать в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи, которую нужно устанавливать на стеклянный поднос, не покрывая.
- * При необходимости, прикройте небольшие зоны мяса или домашней птицы кусками алюминиевой фольги. Это предотвратит нагревание этих зон при размораживании. Фольга не должна соприкасаться со стенками печи.
- * Отделяйте куски рубленого мяса, фарш, сосиски и бекон сразу, как это станет возможно.
При подаче звукового сигнала, переверните продукт. Извлекайте размороженные куски.
Продолжите размораживание остающихся кусков. После размораживания оставьте продукт до полного оттаивания.

Продукт	Рецепт приготовления
1. МЯСО - Вес : 0,1~4,0 кг - Посуда : Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью	- Рубленая говядина, бифштекс из вырезки, кусочки для тушения, бифштекс натуральный, тушеное мясо, ростбиф, бифбургер, свиные отбивные, отбивные из молодой баранины, рулет из говяжьей мякоти для жарения, сосиски, отбивные котлеты (толщиной 2 см). - После звукового сигнала переверните продукт. - После размораживания закройте продукт алюминиевой фольгой и оставьте на 5~15 минут.
2. ПТИЦА - Вес : 0,1~4,0 кг - Посуда : Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью	- Целиковые цыплята ножки, грудки, индюшиная грудка (до 2,0 кг). - После звукового сигнала переверните продукт. - После размораживания оставьте на 20~30 минут.
3. РЫБА - Вес : 0,1~4,0 кг - Посуда : Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью	- Филе, куски, рыба целиком, морепродукты. - После звукового сигнала переверните продукт. - После размораживания оставьте на 10~20 минут.
4. ХЛЕБ - Вес : 0,1~0,5 кг - Посуда : Бумажные полотенца	- Нарезной хлеб, сдоба, багет и т.п. - После размораживания оставьте на 1 минуту.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MJ3281BC		
Напряжение сети		230 В ~ 50 Гц
Выходная мощность		900 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)
Частота микроволн (СВЧ)		2450 МГц
Наружные размеры		530 (Ш) x 322 (В) x 533 (Г) мм
Потребляемая мощность	Макс.	2600 Вт
	Микроволновый режим	1400 Вт
	Гриль	1250 Вт
	Конвекция	1250 Вт (макс. 2450 Вт)
	Комбинированный режим	Макс. 2600 Вт

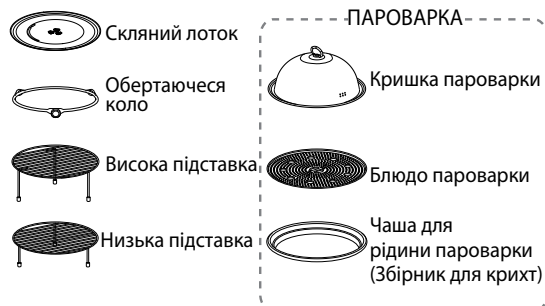
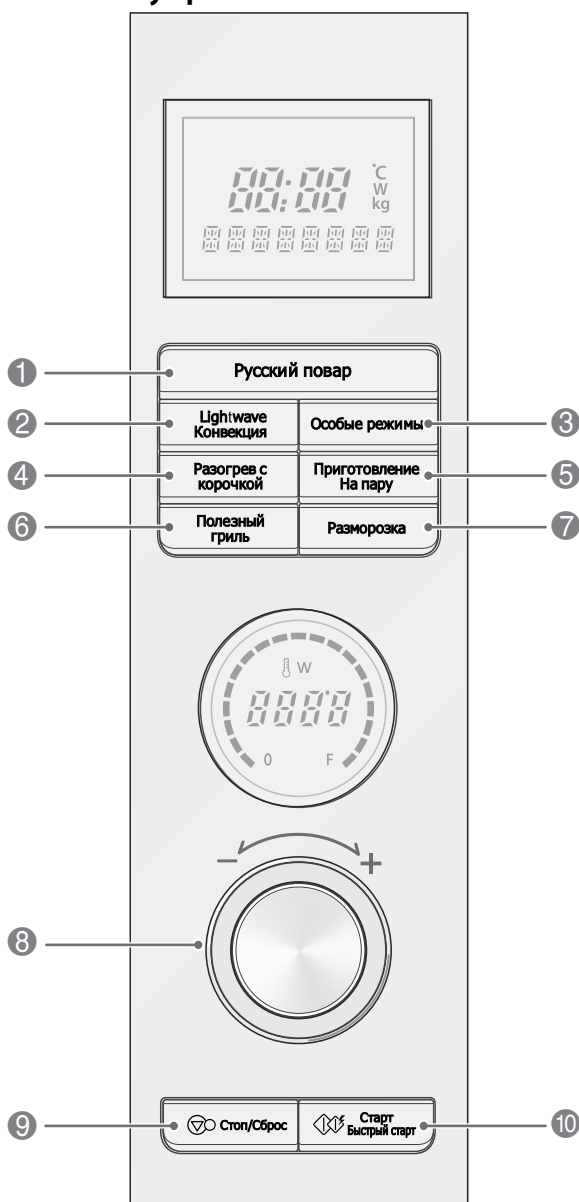
Керівництво з експлуатації власника

КОНВЕКЦІЯ СВІТОВИМИ ХВИЛЯМИ

Будь ласка, детально прочитайте дане керівництво з експлуатації перед використанням.

MJ3281BC

Панель управління



Частина	
1	РУССКИЙ ПОВАР Рецепт від шеф-кухаря дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі. Дивись сторінку 5 "Русский повар"
2	LIGHTWAVE КОНВЕКЦИЯ Дивись сторінку 7 "Lightwave Конвекция"
3	ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ Дивись сторінку 8 "Особые режимы"
4	РАЗОГРЕВ С КОРОЧКОЙ Дивись сторінку 9 "Разогрев с корочкой"
5	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ Дивись сторінку 10 "Приготовление На пару"
6	ПОЛЕЗНЫЙ ГРИЛЬ Дивись сторінку 11 "Полезный гриль"
7	РАЗМОРОЗКА Дивись сторінку 12 "Разморозка"
8	РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ - Визначте обрану категорію приготування. - Встановіть час приготування, температуру та рівень потужності. - Під час приготування в автоматичному чи ручному режимі, ви маєте можливість підвищувати або зменшувати час приготування улюблений період приготування шляхом повертання циферблату (окрім режиму розморожування).
9	СТОП/СБРОС Зупиніть та скиньте усі введені данні, крім часу дня.
10	СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ - Для того, щоб почати приготування обраної страви, натисніть кнопку один раз. - Режим швидкий старт дозволяє вам встановити 30 секундний інтервал високої потужності приготування натисканням великої кнопки старту.

Методи Використання Додаткових приладь На Кожен Режим

	Мікрохвилі	Гриль	Конвекція	Комбі Гриль	Комбі конвекція
Пароварка	○	—	—	—	—
Висока підставка	—	○	○	○	○
Низька підставка	—	○	○	○	○
Скляний лоток	○	○	○	○	○
Лоток для збирання крихт	○	○	○	○	○

Встановлення годинника

- 1 Увімкніть вашу пічку уперше.
На дисплеї з'являється напис "24H"
Натисніть кнопку 10 для підтвердження 24 годинного режиму.
(Якщо ви бажаєте змінити різні опції після встановлення годинника, вам потрібно від'єднати пічку від живлення та потім під'єднати її знов.)
- 2 Оберніть обертову ручку 8, щоб налаштувати години.
Натисніть кнопку 10 для підтвердження.
- 3 Оберніть обертову ручку 8, щоб налаштувати хвилини.
Натисніть кнопку 10.
Годинник почне відраховувати.



ЗАУВАЖТЕ

- Коли ви під'єднуєте пічку до живлення уперше, вам необхідно скинути годинник.
- Якщо годинник (або дисплей) показує будь які дивні символи, від'єднайте вашу пічку від електричної розетки та під'єднайте знову, та зкиньте годинник.

Блокировка

Наступний приклад покаже, як встановити режим блокування від дітей.

- 1 Натисніть кнопку 9.
- 2 Натисніть та утримуйте кнопку 9 доки на дисплеї не з'явиться напис "БЛОКИРОВКА" та "🔒" та не прозвучить СИГНАЛ.

Режим **БЛОКИРОВКА** тепер встановлено.

Якщо натиснута будь яка з кнопок, режим "БЛОКИРОВКА" та "🔒" з'явиться на дисплеї.

- 3 Щоб відмінити режим **БЛОКИРОВКА**, натисніть та утримуйте кнопку 9 доки режим "БЛОКИРОВКА" зникне з дисплею.
Ви почуєте ЗВУКОВИЙ сигнал, коли режим відключиться.

ЗАУВАЖТЕ

Ваша пічка має функцію безпеки, що запобігає випадковому запуску пічки.
Як тільки встановлено режим блокування від дітей, ви не зможете використовувати будь яку функцію і не зможете приготувати будь що.

Швидкий Старт

Наступний приклад покаже вам, як встановити 2 хвилини приготування на високій потужності(900 Вт).

- 1 Натисніть 9.
- 2 Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати потужність.
Ваша пічка почне працювати до того, як ви нажмете четвертий раз.
- 3 Упродовж приготування у режимі 10, ви маєте можливість продовжити час приготування до 99 хвилин 59 секунд повертаючи диск 8.



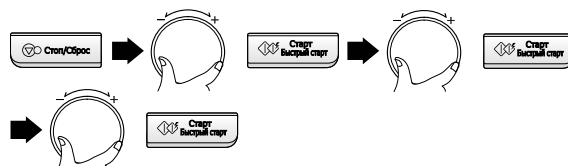
ЗАУВАЖТЕ

Режим 10 дозволяє вам встановити 30 секундний інтервали високої потужності (900 Вт) для приготування, натискаючи кнопку 10.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

Приготування з мікрохвильовою потужністю

- 1 Натисніть 9.
- 2 Поверніть диск 8 щоб вибрати Мікрохвилі.
На дисплеї з'явиться вказівник: "≈".
Натисніть 10 для підтвердження обраного режиму.
- 3 Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати потужність.
Натисніть 10 для підтвердження обраної потужності.
- 4 Оберніть обертову ручку 8, щоб задати час приготування.
Натисніть 10.



ЗАУВАЖТЕ

- У вашої пічки є 5 встановлень мікрохвильової потужності. Висока потужність обрана автоматично, та повертання диску 8 обере інший рівень потужності.
- Їжа, що повинна бути приготовлена, повинна кластись до безпечного посуду для мікрохвильових пічок.
- Будь ласка, не використовуйте наступне приладдя.



Висока підставка



Низька підставка

Рівень Потужності Мікрохвиль

Ця пічка обладнана 5 рівнями потужності, щоб дати вам найбільшу гнучкість у контролі над приготуванням.

Таблиця нижче показує декілька прикладів продуктів та рекомендований рівень потужності під час їх приготування у цій мікрохвильовій пічці.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВИХІД	ВИКОРИСТАННЯ
ВYSOKИЙ	900 Вт	• Кип'ячена вода • Фарш яловичини • Готовте кусочки курятини, риба, овочі • Готовте філе м'яса
СРЕДНИЙ ВYSOKИЙ	720 Вт	• Усе для розігріву • Піджарене м'ясо та домашня птиця • Готовте гриби та креветки • Готовте продукти з вмістом сиру та яєць
СРЕДНИЙ	540 Вт	• Печіть тортів та булочки • Готовте яйця • Готовте заварний крем • Готовте рис, суп
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360 Вт	• Розморожує усе • Топить масло та шоколад • Готовте більші куски м'яса
НИЗКИЙ	180 Вт	• Плавте масло та сир • Плавте морожене • З підвищеним вмістом дріжджів

Приготування на Грилю

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Поверніть диск **8** щоб обрати **Гриль**.
На дисплеї з'являється індикатор "☼".
Натисніть **10** для підтвердження обрання режиму гриль.
- 3 Оберніть обертову ручку **8**, щоб задати час приготування.
- 4 Натисніть **10**.



УВАГА

Завжди використовуйте печатки коли виймаєте їжу та приладдя після приготування, так як пічка та приладдя буде гарячим після приготування.

ЗАУВАЖТЕ

- Цей режим дозволить вам підрум'янювати та робити хрустку шкуринку більш швидше.
- Для найкращого результату, використовуйте наступне приладдя.
- Будь ласка, не використовуйте наступне приладдя.

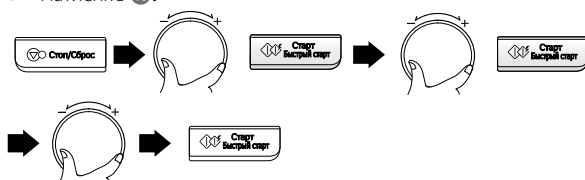


Висока підставка

Пароварка

Приготування у режимі Комбі Гриль

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Поверніть диск **8** щоб обрати режим **Комбі Гриль**.
На дисплеї з'являється індикатор "☼☼".
Натисніть **10** для підтвердження обрання режиму комбі гриль.
- 3 Оберніть обертову ручку **8**, щоб вибрати потужність.
Натисніть **10** для підтвердження обрання рівня потужності.
- 4 Оберніть обертову ручку **8**, щоб задати час приготування.
- 5 Натисніть **10**.



ЗАУВАЖТЕ

- Ваша пічка має режим комбінування, що дозволяє вам приготування з **Нагрівачем** та **Мікрохвилями**. Це значить, що приготування займає менш часу.
- Ви можете встановити 3 види рівня потужності мікрохвиль (180 Вт, 270 Вт, 360 Вт) у режимі комбі гриль.
- Ця функція дозволяє підрум'янювати та робити хрустку шкуринку більш швидше.
- Для найкращого результату, використовуйте наступне приладдя.
- Будь ласка, не використовуйте наступне приладдя.



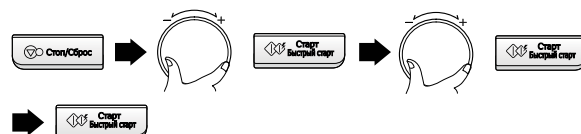
Висока підставка

Пароварка

Підігрів з Конвекцією

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Поверніть диск **8** щоб обрати режим **Конвекція**.
На дисплеї з'являється індикатор "☼".
Натисніть **10** для підтвердження обрання режиму конвекції.
- 3 Оберніть обертову ручку **8**, Установіть температуру.
Натисніть **10** для підтвердження обрання рівня температури.
- 4 Натисніть **10**.

Підігрів почнеться з появою на дисплеї напису "РАЗОГРЕВ"

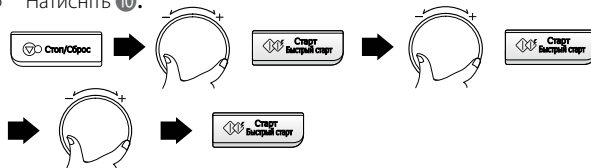


ЗАУВАЖТЕ

- Конвекційна пічка має температурний ряд від 40° C до 100~230° C.
- Пічка має функцію бродіння при температурі 40° C. Вам треба почекати доки пічка остине, тому що ви не можете використовувати функцію бродіння, якщо температура пічки більша ніж 40° C.
- Для досягнення потрібної температури пічці потрібно декілька хвилин.
- Як тільки вона досягла потрібної температури, ваша пічка запищить щоб дати вам знати, що потрібна температура досягнена.
- Потім поставте їжу у вашу пічку та починайте приготування.

Приготування з Конвекцією

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Поверніть диск **8** щоб обрати режим **Конвекція**.
На дисплеї з'являється індикатор: "☼".
Натисніть **10** для підтвердження обрання режиму конвекції.
- 3 Оберніть обертову ручку **8**, Установіть температуру.
Натисніть **10** для підтвердження обрання рівня температури.
- 4 Оберніть обертову ручку **8**, щоб задати час приготування..
- 5 Натисніть **10**.



УВАГА

Завжди використовуйте печатки коли виймаєте їжу та приладдя після приготування, так як пічка та приладдя буде гарячим після приготування.

ЗАУВАЖТЕ

- Якщо ви не обрали температуру, пічка автоматично обере 180° C, температура приготування може бути змінена шляхом повертання диску **8**.
- Для найкращого результату оберіть наступне приладдя.



Низька підставка

Приготування у режимі Комбі Конвекція

Наступний приклад покаже вам, як запрограмувати вашу пічку на приготування з мікрохвилями потужністю 270 Вт та з конвекцією при температурі 200° С на 25 хвилин.

- 1 Натисніть 9.
- 2 Поверніть диск 8 щоб обрати режим **Комбі Конвекція**.

На дисплеї з'являється індикатор : "≡", "⊗".

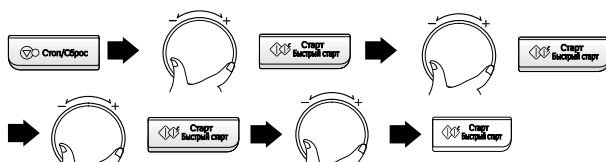
Натисніть 10 для підтвердження обрання режиму Комбі Конвекція.

- 3 Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати потужність.

Натисніть 10 для підтвердження обрання рівня потужності.

- 4 Оберніть обертову ручку 8, Установіть температуру. Натисніть 10 для підтвердження обрання рівня температури.

- 5 Оберніть обертову ручку 8, щоб задати час приготування.
- 6 Натисніть 10.



УВАГА

Завжди використовуйте печатки коли виймаєте їжу та приладдя після приготування, так як пічка та приладдя буде гарячим після приготування.

ЗАУВАЖТЕ

Ви можете встановити 3 види рівня потужності мікрохвиль (180 Вт, 270 Вт, 360 Вт).

- Для найкращого результату, використовуйте наступне приладдя.



Низька підставка

- Будь ласка, не використовуйте наступне приладдя.



Пароварка

Більш чи Менш Приготовлена

Наступний приклад покаже вам, як змінити програму ПРИГОТУВАННЯ на більший або менший час приготування.

- 1 Натисніть 9.



- 2 Встановіть необхідну програму **ПРИГОТУВАННЯ** Оберіть вагу продуктів.



- 3 Натисніть 10.

Поверніть диск 8.

Час приготування збільшиться або зменшиться.



ЗАУВАЖТЕ

- Якщо ваша їжа буде надмірно приготовленою або недогоотовленою під час використання режиму ПРИГОТУВАННЯ, ви можете зменшити або збільшити час приготування повертаючи диск **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ**.

- Ви можете продовжити або зменшити час приготування (окрім режиму розм'якчення) у лобу мить приготування повертаючи диск **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ**.

Русский повар

- 1 Натисніть 9.

- 2 Натисніть 1.

На дисплеї з'являється індикатор : "auto".

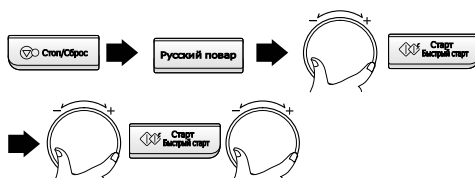
- 3 Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати потужність.

Натисніть 10 для підтвердження обрання категорії.

- 4 Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати вагу страви.

Натисніть 10.

Ви можете продовжити або зменшити час приготування у лобу мить приготування повертаючи диск 8.



ЗАУВАЖТЕ

- Русский повар меню приготування запрограмовані.
- Русский повар страви дозволяють готувати вам одні з найулюбленіших страв обираючи тип продукту та його вагу.

Керівництво Русский повар

Категорія

1. ГРЕЧНЕВАЯ КАША

- Темп. Продукту :

Кімнатна

- Приладдя : Чаша для

Мікрохвильових печей

Інгредієнти

300 г гречаної крупи

600 мл води

1 чайна ложка солі

Інструкції

1. Промийте гречку.

2. Налийте воду до безпечної чаші для мікрохвильової пічки, додайте гречку та сіль.

3. Накрийте кришкою.

4. Поставте чашу до мікрохвильової пічки. Оберіть розділ меню, натисніть старт.

2. СВИНАЯ ОТБИВАЯ

- Макс. Вага : 0,2 ~ 0,8 кг

- Темп. Продукту :

Охолоджена

- Приладдя : Висока підставка з блюдом для стікання

Інструкції

Виберіть свинячі відбивні вагою 200 гр. Та 1,5 ~ 2 см товщиною кожна.

Приправте сіллю та перцем за бажанням.

Помістіть продукти на високу підставку з блюдом для стікання.

Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.

Коли пролунає сигнал, переверніть продукти на натисніть старт для продовження готування.

Категорія				
3. РИС / МАКАРОНЫ				
- Ліміт ваги : 0,1 ~ 0,3 кг	Інгредієнти для рису			
- Темп. Продукту :	Рис	100 гр	200 гр	300 гр
Кімнатна	Масло, розтоплене	30 гр	40 гр	50 гр
- Приладдя : Безпечна чаша для мікрохвильової пічки (глибокий скляний горщик)	Цибуля, натерта	50 гр	75 гр	100 гр
	Курачий бульйон або вода	250 мл	500 мл	750 мл
	Гарнір та сіль	Спробувати		

Інструкції

Добавити рис та розтоплене масло у велику глибоку чашу (3 літри) та змішати приправи. Налийте киплячий бульйон або воду та додайте гарнір та сіль.

Накрийте та зробіть отвори для вентиляції. Поставте чашу до пічки.

Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.

Після приготування, помішайте та оставте закритим на 5~10 хвилин, якщо необхідно.

Інгредієнти для пасти

Макарони	100 гр	200 гр	300 гр
Води	400 мл	800 мл	1200 мл
Сіль	Спробуйте		

Помістіть пасту та кип'ячену воду з сіллю у глибоку та велику чашу (3 л).

Поставте чашу до пічки. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.

Після приготування, оставте на 1~2 хвилина. Промийте макарони.

4. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ		Інгредієнти	
- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг	750 г лосося \ 2 столових ложки приправ		
- Темп. Продукту :	1 лимонного соку \ Сіль \ Базилік		
Охолоджена	Приправте приправами, лимонним соком, сіль та базилік.		
- Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці	Поставте продукти на лоток для збереження корочки на підставку. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.		
	Коли прозвучить звуковий сигнал, переверніть продукти та натисніть старт для продовження.		

Категорія	
Інструкції	
1. Помістіть яйця у каструлю, покрийте холодною водою, та доведіть до кипіння. Уменшіть температуру, та кип'ятіть 10 хвилин. Коли яйця зваряться, негайно витягніть та покладіть під холодну воду. Почистіть та наріжте невеликими кусочками.	
2. Тим часом, доведіть велику каструлю з підсоленою водою до кипіння, додайте рис та помішуйте, щоб рис не пристав до каструлі. Кип'ятіть 20 хвилин, до готовності. Висипте у друшляк та промийте холодною водою.	
3. Поріжте гуся або смажений лосось скибочками та покладіть у велику чашу. Додайте яйця, рис, кріп та сметану, та змішайте все. Приправте сіллю та перцем за смаком.	
4. Покладіть лист тіста на лоток для підрум'янювання. Розкладіть суміш на половину листа тіста. Збийте яйця з водою, змажте краї та накрийте суміш іншим краєм листа тіста. Скріпіть краї вилкою по всій довжині. Повинно вийти як щільно упакований буханка.	
5. Збийте разом жовток та воду. Обмажте усе глазур'ю та зробіть декілька невеликих отворів зверху вилкою. Посипте зверху панірувальними сухарями.	
6. Помістіть усе на лоток для підрум'янювання на низькій підставці. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.	

5. КУРИНЫЕ ГРУДКИ	Інгредієнти
- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг	Курачі грудки \ 2 столових ложки масла
- Темп. Продукту :	Начинка
Охолоджена	2 зелених цибулі, порізані \ 3/4 чашки пропареного рису
- Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці	1/2 чашки смородини \ Сіль та перець
	1/4 чашки нарізаних сушених абрикосів
	1 3/4 чашки курячого бульйону
	1 чайна ложка тертої апельсинової корки
	1/4 чашки апельсинового соку
	1/4 чашки піджареного мигдалю або кедрових горіхів \ 1/2 чашки кремowego сиру

Інструкції

- У каструлю, розтопіть масло на середній температурі.
- Приготовте цибулю біля 1 хвилини та додайте рис, смородину та абрикоси, змішайте до густоти.
- Додайте бульйон, апельсинову корку та сік та проваріть на високій температурі.
- Уменшіть температуру та кип'ятіть накритим 15 ~20 хвилин.
- Додайте мигдаль, сіль та перець за смаком.
- Приправте все кремowym сиром та дайте охолонути.
- Від'єднайте кістки від курячих грудок, залишаючи шкіру незачепленою.
- Начиніть курячі грудки.
- Поставте усе на лоток для підрум'янювання на високій підставці. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт. Коли прозвучить звуковий сигнал, переверніть продукти та натисніть старт для продовження.

6. ПИРОГ С ЛОСОСЕМ	Інгредієнти
-Темп. Продукту :	4 яйця \ 50 гр довгого рису \ 300 гр смаженого лосося
Охолоджена	15 г нарізаного свіжого кропу \ 45 мл сметани \ 1 лист тіста
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці	1 жовток \ 5 мл води \ 15 мл свіжих білих панірувальних сухарів

7. ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	Інгредієнти для м'ясного соусу
- Темп. Продукту :	250 г тіста \ 30 г чорносливу \ 3 столових ложки топленого масла
Кімнатна	3 столових ложки меду \ 30 г фундука \ 30 г кураги \ 30 г родзинок
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці	

Інструкції

1. На легко посипаному борошном поверхню, розкатуйте тісто в коло та положіть на лоток для підрум'янювання. Обріжте краї, щоб не залишати звисаючих країв. Проткніть виделкою та відставте в сторону.
2. Помийте та просушіть сушені фрукти, розріжте чорнослив та курагу навпіл, додайте мед та масло, усе змішайте.
3. Помістіть фруктову суміш на тісто рівномірно.
4. Поставте лоток для підрум'янювання на низькій підставці. Оберіть розділ меню, натисніть старт.

8. ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ

Темп. Продукту :
Кімнатна

- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці

Інгредієнти

2 чашки не просіяної житньої муки \ 1
1/2 чашки білої не просіяної муки
1 чайна ложка цукру \ 2 чайних ложки
солі \ 2 столові ложки сухих дріжджів
1 чашка цільних зернових висівок \ 2
столові ложки подрібненого насіння
кмину
1 1/2 склянки води \ 1/4 склянки оцту
(або 1/8 чашки бальзамічного оцту)
1/4 чашки темної патоки \ 1 кусочок
непідсоложеного шоколаду
1/4 чашки масла \ 1 чайна ложка
кукурудзяного крохмалю
1/2 чашки холодної води

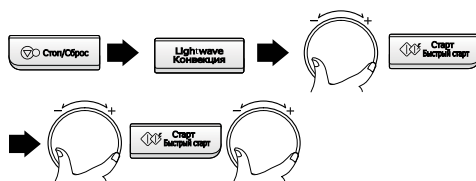
го крохмалю зверху на хлібці, та
натисніть старт для продовження
приготування.

Інструкції

1. Змішайте житнє та біле борошно. Змішайте 2 1/3 чашки суміші борошна та цукру, солі, зернових, насіння кмину, кави, цибульного порошку, насіння фенхелю, сухі дріжджі.
2. Змішайте воду, оцет, темну патоку, шоколад та масло у каструлі.
Підігрійте, поки суміш не стане дуже теплою.
3. Поступово додавати суміш сухих інгредієнтів, крім кукурудзяного крохмалю і збивати протягом 2 хвилин.
4. Додати 1/2 чашки суміші борошна, збивати протягом 2 хвилин.
5. Помістіть тісто у накриту чашу, та дайте йому підійти близько 15 хвилин.
Коли тісто збільшиться, роз'єднайте на навпіл.
6. Покладіть тісто таким же чином.
7. Покладіть тісто на лоток для підрум'янювання на низькій підставці.
Оберіть розділ меню, натисніть старт.
8. Змішайте кукурудзяний крохмаль та холодну воду. Готуйте до моменту закипання.
9. Коли пролунає звуковий сигнал, нанесіть суміш кукурудзяно

Lightwave Конвекция

1. Натисніть 9.
2. Натисніть 2.
На дисплеї з'являється індикатор : "⊗".
3. Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати вид їжі.
Натисніть 10 для підтвердження обрання категорії.
4. Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати вагу страви.
Натисніть 10.
Ви можете продовжити або зменшити час приготування у любую мить приготування повертаючи диск 8.



! ЗАУВАЖТЕ

- Розділи меню активної конвекції запрограмовані.
- Lightwave Конвекция дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.

Керівництво Lightwave Конвекция

Категорія

1. ЗАПЕЧЕННАЯ КУРОЧКА

- Ліміт Ваги : 0,8 ~ 1,8 кг
- Темп. Продукту : Охолоджений
- Приладдя : Низька підставка на блюді для стікання

Інструкції

Змажте усю курку топленим маслом або олією та приправте за бажанням. Покладіть цілу курку униз грудкою на низьку підставку на блюді для стікання. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт. Коли почуєте звуковий сигнал, змочіть соком та негайно переверніть продукт. Потім натисніть старт для продовження. Після приготування, залиште накритим фольгою на 10 хвилин.

2. КУСОЧКИ КУРОЧКИ

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг
- Темп. Продукту : Охолоджений
- Приладдя : Висока підставка на блюді для стікання

Інструкції

Змажте курячі шматочки топленим маслом або олією та приправте за бажанням. Покладіть продукт на високу підставку на блюді для стікання. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт. Коли почуєте звуковий сигнал, переверніть продукт та натисніть старт для продовження приготування.

3. ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

- Ліміт Ваги : 0,5 ~ 2 кг
- Темп. Продукту : Охолоджений
- Приладдя : Низька підставка на блюді для стікання

Інструкції

Змажте свинину топленим маслом або олією та приправте за бажанням. Покладіть продукт на низьку підставку на блюді для стікання. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт. Після приготування, залиште накритим фольгою на 10 хвилин.

Категорія

4. СВЕЖАЯ ПИЦЦА

- Темп. Продукту :
Кімнатна
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці

Інгредієнти

Тісто:
120 г загальної призначеної або хлібної муки \ 1 чайна ложка сухих дріжджів \ 1 чайна ложка оливкової олії плюс трохи для покриття
1/3 чайної ложки солі \ 1 чайна ложка цукру \ 70 мл теплої води
Глазур:
3 столових ложки томатного соусу
30 г нарізаних сосисок
1/2 цибулі, нарізаної
2 свіжих гриби \ нарізаних
1/2 свіжого перцю
100 г рваного сиру Моцарелла.

Інструкції

Змішайте усі інгредієнти у великій мисці.
Замішайте електроміксером, щоб зробити гладке та еластичне тісто.
Розкатайте тісто та покладіть його на лоток для підрум'янювання.
Розмажте соус для піци. Нанесіть на поверхню глазур та сир.
Поставте лоток для підрум'янювання на низьку підставку.
Оберіть розділ меню, натисніть старт

5. ПЕЧЕНЬЕ

- Темп. Продукту :
Кімнатна
- Приладдя : Висока підставка + Низька підставка

Інгредієнти

80 г коричневого цукру
1 яйце, трохи збите
180 г муки, просіяної
1/2 чайної ложки їстівної соди
1/2 чайної ложки їстівної соди
80 г масла, розм'якшене
100 г мілкої шоколадної стружки

Інструкції

Змішайте коричневий цукор та розм'якшене масло. Потроху додавайте яйце та перемішуйте до пухнастого стану. Додайте муку, їстівну соду, та шоколадну стружку та добре перемішайте.
Кидайте суміш чайною ложкою на високу підставку та низьку підставку, вкритих алюмінієвою фольгою. Між печивом повинно бути довжина 2 см.
Поставте високу та низьку підставки до пічки. Оберіть розділ меню, натисніть старт. Після приготування, покладіть вироби на низьку підставку та дайте охолонути.

6. ПЕЧЕНИЙ КАРТОФЕЛЬ

- Ліміт Ваги : 0,2 кг ~ 1 кг
- Темп. Продукту :
Кімнатна
- Приладдя : Низька підставка

Інструкції

Оберіть картоплю середнього розміру (200 ~ 220 г кожна).
Помийте та висушіть картоплю.
Проткніть картоплю декілька разів виделкою. Покладіть на низьку підставку. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.
Після приготування, залиште накритим фольгою на 10 хвилин.

7. КЕКСЫ

- Темп. Продукту :
Кімнатна
- Приладдя : Паперові чашечки для здобы на лотку для підрум'янювання на низькій підставці

Інгредієнти

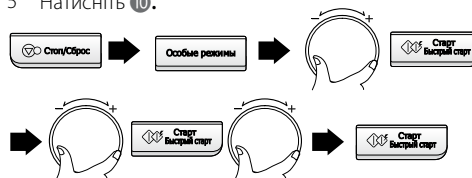
60 г цукру \ 100 г масла, розм'якшене \ 1/2 чайної ложки їстівної соди
2 яйця, злегка збиті \ 150 г муки, просіяної
10 ~ 13 шт паперових чашечок для здобы (50 мм дно x 30 мм висота)

Інструкції

Змішайте цукор та розм'якшене масло.
Потроху додавайте яйце та перемішуйте до пухнастого стану.
Додайте муку та їстівну соду та добре змішайте.
Рівно наповніть паперові чашечки маслом (25~30 г у кожную).
Поставте чашечки на лоток для підрум'янювання на низькій підставці.
Оберіть розділ меню, натисніть старт.
Після приготування витягніть вироби та дайте охолонути.

Особые режимы

- 1 Натисніть 9.
- 2 Натисніть 3.
На дисплеї з'являється індикатор : " ~~~~ ".
- 3 Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати вид їжі.
Натисніть 10 для підтвердження обрання категорії.
- 4 Оберніть обертову ручку 8, Установіть температуру
Натисніть 10.
Оберніть обертову ручку 8, щоб задати час приготування.
- 5 Натисніть 10.



! ЗАУВАЖТЕ

Для найкращого результату при використанні функції контролю потужності грилю, впевніться, що пічка провітрювалася перед використанням.

Керівництво Особые режимы

Функция

1. ТОПЛЕНИЕ

- Діапазон : 110° C (Високий) / 90° C (Низький)
- Приладдя : Жароміцний скляний посуд з кришкою на поворотному столі

Інструкції

Ця функція підтримує відносно низьку температуру, у порівнянні з іншими способами приготування (такі як випікання, кип'ятіння, та смаження), на довгі часи дозволяючи автоматичне приготування тушкованого м'яса, м'ясо у духовці, та інші відповідні страви.

Встановлення 90° C (Низька)

У даному встановленні їжа м'яко повільно кипить протягом тривалого часу не перекипаючи та не печеться. Немає потреби помішувати страву, коли ви використовуєте це встановлення.

Встановлення 110° C (Висока)

Під час даного встановлення їжа готується приблизно за половину часу, ніж при низькотемпературному встановленні. Деякі продукти можуть зваритися під час готування на високотемпературному встановленні, тому можливо необхідно буде додавання додаткової рідини.
Іноді перемішування тушкованого м'яса та запіканки поліпшить смакові властивості.

Помішування та обсмажування перед повільним приготуванням не потрібне, хоча це допоможе зберегти м'ясо сочним та ароматним, та м'яким.

Функція

Керівництво з повільного приготування

Традиційний час приготування	Повільний готувач час готування (без перемішування)	Повільний готувач час готування (з перемішування)		
	90° C (Низька)	110° C (Висока)	90° C (Низька)	110° C (Висока)
Від 35 до 60 хвилин	Від 6 до 10 годин	Від 3 до 4 годин	Від 4 до 6 годин	Від 2 до 3 годин
Від 1 до 3 годин	Від 8 до 10 годин	Від 4 до 6 годин	Від 5 до 6 годин	Від 3 до 4 годин

2. СОХРАНИТЬ ТЕПЛЫМ

- Діапазон : 60° C ~ 80° C
- Приладдя : Жаромічний скляний посуд з кришкою на поворотному столі

Інструкції

Тепло з верхніх елементів та елементів днища потрібні для підтримання встановленої температури.
Ви можете використовувати цю функцію, щоб зберігати їжу теплою до моменту подавання на стіл.

3. СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ / ГРИБЫ

- Діапазон : 40° C ~ 90° C
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці

Інструкції

За допомогою цієї функції ви можете підсушувати фрукти, овочі, та яловичину та безпечно для здоров'я сніки та в'ялене м'ясо без хімікатів та консервантів. Помістіть папір для запікання на лоток та розкладіть продукти одним шаром.

Керівництво по підсушуванню продуктів

Тип продукту	Приготування	Встановлена температура	Час	Використання
Банани	Порізане кусочками по 5 ~ 6 мм	60° C	5~8 годин	Снеки, дитяча їжа, гранола, печиво та банановий хліб
Фіги	Видаліть стебла та уменшіть удвічі	60° C	8~10 годин	Наповнювачі, тортики, пудинги, хлібці та печиво
Ківи	Почистіть, наріжте кусочками по 8 ~ 12 мм товщиною	60° C	5~8 годин	Снеки
Манго	Зніміть шкурку, поріжте кусочками по 6 ~ 10 мм товщиною	60° C	6~10 годин	Снеки, крупи, печені вироби
Ананаси	Почистіть, видаліть серцевину, наріжте кусочками по 8 ~ 12 мм товщиною	60° C	6~10 годин	Снеки, печені вироби, печена гранола
Помідори	Помийте та наріжте кусочками по 6 мм кільцями	60° C	6~10 годин	Супи, запіканки, паста або соус
Гриби	Протріть м'якою щіткою або тканиною. Не мийте	50° C	4~8 годин	Зволоження для супів, м'ясних страв, омлетів або печені
В'ялене м'ясо	Промаринуйте магазинні нарізані кусочки м'яса (5 ~ 6 мм товщиною) за вашим власним рецептом 6 ~ 8 годин у холодильнику	70° C	6~10 годин	Снеки

Функція

4. ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ И ТЕСТО

- Діапазон : 40° C
- Приладдя : Жаромічний скляний посуд на низькій підставці

Як зробити йогурт

- Налийте 1 літр молока у термостійку чашу з кришкою.
- Кип'ятіть при температурі (до 60~70° C) та потім охолодіть до 40° C.
- Додайте 150 мл натурального йогурту у чашу та перемішайте добре.
- Поставте накриту чашу до пічки.
- Оберіть потрібний розділ меню та встановіть час приготування на 5 ~ 8 годин.

Як піднімати дріжджове тісто

- Помістіть тісто у термостійку чашу та накрийте її обгорткою для печіння або вологою тканиною.
- Поставте чашу до пічки.
- Оберіть потрібний розділ меню, та встановіть час приготування приблизно на 40 хвилин до моменту, поки тісто не збільшиться у об'ємі удвічі.

5. ПОДОГРЕВ ТАРЕЛКИ

- Діапазон : 40° C ~ 100° C
- Приладдя : На низькій підставці

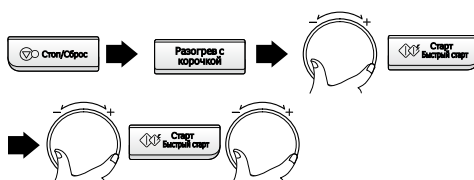
Інструкції

Використовуйте цю функцію для підігріву тарілок до теплої та комфортної температури. Переконайтесь, що тарілки термостійкі.

Разогрев с корочкой

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Натисніть **4**.
На дисплеї з'являється індикатор : **"auto"**.
- 3 Оберніть обертову ручку **8**, щоб вибрати вид їжі.
Натисніть **10** для підтвердження обрання категорії.
- 4 Оберніть обертову ручку **8**, щоб вибрати вагу страви.
Натисніть **10**.

Ви можете продовжити або зменшити час приготування улюб мить приготування повертаючи диск **8**.



! ЗАУВАЖТЕ

- Розділи меню разогрев с корочкой запрограмовані.
- Разогрев с корочкой дозволяє вам приготувати найбільш улюблені ваші страви, обравши тип їжі та вагу їжі.

Керівництво Разогрев с корочкой

Категорія

1. ЖАРЕНОЕ МЯСО

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,6 кг
- Темп. Продукту :
Охолоджений
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці

Інструкції

Помістіть недоїдений Кордон синій (кусочок 100 ~ 150 гр) на лоток для підрум'янювання на низькій підставці
Оберіть потрібний розділ меню та вагу, натисніть старт.

2. ЛАЗАНЬЯ

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг
- Темп. Продукту :
Охолоджений
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці

Інструкції

Поріжте лазанью, що залишилась, на шматочки (200 ~ 250 г / шматочок).
Покладіть їжу на лоток для підрум'янювання на низькій підставці.
Оберіть потрібний розділ меню та вагу, натисніть старт.

3. ХЛЕБ

- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 0,3 кг
- Темп. Продукту :
Заморожений
- Приладдя : Низька підставка

Інструкції

Покладіть заморожений хлібець (50 ~ 100 г / шматочок) на низьку підставку.
Оберіть потрібний розділ меню та вагу, натисніть старт.

4. ПИРОГ

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг
- Темп. Продукту :
Охолоджений
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці

Поріжте пирог торт, що залишився, на шматочки (200 ~ 250 г / шматочок).

Покладіть їжу на лоток для підрум'янювання на низькій підставці.

Оберіть потрібний розділ меню та вагу, натисніть старт.

Приготовление На пару

1 Натисніть 9.

2 Натисніть 5.

На дисплеї з'являється індикатор: "auto".

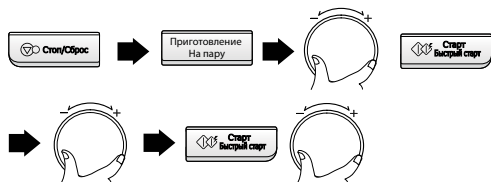
3 Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати вид їжі.

Натисніть 10 для підтвердження обрання категорії.

4 Оберніть обертову ручку 8, щоб вибрати вагу страви.

5 Натисніть 10.

Ви можете подовжити або зменшити час приготування у любую мить приготування повертаючи диск 8.



УВАГА

1. Завжди використовуйте рукавиці для пічки, коли виймаєте ПАРОВАРКУ з пічки. Вона дуже гаряча.
2. Не ставте гарячу ПАРОВАРКУ на скляний стіл або місце, яке може плавитись після приготування. Завжди впевнитесь, що використовуєте підкладку або лоток.
3. Коли використовуєте цю Пароварку, налийте по крайній мірі 300 мл води перед використанням. Якщо об'єм води менший, ніж 300 мл, це може спричинити неповне приготування, або може спричинити пожежу або фатальну шкоду продукту.
4. Будьте обережні, коли пере двигаете ПАРОВАРКУ з водою.
5. Коли ви використовуєте ПАРОВАРКУ, кришка пари та водяна чаша для Пари повинні бути встановлені у правильній формі. Яйця або солодкий каштан вибухнуть якщо кришка пари та водяна чаша для пару не встановлені.
6. Ніколи не використовуйте ПАРОВАРКУ з продуктами різних видів. Це може спричинити пожежу або неминучу шкоду продукту.



Пароварка

Керівництво Приготовление На пару

Категорія

1. КАПУСТА / БРОККОЛИ

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,6 кг
- Темп. Продукту : Кімнатна
- Приладдя : Кришка Пари / Парова Тарілка / Парова чаша з водою
- Вода : 300 мл

Інструкції

1. Помийте та поріжте брокколі/кольорову капусту на шматочки.
2. Налийте 300 мл води з під крану до парову чашу з водою.
3. Встановіть парову тарілку на парову чашу з водою.
4. Помістіть приготовлену заздалегідь брокколі/кольорову капусту на парову тарілку. Накрийте паровою кришкою.
5. Помістіть парову чашу з водою на центр скляного лотку. Після обробки паром, залиште на 3~5 хвилин у пічці.

2. МОРКОВЬ

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг
- Темп. Продукту : Кімнатна
- Приладдя : Кришка Пари / Парова Тарілка / Парова чаша з водою
- Вода : 300 мл

Інструкції

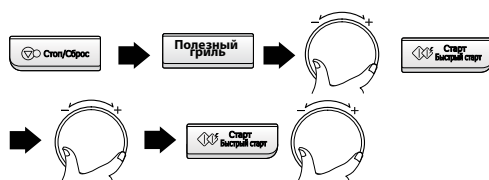
1. Почистіть моркву та поріжте шматочками однакового розміру товщиною близько 15 мм.
2. Налийте 300 мл води до парової чаші з водою.
3. Встановіть парову тарілку на парову чашу з водою.
4. Помістіть приготовлену моркву на парову тарілку. Накрийте паровою кришкою.
5. Помістіть парову чашу з водою на центр скляного лотку. Після обробки паром, залиште на 3~5 хвилин у пічці.

Категорія	
3. КАРТОФЕЛЬ - Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг - Темп. Продукту : Кімнатна - Приладдя : Кришка Пари / Парова Тарілка / Парова чаша з водою - Вода : 300 мл	Інструкції 1. Помийте та розріжте картоплю навпіл. 2. Налийте 300 мл води до парової чаші з водою. 3. Встановіть парову тарілку на парову чашу з водою. 4. Помістіть приготовлену картоплю на парову тарілку. Накрийте паровою кришкою. 5. Помістіть парову чашу з водою на центр скляного лотку. Після обробки паром, залиште на 3~5 хвилин у пічці.
4. ГОРОШЕК / ФАСОЛЬ - Ліміт Ваги : 0,1 ~ 0,3 кг - Темп. Продукту : Кімнатна - Приладдя : Кришка Пари / Парова Тарілка / Парова чаша з водою - Вода : 300 мл	Інструкції 1. Помийте зелений горошок. 2. Налийте 300 мл води до парової чаші з водою. 3. Встановіть парову тарілку на парову чашу з водою. 4. Помістіть зелений горошок на парову тарілку. Накрийте паровою кришкою. 5. Помістіть парову чашу з водою на центр скляного лотку. Після обробки паром, залиште на 3~5 хвилин у пічці.
5. СВЁКЛА - Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг - Темп. Продукту : Кімнатна - Приладдя : Кришка Пари / Парова Тарілка / Парова чаша з водою - Вода : 300 мл	Інструкції 1. Помийте червоний редис та наріжте його однаковими по розміру шматочки вагою близько 15 ~ 25 г. 2. Налийте 300 мл води до парової чаші з водою. 3. Встановіть парову тарілку на парову чашу з водою. 4. Помістіть приготовлений червоний редис на парову тарілку. Накрийте паровою кришкою. 5. Помістіть парову чашу з водою на центр скляного лотку. Після обробки паром, залиште на 3~5 хвилин у пічці.
6. ЯЙЦА - Ліміт Ваги : 2 ~ 9 яєць - Темп. Продукту : Охолоджена - Приладдя : Кришка Пари / Парова Тарілка / Парова чаша з водою - Вода : 300 мл	Інструкції 1. Налийте 300 мл проточної води до парової чаші з водою. 2. Встановіть парову тарілку на парову чашу з водою. 3. Помістіть приготовлені яйця на парову тарілку. Накрийте паровою кришкою. 4. Помістіть парову чашу з водою на центр скляного лотку. Після обробки паром, залиште на 3~5 хвилин у пічці.

Категорія	
7. КУРИНЫЕ ГРУДКИ - Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг - Темп. Продукту : Охолоджена - Приладдя : Кришка Пари / Парова Тарілка / Парова чаша з водою - Вода : 300 мл	Інструкції 1. Помийте курячі грудки. 2. Налийте 300 мл води до парової чаші з водою. 3. Встановіть парову тарілку на парову чашу з водою. 4. Помістіть приготовлені курячі грудки на парову тарілку. Накрийте паровою кришкою. 5. Помістіть парову чашу з водою на центр скляного лотку. Після обробки паром, залиште на 3~5 хвилин у пічці.
8. РЫБА - Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,6 кг - Темп. Продукту : Охолоджена - Приладдя : Кришка Пари / Парова Тарілка / Парова чаша з водою - Вода : 300 мл	Інструкції 1. Помийте цільну рибу. 2. Налийте 300 мл води до парової чаші з водою. 3. Встановіть парову тарілку на парову чашу з водою. 4. Помістіть приготовлену цільну рибу на парову тарілку. Накрийте паровою кришкою. 5. Помістіть парову чашу з водою на центр скляного лотку. Після обробки паром, залиште на 3~5 хвилин у пічці.

Полезный гриль

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Натисніть **6**.
На дисплеї буде показано : **"auto"**.
- 3 Оберніть обертову ручку **8**, щоб вибрати вид їжі.
Натисніть **10** щоб підтвердити тип страви.
- 4 Оберніть обертову ручку **8**, щоб вибрати вагу страви.
- 5 Натисніть **10**.
У процесі приготування можна збільшувати або зменшувати тривалість приготування, обертаючи ручку **8**.



⚠ УВАГА

1. Завжди надягайте кухарські рукавиці, щоб винняти лоток для гриля з печі. Він дуже сильно нагрівається.
2. Ніколи не ставте гарячі страви на скляний стіл або подібну поверхню. Завжди підставляйте лоток або піддон.
3. Ніколи не використовуйте піддон для гриля з печами інших моделей. Це може призвести до пожежі або небезпечного пошкодження виробу.

! ЗАУВАЖТЕ

- Ця функція дозволяє готувати страви з хрусткою скоринкою.
- Щоб отримати найкращий результат, користуйтеся наступним приладдям:



Керівництво Полезный гриль

Категорія	
1. СОСИСКИ - Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,6 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці	Інструкції Зняти упаковку і розрізати вздовж. Поставте усе на лоток для підрум'янювання на високій підставці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.
2. КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ - Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,5 кг - Темп. Продукту : заморожені - Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці	Інструкції Помістити нагетси на піддон для гриля на високій підставці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.
3. КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ - Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці	Інгредієнти Курячі грудки вагою 150~200 г 1 склянка борошна \ 2 злегка збитих яйця 1 склянка дрібно перемелених панірувальних сухарів Сіль і перець за смаком
Інструкції 1. Приправити курячі грудки сіллю і перцем, або обкачати в борошні й змастити збитими яйцями. 2. Обкачати у дрібно перемелених панірувальних сухарях й намастити поверхню шніцеля олією. 3. Поставте усе на лоток для підрум'янювання на високій підставці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку Start.	
4. РЫБНОЕ ФИЛЕ - Ліміт Ваги : 0,2~0,8 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці	Інгредієнти Шматки рибного філе вагою 150~200 г \ 1 склянка борошна 2 злегка збитих яйця 1 склянка дрібно перемелених панірувальних сухарів Сіль і перець за смаком
Інструкції 1. Приправити рибне філе сіллю і перцем, або обкачати в борошні й змастити збитими яйцями. 2. Обкачати у дрібно перемелених панірувальних сухарях й намастити поверхню шніцеля олією. 3. Поставте усе на лоток для підрум'янювання на високій підставці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку Start.	
5. КОТЛЕТЫ - Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці	Інгредієнти 500 г пісного ягнячого або яловичого фаршу 500 г звареної і м'ятої дрібної картоплі 3 злегка збитих яйця 2 натерті цибулини \ 2 ст. ложки подрібненої петрушки Сіль і перець за смаком
Інструкції 1. Змішати м'ясо, картоплю, яйця, цибулю і петрушку. 2. Із м'ясної маси зробити кульки діаметром 4~5 см. 3. Насипати панірувальні сухарі на рівну поверхню. Обкачати кожну кульку, поки вона не буде повністю вкрита сухарями. Надати кулькам форми овалів товщиною 1 см. Натерти поверхню котлет олією. 4. Поставте усе на лоток для підрум'янювання на високій підставці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку Start.	

Категорія

6. РЫБА НА ГРИЛЕ

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг
 - Темп. Продукту : охолоджені
 - Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці

Інструкції

Візьміть філе риби вагою 200 г та товщиною 2,5см кожне. Змастіть поверхню риби олією та, якщо необхідно, додайте приправи. Покладіть їжу на гриль на високій полиці. Виберіть меню та вагу, після чого включіть піч. Після завершення приготування, вийміть їжу з печі та поставте охолоджуватися.

7. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,4 кг
 - Темп. Продукту : охолоджені
 - Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці

Інструкції

Натерти курячі крильця олією. Помістити на піддон для гриля на високій решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.

8. КАРТОФЕЛЬ ФРИ

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,4 кг
 - Темп. Продукту : заморожені
 - Приладдя : Лоток для збереження шкуринки на високій підставці

Інструкції

Викласти заморожений картопляний напівфабрикат на лоток для гриля на висока підставці. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку Start.

Разморозка

Температура та щільність продуктів відрізняється, рекомендується щоб продукти перевірялись перед приготуванням. Приділіть особливу увагу великим кускам м'яса та курки, деякі продукти не повинні повністю відтанути перед приготуванням.

Наприклад: Риба готується настільки швидко, що іноді її починати готувати коли вона все ще злегка заморожена. Це потребує деякий час, щоб дати середині відтанути.

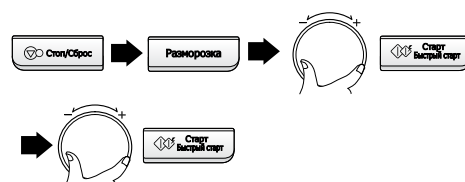
Зважте продукт, який ви збираєтесь розморожувати. Будьте впевнені вибрати усі металеві скобки або обгортки; потім помістіть продукти на безпечно для мікрохвильової пічки блюдо на скляний лоток у вашій пічці та закрийте двері.

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Натисніть **7**.

На дисплеї з'являється індикатор: “**♦♦**”.

- 3 Оберніть обертову ручку **8**, щоб вибрати вид їжі.
Натисніть **10** для підтвердження обрання категорії.
- 4 Оберніть обертову ручку **8**, щоб вибрати вагу страви.
Натисніть **10**.
- 5 Під час розморожування ваша пічка буде подавати “звуковий сигнал”, під час якого вам потрібно відкрити двері, перевернути продукти та розділити їх для переконання у рівномірному розмерзанні. Заберіть порції, які вже розморозились або накрийте їх, щоб вони розморожувались повільніше. Після перевірки, зачиніть дверцята пічки та натисніть **10** для продовження розморожування.

Ваша пічка не перестане розморожувати (навіть коли звучить звуковий сигнал), доки не відкрити двері.



! ЗАУВАЖТЕ

- Ваша пічка має 4 встановлення розморожування мікрохвилями:
- **М'ясо, Птиця, Рыба** та **Хліб**; кожна категорія розморожування має свої налаштування потужності.
- Продукти, що треба готувати, повинні бути тільки у безпечному для мікрохвильових пічок посуді.
- Будь ласка, не використовуйте наступне приладдя:



Висока підставка



Низька Підставка

Керівництво Разморозка

- Продукти, що мають бути розморожені, повинні кластися у зручний контейнер, стійкий до мікрохвиль, та бути не накритими на скляному лотку.
- Якщо необхідно, накрийте невеликі частини м'яса або курятини рівними шматочками алюмінієвої фольги. Це попередить від перегрівання тонких місць продукту під час розморожування. Переконайтесь, що фольга не торкається стінок пічки.
- Відокремте такі продукти, як м'ясний фарш, котлети, сосиски і бекон як можна скоріше.

Коли лунає звуковий сигнал, переверніть продукти.

Відокремте розморожені порції.

Продовжуйте розморожувати шматочки, що залишилися.

Після розморожування, дозвольте постояти у пічці до повного розмерзання.

Категорія

1. М'ЯСО

- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 4 кг

- Приладдя :

Безпечна тарілка для мікрохвильових пічок

Інструкції

- Фарш яловичий, філе стейку, кубики для рагу, порціонний стейк, тушковане м'ясо, ростбіф з кострецю, бургер з яловичини, свинячі відбивні, відбивні з баранини, рулет з яловичини, ковбаси, котлети (2 см).

- Переверніть продукти після сигналу.

- Після розморожування, накрийте алюмінієвою фольгою, та дайте постояти 5 ~ 15 хвилин.

2. ПТИЦА

- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 4 кг

- Приладдя :

Безпечна тарілка для мікрохвильових пічок

Інструкції

- Ціла курка, Ніжки, Грудки, Індичі Грудки (до 2 кг).

- Переверніть продукти після сигналу.

- Після розморожування дайте постояти 20 ~ 30 хвилин.

3. РЫБА

- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 4 кг

- Приладдя :

Безпечна тарілка для мікрохвильових пічок

Інструкції

- Філе, Стейки, Цільна риба, Морепродукти.

- Переверніть продукти після сигналу.

- Після розморожування дайте постояти 10 ~ 20 хвилин.

4. ХЛЕБ

- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 0,5 кг

- Приладдя :

Безпечна тарілка для мікрохвильових пічок

Інструкції

- Нарізаний хліб, Здобні булочки, Багети, та інші.

- Після розморожування дайте постояти 1 хвилину.

ТЕХНІЧНІ СПЕЦІФІКАЦІЇ

MJ3281BC

Вхід живлення		230 В~ 50 Гц
Вихід		900 Ватт (IEC60705 встановлений стандарт)
Надвисока частота		2450 МГц
Поза розмірами		530 мм (Ш) X 322 мм (В) X 533 мм (Г)
Енергоспоживання	Макс	2600 Ватт
	Мікрохвилі	1400 Ватт
	Гриль	1250 Ватт
	Конвекція	1250 Ватт (Макс. 2450 Ватт)
	Комбі режим	Макс. 2600 Ватт

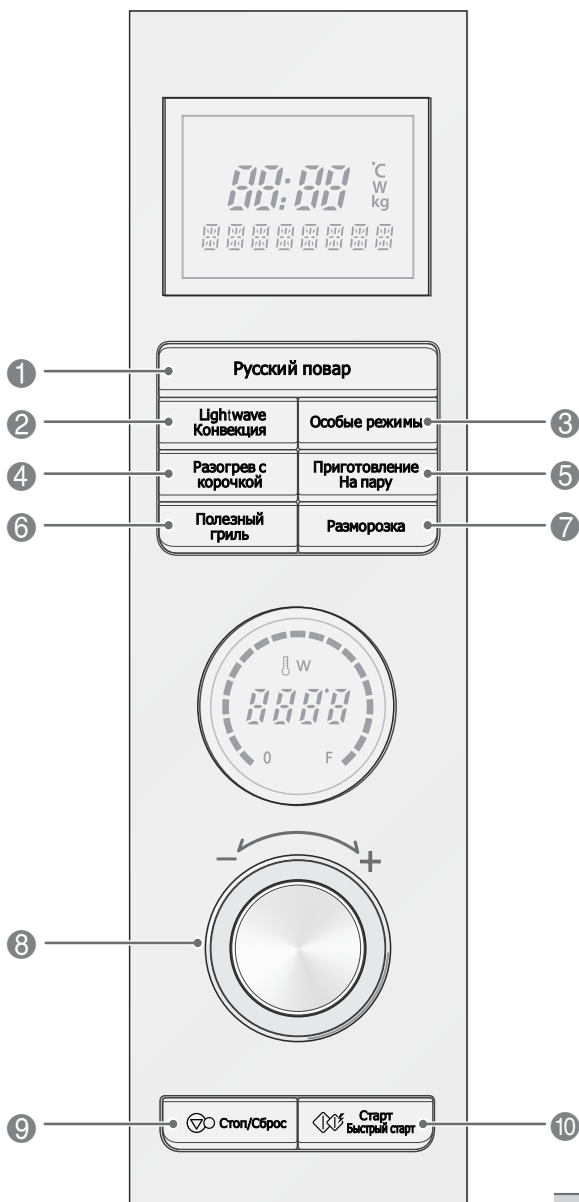
ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ЖАРЫҚ ТОЛҚЫНДЫ КОНВЕКЦИЯ

Жұмысқа кіріспес бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз.

MJ3281BC

Басқару панелі



Бөлік	
1	Русский повар Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді. 6- беттегі “Русский повар” бөлімін қараңыз
2	Lightwave Конвекция 7- беттегі “Lightwave Конвекция” бөлімін қараңыз.
3	Особые режимы 9-беттегі “Особые режимы” бөлімін қараңыз
4	Разогрев с корочкой 10- беттегі “Разогрев с корочкой” бөлімін қараңыз.
5	Приготовление На пару 11- беттегі “Приготовление На пару” бөлімін қараңыз
6	Полезный гриль 12- беттегі “Полезный гриль” бөлімін қараңыз
7	Разморозка 13- беттегі “Разморозка” бөлімін қараңыз
8	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Таңдалған пісіру санатын айқындаңыз. - Пісіру уақытын, температура мен қуат деңгейін орнатыңыз. - Автоматты және қол функциясымен пісірген кезде, пісіру уақытын кез келген нүктеде (жібіту режимінен басқа) тетікті бұрау арқылы ұзартуға немесе қысқартуға болады.
9	СТОП / СБРОС Тәулік уақытынан басқа, енгізілген кез келген мәндерді тоқтатуға немесе өшіруге болады.
10	СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ - Таңдалған пісіру режимін бастау үшін батырманы бір рет басыңыз. - Тез бастау функциясы тез бастау батырмасын басу арқылы жоғары қуатпен пісірудің 30 секундтық аралықтарын орнатуға мүмкіндік береді.



Керек-жарақтарды режимге қарай пайдалану әдісі

	Микротолқын режимі	Гриль	Конвекция	Аралас гриль	Аралас конвекция
Бу пісіргіш	○	—	—	—	—
Биік сөре	—	○	○	○	○
Аласа сөре	—	○	○	○	○
Шыны табақ	○	○	○	○	○
Қыздырғыш табақ	○	○	○	○	○

Сағатты баптау

- 1 Пешті бірінші рет желіге қосыңыз.
Бейнебетте “24Н” пайда болады.
24 сағатты растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
(Егер сағатты баптағаннан кейін басқа параметрге өзгерткіңіз келсе, оны желіден суырып, қайтадан қосуыңыз керек).
- 2 Сағаттарды орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз.
Растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 3 Минуттарды орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз.
10 түймешігін басыңыз.
Сағат уақыт санағын бастайды.



! ЕСКЕРІМ

- Пешті алғаш рет желіге қосқан кезде, сағатты бастапқы қалпына қайтару керек.
- Егер сағатта (немесе бейнебетте) қандай да бір түсініксіз таңбалар көрінсе, пешті электр розеткасынан суырыңыз да, қайта қосып, сағатты қайта баптаңыз.

Блокнровка

Төмендегі мысалда бала қауіпсіздігінің құлпын орнату әдісі көрсетілген.

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Бейнебетте “БЛОКНРОВКА” және “” пайда болып, БИИП деген дыбыс естілгенше 9 түймешігін басып ұстап тұрыңыз.
БЛОКНРОВКА орнатылды.
Егер кез келген түймешік басылса бейнебетте “БЛОКНРОВКА” және “” пайда болады.
- 3 **БЛОКНРОВКА** функциясын болдырмау үшін “БЛОКНРОВКА” жоғалып кеткенше 9 түймешігін басып ұстап тұрыңыз.
Ол ағытылған кезде БИИП дыбысы естіледі

! ЕСКЕРІМ

Бұл пеште оны байқамай іске қосып қоюға кедергі жасайтын қауіпсіздік мүмкіндігі бар. Бала қауіпсіздігінің құлпы орнатылғаннан кейін ешқандай функцияларды қолдана алмайсыз және тамақ пісіру мүмкін болмайды.

Жылдам бастау

Төмендегі мысалда жоғары қуатпен (900 Вт) 2 минут пісіру уақытын орнату әдісі көрсетілген.

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Жоғары қуатпен (900 Вт) 2 минут пісіру уақытын таңдау үшін 10 түймешігін төрт рет басыңыз.
Төртінші рет басу аяқталмай тұрып, пеш іске қосылады.
- 3 10 арқылы пісіру барысында пісіру уақытын 8 тетігін бұрау арқылы 99 минут 59 секундқа дейін ұзартуға болады.



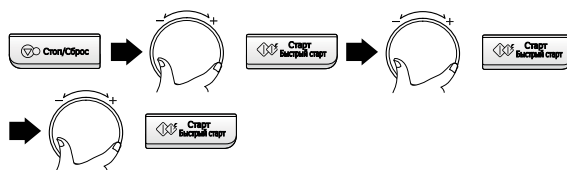
! ЕСКЕРІМ

СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ функциясы **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ** түймешігін басу арқылы жоғары 900 Вт қуатпен пісірудің 30 секундтық аралықтарын орнатуға мүмкіндік береді.

ҚАЛАЙ ПАЙДАЛАНУ КЕРЕК

Микротолқынмен тамақ пісіру

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Микротолқын режимін таңдау үшін 9 тетігін бұраңыз.
Төмендегі белгіше көрініс береді : “≡”.
Режимді растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 3 Қуатты таңдау үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз.
Қуатты растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 4 Өзірлеу уақытын орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз.
10 түймешігін басыңыз.



! ЕСКЕРІМ

- Пештің 5 түрлі микротолқынды қуат параметрі бар. Жоғары қуат өздігінен таңдалады, ал **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** тетігі ажыратылса, басқа қуат деңгейі таңдалады.
- Пісірілетін тағамды микротолқынды пешке арналған ыдысқа салу қажет.
- Төмендегі керек-жарақтарды қолданбаңыз.



Биік сөре



Аласа сөре

Микротолқын қуатының деңгейі

Бұл пеш тамақ пісіру үшін барынша икемді әрі жақсы басқарылатын 5 қуат деңгейімен жарақатталған.

Төмендегі кестеде осы пеште пайдалану үшін кейбір тағамдарға және олар үшін ұсынылатын пісіру қуатының деңгейлерінің мысалы келтірілген.

ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ	ШЫҒЫС ҚУАТЫ	ПАЙДАЛАНЫЛУЫ
ВЫСОКИЙ	900 Вт	• Су қайнату • Тартылған сиыр етін қуыру • Құс етінің кесектерін, балық етін, көкөністі пісіру • Еттің жұқа кесектерін пісіру
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720 Вт	• Бәрін қыздыру • Ет пен құс етін қуыру • Саңырауқұлақ пен шаян тәрізділерді пісіру • Құрамында ірімшік пен жұмырта бар тағамдарды пісіру
СРЕДНИЙ	540 Вт	• Торттар мен тоқаш пісіру • Жұмыртқа дайындау • Қайнатпа крем пісіру • Күріш, көже дайындау
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360 Вт	• Бәрін жібіту • Сары май мен шоколадты еріту • Еттің аса жұмсақ емес кесектерін пісіру
НИЗКИЙ	180 Вт	• Сары май мен ірімшікті жібіту • Балмұздақты жібіту • Ашыған қамырды көтеру

Грильде пісіру

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Гриль режимін таңдау үшін 8 тетігін бұраңыз. Төмендегі белгіше көрініс береді : “”.
- 3 Әзірлеу уақытын орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз.
- 4 10 түймешігін басыңыз.



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Пісіріп болғаннан кейін тағам мен керек-жарақтарды пештен алған кезде қолғап киіңіз, себебі пеш пен керек-жарақтар өте ыстық болуы мүмкін.

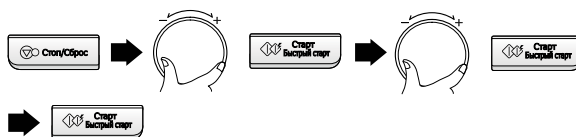
ЕСКЕРІМ

- Бұл функция тағамды тез қызартып қуыруға және қабығын кітірлек етуге мүмкіндік береді.
- Жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі керек-жарақтарды қолданыңыз.
- Төмендегі керек-жарақтарды қолданбаңыз.



Грильде аралас пісіру

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Аралас гриль режимін таңдау үшін 8 тетігін бұраңыз. Төмендегі белгішелер көрініс береді : “” “”.
- 3 Қуатты таңдау үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз. Қуатты растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 4 Әзірлеу уақытын орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз.
- 5 10 түймешігін басыңыз.



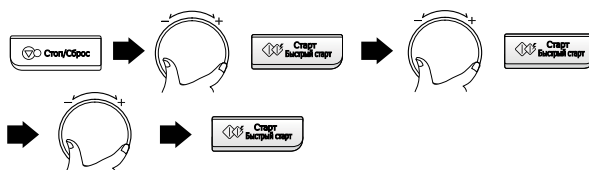
ЕСКЕРІМ

- Сіздің пешіңізде аралас пісіру функциясы бар, ол тағамды қыздырғыштың және микротолқынның көмегімен жібітуге мүмкіндік береді. Бұл функция әдетте тағамды пісіру үшін азырақ уақыт жұмсайды.
- Аралас гриль режимінде микротолқын қуатының үш түрін (180 Вт, 270 Вт және 360 Вт) орнатуға болады.
- Бұл функция тағамды тез қызартып қуыруға және қабығын кітірлек етуге мүмкіндік береді.
- Жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі керек-жарақтарды қолданыңыз.
- Төмендегі керек-жарақтарды қолданбаңыз.



Конвекциямен алдын ала қыздыру

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Конвекция режимін таңдау үшін 8 тетігін бұраңыз. Төмендегі белгіше көрініс береді : “”.
- 3 Температураны орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз. Температураны растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 4 10 түймешігін басыңыз. Алдын ала қыздыру бейнебетте “РАЗОГРЕВ” көрінгенде басталады.

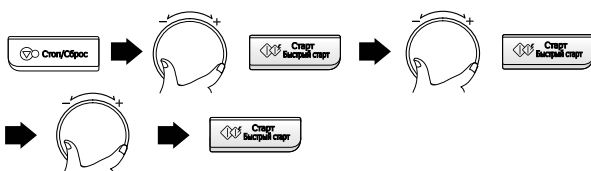


❗ ЕСКЕРІМ

- Конвекциялық пештің температура ауқымы 40° С және 100~230° С аралығында.
- Пештің ашыту функциясы бар, оның температурасы 40° С. Пешт суыанша күту керек, себебі ашыту функциясы 40° С-тан жоғары температурада пайдалану мүмкін емес.
- Пеш таңдалған температураға жету үшін бірнеше минут кетеді.
- Ол дұрыс температураға жеткеннен кейін пеш БИИП деген дыбыс шығарып, дұрыс температураға жеткені туралы белгі береді.
- Содан кейін пісіруді бастау үшін тағамды пешке қойыңыз.

Конвекциямен пісіру

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 **Конвекция** режимін таңдау үшін 8 тетігін бұраңыз. Төмендегі белгіше көрініс береді : “”.
- 3 Конвекцияны растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 4 Температураны орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз. Температураны растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 5 Өзірлеу уақытын орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз.
- 6 10 түймешігін басыңыз.



❗ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Пісіріп болғаннан кейін тағам мен керек-жарақтарды пештен алған кезде қолғап киіңіз, себебі пеш пен керек-жарақтар өте ыстық болуы мүмкін.

❗ ЕСКЕРІМ

Егер сіз температураны орнатпасаңыз, пеш автоматты түрде 180° С таңдайды, пісіру температурасын **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** тетігін бұрау арқылы өзгертуге болады.

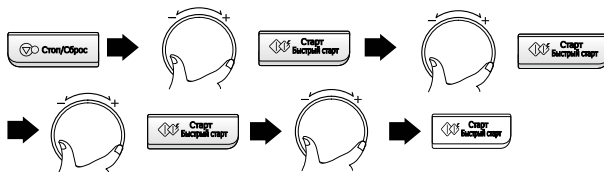
Жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі керек-жарақты қолданыңыз.



Аласа сөре

Конвекциямен аралас пісіру

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 **Аралас конвекция** режимін таңдау үшін 8 тетігін бұраңыз. Төмендегі белгішелер көрініс береді : “”, “”.
- 3 Аралас конвекцияны растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 4 Қуатты таңдау үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз. Қуатты растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 5 Температураны орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз. Температураны растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 6 Өзірлеу уақытын орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз.
- 7 10 түймешігін басыңыз.



❗ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Пісіріп болғаннан кейін тағам мен керек-жарақтарды пештен алған кезде қолғап киіңіз, себебі пеш пен керек-жарақтар өте ыстық болуы мүмкін.

❗ ЕСКЕРІМ

Микротолқын қуатының үш түрін (180 Вт, 270 Вт және 360 Вт) орнатуға болады.

- Жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі керек-жарақтарды қолданыңыз.
- Төмендегі керек-жарақтарды қолданбаңыз.



Аласа сөре



Бу пісіргіш

Көбірек не азырақ пісіру

Төмендегі мысалда ТАМАҚ ПІСІРУ бағдарламаларын ұзағырақ не қысқарақ пісіру уақытына қалай өзгерту керек екені көрсетілген.

- 1 9 түймешігін басыңыз.



- 2 Қажетті алдын ала орнатылған ПІСІРУ бағдарламасын орнатыңыз. Тағамның салмағын таңдаңыз.



- 3 10 түймешігін басыңыз. 8 тетігін бұраңыз. Тамақ пісіру уақыты көбейеді немесе азаяды.

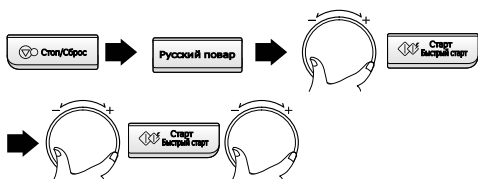


❗ ЕСКЕРІМ

- Егер Пісіру бағдарламасын пайдаланған кезде, тағамның езіліп кеткенін немесе шала піскенін байқасаңыз, **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын көбейтуге не азайтуға болады.
- Пісіру уақытын кез келген сәтте (жібіту режимінен басқа) **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** тетігін бұрау арқылы ұзартуға немесе қысқартуға болады.

Русский повар

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 1 түймешігін басыңыз. Төмендегі белгіше көрініс береді : “**auto**”.
- 3 Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз. Санатты растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 4 Тағам салмағын таңдау үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз. 10 түймешігін басыңыз. Пісіру кезінде 8 тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын ұзартуға немесе қысқартуға болады.



! ЕСКЕРІМ

- Русский повар мәзірлері бағдарламаланады.
- Русский повар функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.

Русский Повар Нұсқаулығы

Санат	
1. ГРЕЧНЕВАЯ КАША	Құрамы
- Тағам темп. : Бөлме	300 г қарақұмық жармасы
- Ыдыс-аяқ : Микротолқынға	600 мл су \ 1 шай қасық тұз
төзімді шара	
Нұсқаулар	
1. Қарақұмықты жуыңыз.	
2. Микротолқынға төзімді шараға су құйып, қарақұмық пен тұз қосыңыз.	
3. Қақпағын жабыңыз.	
4. Микротолқынға төзімді шараны тұмшاپештің ішіне қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз.	
2. СВИНАЯ ОТБИВНАЯ	Нұсқаулар
- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг	Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз.
- Тағам темп. : Тоңазытқыш	Өрқайсысының салмағы 200 г және қалыңдығы 1,5 ~ 2,0 см жаншылған шошқа котлеттерін алыңыз.
- Ыдыс-аяқ : Тамшы табақтың үстіндегі биік сөре	Қалағаныңызша тұз бен бұрыш қосып дәмдеңіз. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі биік сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
3. РИС / МАКАРОНЫ	Күрішке қосатын құраластар
- Шекті салмағы : 0,1 ~ 0,3 кг	Рис 100 г 200 г 300 г
- Тағам темп. : Бөлме	Сары май, ерітілген 30 г 40 г 50 г
- Ыдыс-аяқ : Микротолқынға төзімді шара (терең шыны кәстрөл)	Пияз, туралған 50 г 75 г 100 г
	Тауық сорпасы немесе су 250 мл 500 мл 750 мл
	Ашөп байламы Дәміне қарай

Санат

Нұсқаулар

Күріш пен ерітілген сары майлы терең әрі үлкен шараға (3 л) шараға салып, жақсылап араластырыңыз. Тауық сорпасын немесе суды құйып, байламы мен тұз қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз. Шараны пештің ішіне қойыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін сапырыңыз да, керек болса, бетін жауып, 5 ~ 10 минут қоя тұрыңыз.

Макаронға арналған құраластар

Макаронды	100 г	200 г	300 г
Су	400 мл	800 мл	1200 мл
Тұз	Дәміне қарай		

Макаронды және тұз қосылған қайнаған суды терең әрі үлкен шараға (3 л) салыңыз. Шараны пештің ішіне қойыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Піскеннен кейін 1 ~ 2 минут қоя тұрыңыз. Макаронды суық сумен шайыңыз.

4. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ **Құрамы**

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг
- Тағам темп. : Тоңазытқыш
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ
- 750 г албырт балық
- 2 ас қасық шөп
- 1 лимонның шырыны
- тұз
- насыбайгүл

Нұсқаулар

Ашөп, лимон шырынын, тұз бен насыбайгүл қосып дәмдеңіз. Тағамды сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

5. КУРИНЫЕ ГРУДКИ **Құрамы**

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг
- Тағам темп. : Тоңазытқыш
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ
- Тауықтың төс еті
- 2 ас қасық сары май
- Тауықты толтыру**
- 2 сабақ туралған көк пияз
- 3/4 шыныаяқ бұға піскен күріш
- 1/2 шыныаяқ мейіз
- 1/4 тостақ кепкен сары өрік
- 1 ң тостақ тауық етінің сорпасы
- 1/2 тостақ кілегейлі ірімшік
- 1 шай қасық үгітілген апельсин қабығы
- 1/4 тостақ апельсин шырыны
- тұз бен бұрыш
- 1/4 тостақ қуырылған ақ бадам немесе самырсын жаңғағы

Нұсқаулар

- Кәстрөлге сары майды орташа қызумен ертініз.
- Пиязды шамамен 1 минут пісіріп, күріш, мейіз бен сары өрік қосыңыз да, араластырыңыз.
- Сорпаны, апельсин қабығы мен шырынын қосыңыз да, қатты отқа қайнатыңыз.
- Отын азайтыңыз да, қақпағын жауып 15 ~ 20 минут бұқтырыңыз.
- Дәміне қарай бадам, тұз бен бұрыш қосыңыз.
- Кілегейлі ірімшікті қосып, суытып қойыңыз.
- Тауықтың төс етінің сүйегін алып тастаңыз да, терісін бүтін күйінде қалдырыңыз.
- Қоспаны тауықтың төс етіне толтырыңыз.
- Тағамды биік сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

Санат**6. ПИРОГ С ЛОСОСЕМ**

- Тағам темп. :
Тоңазытқыш
- Ыдыс-аяқ : Аласа
сөредегі қыздырғыш
табақ

Құрамы

4 жұмыртқа \ 50 г ұзын дөңді
күріш \ 300 г ысталған албырт
балық \ 15 г туралған жас аскөк
45 мл қаймақ \ 1 жайма қамыр
1 жұмыртқаның сарысы
5 мл су \ 15 мл жаңа піскен ақ
нан үгіндісі

Нұсқаулар

1. Жұмыртқаны кәстрөлге салып, суық су құйыңыз да, қайнатыңыз. Отын барынша азайтыңыз да, 10 минут ақырын қайнатыңыз. Жұмыртқа піскеннен кейін суын дереу төгіңіз де, ағып тұрған суық судың астына қойыңыз. Жұмыртқаның қабығын аршып, ұсақтап тұраңыз.
2. Сонымен бір мезгілде үлкен кәстрөлге су құйып, тұз қосып қайнатыңыз да, күрішті салып, кәстрөлдің түбіндегі дәндері босағанша араластырыңыз. Жұмсарғанша баяу отқа шамамен 20 минут қайнатыңыз. Елеуіш арқылы суын төгіңіз де, суық сумен шайыңыз.
3. Гравлаксты немесе ысталған албыртты таспалап тіліп, үлкен шараға салыңыз. Жұмыртқаны, күрішті, аскөк пен қаймақты қосыңыз да, араластырыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш салыңыз.
4. Қамырдың жаймасын қыздырғыш табаққа салыңыз. Толтырманы жайма қамырдың бір жартысына ұзынынан таратып жайыңыз. Жиіктерін шөткемен сулаңыз да, екінші жартысын толтырманың үстінен бүктеп, ораңыз. Жігінің бойы шанышқымен бастыру арқылы жабыстырыңыз. Ол мықтап оралған бөлке нанға ұқсас болуға тиіс.
5. Жұмыртқаның сарысы мен суды қосып жылдам шайқаңыз. Қамырға шөткемен жұмыртқа қоспасын жағып, үстінен шанышқымен бі рнеше жерден тесіңіз. Қамырға шөткемен жұмыртқа қоспасын жағып, үстінен шанышқымен бірнеше жерден тесіңіз.
6. Тағамды аласа сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

7. ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ

- Тағам темп. : Бөлме
- Ыдыс-аяқ : Аласа
сөредегі қыздырғыш
табақ

Ет тұздығының құраластары

250 г қамыр \ 30 г қара өрік \ 30 г кепкен сары өрік \ 30 г мейіз
3 ас қасық бал \ 3 ас қасық
еріген сары май
30 г орман жаңғағы

Нұсқаулар

1. Сәл ұн себілген үстелде қамырды дөңгелектеп жайыңыз да, қыздырғыш табаққа салыңыз. Шеттерін қырқып, табақтан сәл асырып қалдырыңыз. Шанышқымен тесіп, былай қоя тұрыңыз.
2. Кепкен жемістерді жуып, суын сорғытыңыз да, қара өрік пен кепкен сары өрікті ортасынан бөліп, бал мен сары май қосыңыз, бөрің араластырыңыз.
3. Жеміс қоспасын қамырдың бетіне біркелкі етіп салыңыз.
4. Қыздырғыш табақты аласа сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз.

8. ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ

- Тағам темп. : Бөлме
- Ыдыс-аяқ : Аласа
сөредегі қыздырғыш
табақ

Құрамы

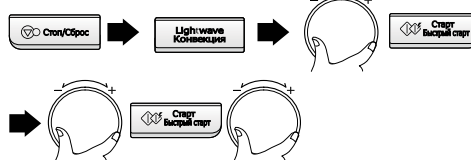
2 тостақ еленбеген қарабидай
ұны \ 1 1/2 тостақ еленбеген
ақ бидай ұны \ 1 шай қасық
қант \ 2 шай қасық тұз
1 тостақ бүтін кебек жармасы
2 ас қасық үгітілген зире дәні
2 ас қасық құрғақ ашытқы
1 1/2 тостақ су \ 1/4 тостақ
сірке суы (немесе 1/8 тостақ
зәмзәм сіркесуы)
1/4 тостақ қара сірне
1 шаршы қантсыз шоколад
1/4 тостақ сары май
1 шай қасық жүгері крахмалы
1/2 тостақ суық су

Санат**Нұсқаулар**

1. Қарабидай ұны мен бидай ұнын қосып араластырыңыз. 2 1/3 тостақ ұн қоспасы мен қантты, тұзды, жарманы, зире дәндерін, кофені, пияз ұнтағын, аскөк дәні мен құрғақ ашытқыны араластырыңыз.
2. Суды, сірке суын, сірнені, шоколад пен сары майды кәстрөлге қосып салыңыз. Сұйықтық әбен жылығанша қыздырыңыз.
3. Қоспаны жүгері крахмалынан басқа құрғақ құраластарға біртіндеп қосыңыз да, шамамен 2 минут шайқаңыз.
4. 1/2 тостақ ұн қоспаны қосыңыз да, 2 минуттай шайқаңыз.
5. Қамырды қақпағы бар шараға салып, шамамен 15 минут тындырып қойыңыз. Қамыр екі есе ұлғайғанда, екіге бөліңіз.
6. Қамырды да дәл солай салып қойыңыз.
7. Қамырды аласа сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз.
8. Жүгері крахмалы мен суық суды араластырыңыз. Қоспаны тек бір қайнауына жеткізіңіз.
9. Биіп деген дыбыс естілгенде, шөпктердің бетіне жүгері крахмалын шөткемен жағып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

Lightwave Конвекция

- 1 ⑨ түймешігін басыңыз.
 - 2 ② түймешігін басыңыз. Төмендегі белгіше көрініс береді : “”.
 - 3 Қуатты таңдау үшін ДИСКІНІ ⑧ бұраңыз. Санатты растау үшін ⑩ түймешігін басыңыз.
 - 4 Тағам салмағын таңдау үшін ДИСКІНІ ⑧ бұраңыз ⑩ түймешігін басыңыз.
- Пісіру кезінде ⑧ тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын ұзартуға немесе қысқартуға болады.

**ЕСКЕРІМ**

- Lightwave Конвекция мәзірлері бағдарламаланады.
- Lightwave Конвекция функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.

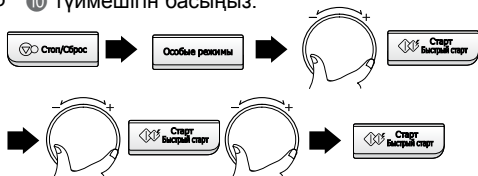
Lightwave Конвекция Нұсқаулығы

Санат	
1. ЗАПЕЧЕННАЯ КУРОЧКА	Нұсқаулар Тауық етінің кесектеріне жібітілген сарымай немесе өсімдік майын жағып, қалағаныңызша дәмдеуіштер қосыңыз. Тауықтың тұтас төс етін табақтың үстіндегі аласа сөреге төменгі жағымен салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Биіп өткен дыбыс шыққанда, шырынын құйып алып, тағамды дереу аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгамен бетін жауып, 10 минут қоя тұрыңыз.
2. КУСОЧКИ КУРОЧКИ	Нұсқаулар Тауық етінің кесектеріне жібітілген сарымай немесе өсімдік майын жағып, қалағаныңызша дәмдеуіштер қосыңыз. Тағамды биік сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
3. ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА	Нұсқаулар Шошқа етінің кесектеріне жібітілген сарымай немесе өсімдік майын жағып, қалағаныңызша дәмдеуіштер қосыңыз. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі аласа сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгамен бетін жауып, 10 минут қоя тұрыңыз.
4. СВЕЖАЯ ПИЦЦА	Құрамы Қамыр : 120 г әмбебап немесе нан пісіруге арналған ұн 1 шай қасық белсенді құрғақ ашытқы \ 1/3 шай қасық тұз 1 шай қасық қант 70 мл жылы су 1 шай қасық бастапқы сығылған зәйтүн майы, сыртын майлау үшін қосымша шамалы мөлшері Үстіңгі беті : 3 ас қасық томат тұздығы 30 г туралған шұжық 1/2 туралған пияз туралған 2 жас саңырауқұлақ 1/2 жас бұрыш \ 100 г ұсақталған Моцарелла ірімшігі

Санат	
Нұсқаулар Барлық құраластарын үлкен шараға салып араластырыңыз.Электр миксермен біртегіс әрі серпімді етіп қамыр илеңіз.Қамырды жайыңыз да, пісірме табаққа салыңыз. Пицца тұздығын таратып салыңыз. Бетін құймамен және ірімшікпен безендіріңіз. Қыздырғыш табақты аласа сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз.	
5. ПЕЧЕНЬЕ	Құрамы 80 г күйдірілген қант 80 г жібітілген сары май 1 жеңіл шайқалған жұмыртқа 180 г еленген әмбебап ұн 1/2 шай қасық қопсытқыш ұнтақ 1/2 шай қасық ас содасы 100 г шағын шоколад жоңқасы
Нұсқаулар Күйдірілген қант пен жібітілген сары майды араластырыңыз. Біртіндеп жұмыртқаны қосыңыз да, ағарып, көпіршігенше шайқаңыз. Ұн, қопсытқыш ұнтақты, ас содасы мен шоколад жоңқасын қосып, жақсылап араластырыңыз. Алюминий фольга төселген биік сөре мен аласа сөреге қамырды ас қасықпен салыңыз. Печеньелердің арасында 2 см орын қалдыру керек. Биік сөре мен аласа сөрені пештің ішіне қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз. Піскеннен кейін тағамды аласа сөреге қойып, суытып қойыңыз.	
6. ПЕЧЕНЬЙ КАРТОФЕЛЬ	Нұсқаулар Өлшемі орташа картоп түйнектерін таңдаңыз (әрқайсысы 200 ~ 220 г). Картопты жуып, құрғатыңыз. Картоп түйнектерін шанышқымен бірнеше жерден тесіңіз. Тағамды аласа сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгамен бетін жауып, 10 минут қоя тұрыңыз.
7. КЕКСЫ	Құрамы 60 г қант \ 150 г еленген әмбебап ұн \ 100 г жібіген сары май \ 1/2 шай қасық қопсытқыш ұнтақ \ Шамалы шайқалған 2 жұмыртқа \ 10 ~ 13 қағаз кекс қалыптары (түбі 50 мм х биіктігі 30 мм)
Нұсқаулар Қант пен жібітілген сары майды араластырыңыз. Біртіндеп жұмыртқаны қосыңыз да, ағарып, көпіршігенше шайқаңыз. Ұн мен қопсытқыш ұнтақты қосыңыз да, жақсылап араластырыңыз. Қағаз кекс қалыптарына біртегіс етіп сары май толтырыңыз (әрқайсысы 25 ~ 30 г). Кекс қалыптарын аласа сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз. Піскеннен кейін пештен алып, суытып қойыңыз.	

Особые режимы

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 3 түймешігін басыңыз.
Төмендегі белгіше көрініс береді : “ ”.
- 3 Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз
Санатты растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 4 Температураны орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз
10 түймешігін басыңыз.
Әзірлеу уақытын орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз.
- 5 10 түймешігін басыңыз.



! ЕСКЕРІМ

Гриль темп. басқару функциясы өте жақсы нәтиже беруі үшін пайдаланар алдында пештің ішін суытып алыңыз.

Особые режимы нұсқаулары

Функция				
1. ТОМЛЕНИЕ - Ауқымы : 110° C (жоғары) / 90° C (төмен) - Ыдыс-аяқ : Бұрылмалы тұғырдағы қақпағы бар отқа төзімді шыны ыдыс				
Бұл функция басқа пісіру әдістерімен (пісіру, қайнату және қуыру сияқты) салыстырғанда едәуір төмен температураны сақтап, етті бұқтыру, табына пісіру және басқа да қолайлы тағамдарды бірнеше сағат қараусыз қалдыруға мүмкіндік береді.				
90° C (Төмен) параметрі Төмен параметр тағамды езіп немесе күйдіріп жіберместен, ұзақ уақыт бойы баппен бұқтырып пісіреді. Бұл параметрді пайдаланған кезде тағамды араластырудың керегі жоқ.				
110° C (Жоғары) параметрі Жоғары параметр тағамды төмен параметрге қарағанда шамамен екі есе азырақ уақытта пісіреді. Жоғары параметрмен пісіргенде кейбір тағамдар қайнап етуі мүмкін, сондықтан қосымша сұйықтық қосу керек болуы ықтимал. Бұқтырып және қыздырып пісірілетін тағамдарды мезгіл-мезгіл араластырса, дәмі біркелкі таралады.				
Нұсқау Баяу пісірер алдында қызартып қуыру қажет емес, бірақ бұл сәлі мен иісін тұмшалап, етті жұмсақ күйде ұстауға көмектеседі.				
Баяу пісіру нұсқаулығы				
Дәстүрлі пісіру уақыты	Баяу пісіргіштің пісіру уақыты (қуырмастан)	Баяу пісіргіштің пісіру уақыты (қуырып)		
	90° C (Төмен)	110° C (Жоғары)	90° C (Төмен)	110° C (Жоғары)
35 ~ 60 минут	6 сағаттан 10 сағатқа дейін	3 сағаттан 4 сағатқа дейін	4 сағаттан 6 сағатқа дейін	2 сағаттан 3 сағатқа дейін
1 сағаттан 3 сағатқа дейін	8 сағаттан 10 сағатқа дейін	4 сағаттан 6 сағатқа дейін	5 сағаттан 6 сағатқа дейін	3 сағаттан 4 сағатқа дейін

Функция

2. СОХРАНИТЬ
ТЕПЛЫМ

- Ауқымы : 60° C ~ 80° C

- Ыдыс-аяқ :
Бұрылмалы
тұғырдағы қақпағы
бар отқа төзімді шыны
ыдыс

3. СУШЕНИЕ
ФРУКТЫ / ГРИБЫ

- Ауқымы : 40° C ~ 90° C

- Ыдыс-аяқ : Аласа
сөредегі қыздырғыш
табақ

Нұсқау

Үстіңгі және астыңғы
элементтерден келетін қызу
орнатылған температураны
ұстап тұрады.
Осы функцияны тағамды
дастарқанға тартқанша жылы
күйде ұстау үшін пайдалануға
болады.

Нұсқау

Осы функция арқылы
жеміс-жидекті, көкөністі
және етті химикаттар
мен консерванттарсыз
денсаулыққа пайдалы әрі
нәрлі жеңіл тағамдар мен
бастырма түрінде кептіруге
болады. Пісіргіш қағазды
табаққа салып, тағамды жеке
қабатқа таратып жайыңыз.

Тағамды кептіру нұсқаулығы

Тағам түрі	Дайындау	Темпера тураны Уақыт Пайдалану	Уақыт	Пайдалану
Банан	Қалыңдығын 5 ~ 6 мм етіп тілу	60° C	5~8 сағ	Жеңіл тағамдар, сәби тағамы, мюсли, печенье және банан наны
Інжір	Аяқтары мен ортасын алып тастау	60° C	8~10 сағ	Турамалар, пирожныйлар нан мен печенье
Киви	Қабығын аршу, қалыңдығы 8 ~ 12 мм етіп тілу	60° C	5~8 сағ	Жеңіл тағамдар
Манго	Терісін алу, қалыңдығы 6 ~ 10 мм етіп тілу	60° C	6~10 сағ	Жеңіл тағамдар, ботқалар, пеш табына пісірілген тағамдар
Ананас	Қабығын аршу, өзегін алу, қалыңдығы 8 ~ 12 мм етіп тілу	60° C	6~10 сағ	Жеңіл тағамдар, пеш табына пісірілген тағамдар, мюсли
Қызанақ	Жуу және 6 мм дөңгелектеп турау	60° C	6~10 сағ	Көже, бұқтырылған тағам, езбе немесе тұздық
Саңыра уқұлақ	Жұмсақ шөткемен немесе шүберекпен тазалаңыз. Жууға болмайды	50° C	4~8 сағ	Көже, ет тағамдары, омлеттер немесе қуыру үшін суын қалпына келтіру
Бастырма	Туралған етті (қалыңдығы 5 ~6 мм) дүкеннен сатып алынған немесе өзіңіз жасаған тұздыққа тоңазытқышта 6 ~ 8 сағат салып қойыңыз.	70° C	6~10 сағ	Жеңіл тағам

Функция

4. ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ И ТЕСТО

- Ауқымы : 40° C
- Ыдыс-аяқ : Аласа сөредегі
- отқа төзімді шыны ыдыс

Йогурт дайындау әдісі

- 1000 мл сүтті қақпағы бар, ыстыққа төзімді қолайлы шараға құйыңыз.
- Қолайлы температураға дейін (60 ~ 70° C) қайнатып, шамамен 40° C-қа дейін суытыңыз.
- Шараға 150 мл табиғи йогурт қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Шараның қақпағын жауып, пештің ішіне қойыңыз.
- Мәзірді таңдаңыз да, 5 ~ 8 сағат пісіру уақытын орнатыңыз.

Ашыған қамырды ашыту әдісі

- Қамырды ыстыққа төзімді қолайлы шараға салып, аспаздық орауыш қағазбен немесе дымқыл шүберекпен жабыңыз.
- Шараны пештің ішіне қойыңыз.
- Мәзірді таңдаңыз да, қамырдың көлемі екі есе ұлғайғанша шамамен 40 минут пісіру уақытын орнатыңыз.

5. ПОДОГРЕВ ТАРЕЛКИ

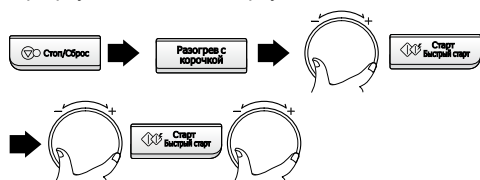
- Ауқымы : 40° C ~ 100° C
- Ыдыс-аяқ : Аласа сөреде

Нұсқау

Осы функцияны тәрелкелерді ыстық әрі қолайлы температураға жылыту үшін пайдаланыңыз. Тәрелкелердің ыстыққа төзімді екеніне көз жеткізіңіз.

Разогрев с корочкой

- 1 ⑨ түймешігін басыңыз.
- 2 ④ түймешігін басыңыз.
Төмендегі белгіше көрініс береді : “**auto**”.
- 3 Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ ⑧ бұраңыз
Санатты растау үшін ⑩ түймешігін басыңыз.
- 4 Тағам салмағын таңдау үшін ДИСКІНІ ⑧ бұраңыз ⑩ түймешігін басыңыз.
Пісіру кезінде ⑧ тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын ұзартуға немесе қысқартуға болады.



! ЕСКЕРІМ

- Разогрев с корочкой мәзірлері бағдарламаланады.
- Разогрев с корочкой функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.

Разогрев с корочкой нұсқаулығы

Санат

1. ЖАРЕНОЕ МЯСО
 - Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,6 кг
 - Тағам темп. : Тоңазытылған
 - Ыдыс-аяқ : Аласа сөредегі қыздырғыш табақ

Нұсқаулар

Қалған кардон блюді (100 ~ 150 г/дана) аласа сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

2. ЛАЗАНЬЯ
 - Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг
 - Тағам темп. : Тоңазытылған
 - Ыдыс-аяқ : Аласа сөредегі қыздырғыш табақ

Нұсқаулар

Қалған лазаньяны кесектеп (200 ~ 250 г/кесек) тураңыз. Тағамды аласа сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

3. ХЛЕБ
 - Шекті салмағы : 0,1 ~ 0,3 кг
 - Тағам темп. : Мұздатылған
 - Ыдыс-аяқ : Аласа сөре

Нұсқаулар

Мұздатылған нанды (50 ~ 100 г/кесек) аласа сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

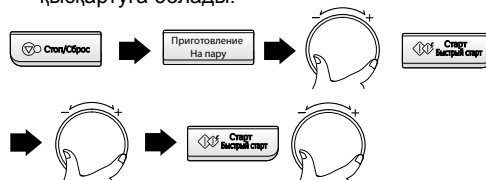
4. ПИРОГ
 - Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг
 - Тағам темп. : Тоңазытылған
 - Ыдыс-аяқ : Аласа сөредегі қыздырғыш табақ

Нұсқаулар

Қалған бөлішті/тортты кесектеп (200 ~ 250 г/кесек) тураңыз. Тағамды аласа сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

Приготовление На пару

- 1 ⑨ түймешігін басыңыз.
- 2 ⑤ түймешігін басыңыз.
Төмендегі белгіше көрініс береді : “**auto**”.
- 3 Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ ⑧ бұраңыз
Санатты растау үшін ⑩ түймешігін басыңыз.
- 4 Тағам салмағын таңдау үшін ДИСКІНІ ⑧ бұраңыз
- 5 **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ** түймешігін басыңыз.
Пісіру кезінде **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын ұзартуға немесе қысқартуға болады.



! АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

1. Пештен БУҒА ПІСІРГІШТІ алған кезде әрқашан аспаздық қолғап киіңіз. Ол өте ыстық.
2. Пісіріп болғаннан кейін ыстық БУҒА ПІСІРГІШТІ шыны үстелдің немесе балқып кететін жерге қоюға болмайды. Астына әрдайым төсем немесе табақ қойыңыз.
3. Осы буға пісіргішті пайдаланған кезде, әуелі кем дегенде 300 мл су құйыңыз. Егер судың мөлшері 300 мл-ден аз болса, тағамның шала пісуіне немесе өрт шығуына немесе құрылғының мүлде бұзылуына себеп болуы мүмкін.
4. Ішіне су құйылған БУҒА ПІСІРГІШТІ қозғаған кезде абай болыңыз.
5. БУҒА ПІСІРГІШТІ пайдаланған кезде, бу қақпағы мен бу түзетін шараны дұрыс қондыру қажет. Егер бу пісіргіштің қақпағы мен бу түзетін шара орнатылмаса, жұмыртқа мен талшын жарылып кетуі мүмкін.
6. Осы БУҒА ПІСІРГІШТІ ешқашан да басқа үлгідегі құрылғымен бірге қолданбаңыз. Бұл өрт шығуына немесе құрылғының мүлде бұзылуына себеп болуы мүмкін.



Бу пісіргіш

Приготовления На Пару Нұсқаулығы

Санат	
1. КАПУСТА / БРОККОЛИ	Нұсқаулар
- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,6 кг	1. Брокколиді/ гүлді капустаны жуып, шоктарға кесіңіз
- Тағам темп. : Бөлме	2. Бу түзетін шараға құбырдан 300 мл су құйыңыз.
- Ыдыс-аяқ : Бу қақпақ / Бу табақ	3. Бу табақты бу түзетін шараның үстіне қойыңыз.
/ Бу түзетін шара -	4. Дайындалған брокколиді/ гүлді капустаны бу табаққа салыңыз. Бу қақпағын жабыңыз.
Су : 300 мл	5. Бу түзетін шараны шыны табақтың ортасына қойыңыз. Буға пісіріп болғаннан кейін пештің ішінде 3 ~ 5 минут қоя тұрыңыз.
2. МОРКОВЬ	Нұсқаулар
- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг	1. Сәбізді тазалаңыз да, қалыңдығы шамамен 15 мм бірдей кесектерге тураңыз.
- Тағам темп. : Бөлме	2. Бу түзетін шараға құбырдан 300 мл су құйыңыз.
- Ыдыс-аяқ : Бу қақпақ / Бу табақ	3. Бу табақты бу түзетін шараның үстіне қойыңыз.
Бу түзетін шара	4. Дайындалған сәбізді бу табаққа салыңыз. Бу қақпағын жабыңыз.
- Су : 300 мл	5. Бу түзетін шараны шыны табақтың ортасына қойыңыз. Буға пісіріп болғаннан кейін пештің ішінде 3 ~ 5 минут қоя тұрыңыз.

Санат

3. КАРТОФЕЛЬ

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг
- Тағам темп. : Бөлме
- Ыдыс-аяқ : Бу қақпақ / Бу табақ
- / Бу түзетін шара
- Су : 300 мл

Нұсқаулар

1. Картопты тазалап, екіге бөліп тураңыз.
2. Бу түзетін шараға құбырдан 300 мл су құйыңыз.
3. Бу табақты бу түзетін шараның үстіне қойыңыз.
4. Дайындалған картопты бу табаққа салыңыз. Бу қақпағын жабыңыз.
5. Бу түзетін шараны шыны табақтың ортасына қойыңыз. Буға пісіріп болғаннан кейін пештің ішінде 3 ~ 5 минут қоя тұрыңыз.

4. ГОРОШЕК / ФАСОЛЬ

- Шекті салмағы : 0,1 ~ 0,3 кг
- Тағам темп. : Бөлме
- Ыдыс-аяқ : Бу қақпақ / Бу табақ
- / Бу түзетін шара
- Су : 300 мл

Нұсқаулар

1. Көк бұршақты тазалаңыз.
2. Бу түзетін шараға құбырдан 300 мл су құйыңыз.
3. Бу табақты бу түзетін шараның үстіне қойыңыз.
4. Дайындалған көк бұршақты бу табаққа салыңыз. Бу қақпағын жабыңыз.
5. Бу түзетін шараны шыны табақтың ортасына қойыңыз. Буға пісіріп болғаннан кейін пештің ішінде 3 ~ 5 минут қоя тұрыңыз.

5. СВЁКЛА

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг
- Тағам темп. : Бөлме
- Ыдыс-аяқ : Бу қақпақ / Бу табақ
- / Бу түзетін шара
- Су : 300 мл

Нұсқаулар

1. Қызыл шалғамды тазалаңыз да, салмағы шамамен 15 ~ 25 г бірдей кесектерге тураңыз.
2. Бу түзетін шараға құбырдан 300 мл су құйыңыз.
3. Бу табақты бу түзетін шараның үстіне қойыңыз.
4. Дайындалған қызыл шалғамды бу табаққа салыңыз. Бу қақпағын жабыңыз.
5. Бу түзетін шараны шыны табақтың ортасына қойыңыз. Буға пісіріп болғаннан кейін пештің ішінде 3 ~ 5 минут қоя тұрыңыз.

6. ЯЙЦА

- Шекті салмағы : 2 ~ 9 жұмыртқа
- Тағам темп. : Тоңазытылған
- Ыдыс-аяқ : Бу қақпақ / Бу табақ
- / Бу түзетін шара
- Су : 300 мл

Нұсқаулар

1. Бу түзетін шараға құбырдан 300 мл су құйыңыз.
2. Бу табақты бу түзетін шараның үстіне қойыңыз.
3. Дайындалған жұмыртқаны бу табаққа салыңыз. Бу қақпағын жабыңыз.
4. Бу түзетін шараны шыны табақтың ортасына қойыңыз. Буға пісіріп болғаннан кейін пештің ішінде 3 ~ 5 минут қоя тұрыңыз.

Санат

7. КУРИНЫЕ ГРУДКИ

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг
- Тағам темп. : Тоңазытылған
- Ыдыс-аяқ : Бу қақпақ / Бу табақ / Бу түзетін шара
- Су : 300 мл

Нұсқаулар

1. Тауықтың төс етін тазалаңыз.
2. Бу түзетін шараға құбырдан 300 мл су құйыңыз.
3. Бу табақты бу түзетін шараның үстіне қойыңыз.
4. Дайындалған тауық етін бу табаққа салыңыз. Бу қақпағын жабыңыз.
5. Бу түзетін шараны шыны табақтың ортасына қойыңыз. Буға пісіріп болғаннан кейін пештің ішінде 3 ~ 5 минут қоя тұрыңыз.

8. РЫБА

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,6 кг
- Тағам темп. : Тоңазытылған
- Ыдыс-аяқ : Бу қақпақ / Бу табақ / Бу түзетін шара
- Су : 300 мл

Нұсқаулар

1. Тұтас балықты тазалаңыз.
2. Бу түзетін шараға құбырдан 300 мл су құйыңыз.
3. Бу табақты бу түзетін шараның үстіне қойыңыз.
4. Дайындалған тұтас балықты бу табаққа салыңыз. Бу қақпағын жабыңыз.
5. Бу түзетін шараны шыны табақтың ортасына қойыңыз. Буға пісіріп болғаннан кейін пештің ішінде 3 ~ 5 минут қоя тұрыңыз.

Полезный гриль

1 ⑨ түймешігін басыңыз.

2 ⑥ ТҮЙМЕШІГІН БАСЫҢЫЗ.

Төмендегі белгіше көрініс береді : “ auto ”.

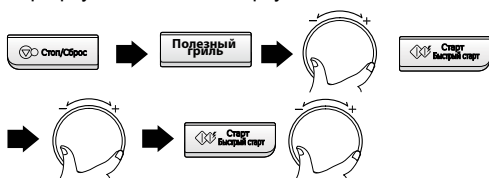
3 Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ ③ бұраңыз

Санатты растау үшін ⑩ түймешігін басыңыз.

4 Тағам салмағын таңдау үшін ДИСКІНІ ③ бұраңыз

5 ⑩ ТҮЙМЕШІГІН БАСЫҢЫЗ.

Пісіру кезінде ③ тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын ұзартуға немесе қысқартуға болады.



! АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

1. Тұмшапештен қыздырғыш табақты алған кезде әрқашан аспаздық қолғап Ол өте ыстық.
2. Ыстық табақты шыны үстелдің немесе шыны заттың үстіне қоюға болмайды. Астына әрдайым төсем немесе табақ қойыңыз.
3. Осы қыздырғыш табақты ешқашанда басқа үлгідегі құрылғымен бірге қолданбаңыз. Бұл өрт шығуына немесе құрылғының мүлде бұзылуына себеп болуы мүмкін.

! ЕСКЕРІМ

- Бұл функция тағамды қызартып қуыруға мүмкіндік береді.
- Жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі керек-жарақтарды қолданыңыз.



Қыздырғыш табақ + биік сөре

Полезный гриль нұсқаулығы

Санат

1. СОСИСКИ

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,6 кг
- Тағам темп. : Тоңазытылған
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ

Нұсқаулар

Барлық орауыштарын алып, беткі қабатын тіліңіз. Тағамды биік сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

2. КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,5 кг
- Тағам темп. : Мұздатылған
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ

Нұсқаулар

Тауық кесектерін биік сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

3. КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг
- Тағам темп. : Тоңазытылған
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ

Құрамы

Тауықтың төс еті, әрқайсысы 150 ~ 200 г
1 тостақ ұн \ шамалы шайқалған 2 жұмыртқа
1 тостақ ұсақ үгітілген нан қиқымы
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Тауықтың төс етіне қалағаныңызша тұз бен бұрыш қосыңыз да, ұнға аунатып, бетіне шайқалған жұмыртқа жағыңыз.
2. Ұсақ үгітілген нан қиқымына аунатыңыз да, шницельдің бетіне май жағыңыз.
3. Тағамды биік сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

4. РЫБНОЕ ФИЛЕ

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг
- Тағам темп. : Тоңазытылған
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ

Құрамы

Балық еті, әрқайсысының салмағы 150 ~ 200 г
1 тостақ ұн \ шамалы шайқалған 2 жұмыртқа
1 тостақ ұсақ үгітілген нан қиқымы
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Балықтың қоң етіне қалағаныңызша тұз бен бұрыш қосыңыз да, ұнға аунатып, бетіне шайқалған жұмыртқа жағыңыз.
2. Ұсақ үгітілген нан қиқымына аунатыңыз да, шницельдің бетіне май жағыңыз.
3. Тағамды биік сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

Санат	
5. КОТЛЕТЫ	Құрамы
- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг	500 г тартылған майсыз қой немесе сиыр еті
- Тағам темп. : Тоңазытылған	500 г езілген піскен шағын картоп
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ	шамалы шайқалған 3 жұмыртқа \ ұсақталған 2 пияз
	2 ас қасық туралған ақжелкен
	1 тостақ нан қиқымы \ дәміне қарай тұз бен бұрыш
6. РЫБА НА ГРИЛЕ	Нұсқаулар
- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг	Әрқайсысының салмағы 200 г және қалыңдығы 2,5 см балықтың қоң етін алыңыз.
- Тағам темп. : Тоңазытылған	Балық етінің беткі қабатына май жағып, қалағаныңызша дәмдеуіштер қосыңыз.
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ	Тағамды биік сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Піскеннен кейін пештен алып, бұқтырып қоя тұрыңыз.
7. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	Нұсқаулар
- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,8 кг	Тауық етінің кесектеріне жібітілген сарымай немесе өсімдік майын жағып, қалағаныңызша дәмдеуіштер қосыңыз.
- Тағам темп. : Тоңазытылған	Тағамды тамшы табақтың үстіндегі биік сөреге қойыңыз.
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ	Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
8. КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Нұсқаулар
- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,4 кг	Мұздатылған картоп өнімдерін биік сөредегі қыздырғыш табаққа таратып салыңыз.
- Тағам темп. : Мұздатылған	Жақсы қуырылуы үшін жеке сөреде пісіріңіз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.
- Ыдыс-аяқ : Биік сөредегі қыздырғыш табақ	

Разморозка

Тағамның температурасы мен тығыздығы әр түрлі болады, сондықтан тағамды пісірер алдында оны тексеріп алған жөн. Ет пен тауықтың ірі кесектеріне ерекше назар аударыңыз, кейбір тағамды пісірер алдында толық жібітудің керекі жоқ.

Мысалы, балық өте тез піседі, сондықтан кейде әлі сәл мұздатылған күйінде пісіріп алған жөн. Тағамның ортасы жібігенше біраз уақыт тұра тұруы қажет.

Жібітпек болған мұздатылған тағамның салмағын өлшеніз. Қандай да бір металл баулар мен орауыштарды алып тастаңыз; кейін тағамды микротолқынға төзімді ыдысқа салып, пештегі шыны табаққа қойыңыз да, пештің есігін жабыңыз.

1 ⑨ түймешігін басыңыз.

2 ⑦ түймешігін басыңыз.

Төмендегі белгіше көрініс береді : “❖❖”.

3 Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ ⑧ бұраңыз

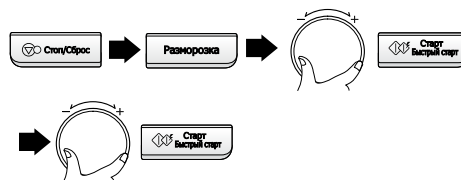
Санатты растау үшін ⑩ түймешігін басыңыз.

4 Тағам салмағын таңдау үшін ДИСКІНІ ⑧ бұраңыз

⑩ түймешігін басыңыз.

5 Жібіту кезінде пештен “БИИП” деген дыбыс шығады, сол кезде есікті ашып, тағам біркелкі жібуі үшін оны аударыстырып, бір бірінен ажыратып қоюыңыз керек. Жібіген бөліктері болса, алып шығыңыз немесе жібуін баяулату үшін бетін жабыңыз. Тексергеннен кейін есікті жауып, жібітуді жалғастыру үшін **СТАРТ / БЫСТРЫ СТАРТ** түймешігін басыңыз.

Есік ашылғанша пеш жібітуді тоқтатпайды (тіпті БИИП деген дыбыс естілсе де).



ЕСКЕРІМ

- Пештің 4 микротолқынмен жібіту параметрі бар :
- **Мясо, Птица, Рыба** және **Хлеб**; әр жібіту санатының қуат параметрлері әр түрлі болады.
- Пісірілетін тағамды микротолқынды пешке арналған ыдысқа салу қажет.
- Төмендегі керек-жарақтарды қолданбаңыз.



Биік сөре



Аласа сөре

Разморозка нұсқаулық

- Жібітілетін тағамды микротолқынға төзімді қолайлы ыдысқа салып, бетін жаппай шыны табаққа салу керек.
- Қажет болса, еттің немесе құс етінің шағын жерлерін алюминий фольганың жайпақ бөліктерімен қалқалаңыз. Бұл жібіту кезінде еттің жұқа жерлерінің жылып кетуіне жол бермейді. Фольганың пешт қабырғаларына тимеуін тексеріңіз.
- Туралған ет, жаншылған шошқа еті, шұжық және бекон сияқты тағамдарды мүмкіндігінше бөлек қойыңыз. **БИИП деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырыңыз.** Жібітілген бөліктерді алып шығыңыз. Қалған бөліктерді жібітуді жалғастырыңыз. Жібігеннен кейін толық жұмсарғанша қоя тұрыңыз.

Санат

1. МЯСО

- Шекті салмағы : 0,1 ~ 4,0 кг
- Ыдыс-аяқ : Микротолқынға төзімді тәрелке

Нұсқау

- Тартылған ет, қоң еттен жасалған бифштекс, бұқтырылатын кесектер, сиыр етінің кесектері, бұқтырылған ет, ростбиф, жайпақ бифштекс, жаншылған шошқа еті, жаншылған тоқты еті, сиыр етінен жасалған орама, шұжық, котлет (2 см).
- Биип деген дыбыс естілгенде тағамды аударыстырыңыз.
- Жібіткеннен кейін алюминий фольгамен бетін жауып, 5 ~ 15 минут қоя тұрыңыз.

2. ПТИЦА

- Шекті салмағы : 0,1 ~ 4,0 кг
- Ыдыс-аяқ : Микротолқынға төзімді тәрелке

Нұсқау

- Тұтас тауық еті, сан еті, төс еті, күркетауықтың төс еті, (2,0 кг-нан төмен).
- Биип деген дыбыс естілгенде тағамды аударыстырыңыз.
- Жібіткеннен кейін 20 ~ 30 минут қоя тұрыңыз.

Санат	
3. РЫБА	Нұсқау
- Шекті салмағы : 0,1 ~ 4,0 кг	- Қоң еті, бифштекстер, тұтас балық еті, теңіз өнімдері.
- Ыдыс-аяқ : Микротолқынға төзімді терелке	- Биіп деген дыбыс естілгенде тағамды аударыстырыңыз.
	- Жібіткеннен кейін 10 ~ 20 минут қоя тұрыңыз.
4. ХЛЕБ	Нұсқау
- Шекті салмағы : 0,1 ~ 0,5 кг	- Жұқа тілінген нан, Мейіз салынған тоқаш, Багет, т. б.
- Ыдыс-аяқ : Қағаз сүлгі	- Жібіткеннен кейін 1 минут қоя тұрыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

MJ3281BC		
Қуат кірісі		230 В ~ 50 Гц
Қуат шығысы		900 ватт (IEC60705 атаулы стандарты)
Микротолқын жиілігі		2450 МГц
Сыртқы өлшемдері		530 мм (Е) x 322 мм (Б) x 533 мм (Т)
Қуат тұтынуы	Ең көп.	2600 ватт
	Микротолқын режимі	1400 ватт
	Гриль	1250 ватт
	Конвекция	1250 ватт (ең көбі 2450 ватт)
	Аралас режим	Ең көбі 2600 ватт

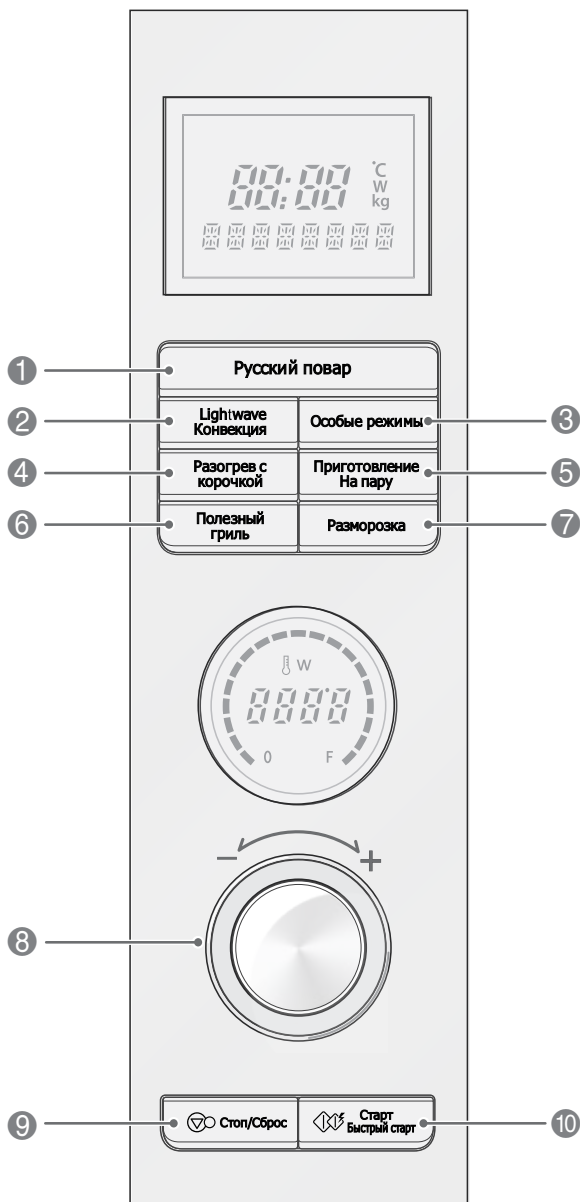
Foydalanishga oid yo'riqlar

MIKROTO'LQINLI PECH

PECHNI ISHLATISHDAN OLDIN USHBU FOYDALANUVCHI
QO'LLANMASINI TO'LIQ O'QIB CHIQING.

MJ3281BC

Панель управления



Орган управления

1 Русский повар

Rus oshpazi rejimi mahsulot turiga qarab uning og'irlik miqdorini kiritgan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tanlash imkonini beradi.
5-sahifaga qarang "Русский повар"

2 Lightwave Конвекция

7-sahifaga qarang "Lightwave Конвекция"

3 Особые режимы

8-sahifaga qarang "Особые режимы"

4 Разогрев с корочкой

9-sahifaga qarang "Разогрев с корочкой"

5 Приготовление На пару

10-sahifaga qarang "Приготовление На пару"

6 Полезный гриль

11-sahifaga qarang "Полезный гриль"

7 Разморозка

12-sahifaga qarang "Разморозка"

8 РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Taom turini tanlash uchun
- Soat, pishirish vaqti, ovqat og'irligi va quvvat darajasini o'rnatish.
- Avtomatik yoki qo'l funksiyasi bilan pishirayotganda, rolikchani buragan holda istalgan vaqt pishirish vaqtini ko'paytirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin (muzdan eritish rejimidan tashqari).

9 СТОП / СБРОС

- To'xtang va kechikish vaqtidan boshqa barcha kiritilgan ma'lumotlarni o'chiring.

10 Старт / Быстрый старт

- Tanlangan taomni pishirishni boshlash uchun tugmani bir marta bosing.
- Tezkor boshlash funksiyasi tezkor start tugmasini bosishingiz bilan YUQORI quvvatda pishirish bo'yicha 30 soniyalik intervallarni o'rnatish imkonini beradi.

Faqatgina mikroto'liqli pechlarda foydalanish mumkin bo'lgan idish-tovoqlardan foydalaning

Shisha patnis

Aylanuvchi halqa taglik

Baland panjara

Past panjara

Аксессуарлар

Bug'latgich qopqog'i

Bug'latgich tarelkasi

Bug'latgich kastryulasi

Bug'latgich	○	—	—	—	—
Baland panjara	—	○	○	○	○
Past panjara	—	○	○	○	○
Shisha patnis	○	○	○	○	○
Bug'latgich kastryulasi	○	○	○	○	○

Установка часов

12 yoki 24 soatlik vaqt rejimini o'rnatishingiz mumkin.

1. pechingizni birinchi marta rozetkaga ulang.
Displayda "24H" paydo bo'ladi.
Agar boshqa opsiyadan foydalanmoqchi bo'lsangiz, :
⑩ tugmani bosing;
(agar soatni sozlagandan keyin boshqa opsiyani o'zgartirmoqchi o'zgartirmoqchi bo'lsangiz, uni rozetkadan uzib, yana qaytib tiqishingiz kerak)
2. Soatlarni o'rnatish uchun ROLIKCHANI ⑧ burang.
⑩ tugmani bosing.
3. Minutlarni o'rnatish uchun ROLIKCHANI ⑧ burang.
⑩ tugmani bosing.
Soat sanashni boshlaydi.



! OGOHLANTIRISH

- Pech uzoq vaqt davomida rozetka ulangan tursa yoki elektr ta'minoti uzilishidan so'ng, yana kelganda, displayda "24H" ko'rinadi; soatni qayta sozlashingiz mumkin.
- Agar soat (yoki display) g'alati belgilarni ko'rsatsa, pechni elektr rozetkasidan uzib, yana qayta rozetkaga tiqing va soatni qayta sozlang.

Блокровка

Ниже приведен пример установки режима защиты от детей

1. ⑨ tugmani bosing.
2. Displayda "БЛОКРОВКА" & "🔒" paydo bo'lib, signal yangramaguncha ⑨ tugmasini bosib turing. Agar bundan oldin soatni sozlagan bo'lsangiz, displayda joriy vaqt ko'rsatkichi yo'q bo'ladi.
Mana, shu taxlit, **BOLALARDAN HIMOYA**  tizimi o'rnatildi. Bolalardan himoyalash qulfi o'rnatilgandan so'ng pechning birorta ham funksiyasidan foydalana olmaysiz va unda hech narsa tayyorlay olmaysiz.
Displayda "БЛОКРОВКА" & "🔒" paydo bo'lib, signal yangramaguncha tugmasini bosib turing.
3. Bolalardan himoyalash qulfini bekor qilish uchun "БЛОКРОВКА" yo'qolguncha ⑨ tugmani bosib turing.

! OGOHLANTIRISH

Pechda himoya tizimi o'rnatilgan bo'lib, u pechning nosoxdan ishga tushirib yuborilishini oldini oladi.
Bolalardan himoyalash qulfi o'rnatilgandan so'ng pechning birorta ham funksiyasidan foydalana olmaysiz va unda hech narsa tayyorlay olmaysiz.

Быстрый запуск

1. ⑨ tugmani bosing.
2. YUQORI quvvatda pishirish vaqtini tanlash uchun ⑩ tugmani takror bosing (900 vt).
Oxirgi bor bosishni yakunlashingizdan oldin pech ishga tushadi.
3. TEZKOR START rejimida ovqat tayyorlash vaqtida ⑧ kallagini buragan holda pishirish vaqtini 99 daqiqagacha uzaytirishingiz mumkin.



! OGOHLANTIRISH

TEZKOR START funksiyasi ⑩ tugmasini bosishingiz bilan YUQORI quvvatda pishirish bo'yicha 30 soniyalik intervallarni o'rnatish imkonini beradi.

QANDAY FOYDALANISH

Приготовление с использованием микроволновой энергии

1. ⑨ tugmani bosing.
2. Mikroto'lqinni tanlash uchun ⑧ kallagini burang.
Quyidagi ko'rsatkich "≈" aks etadi.
Rejimni tasdiqlash uchun ⑩ ni bosing.
3. Mikroto'lqin quvvatini tanlash uchun ⑧ kallagini burang.
⑩ tugmani bosing.
4. Pishirish vaqtini o'rnatish uchun ROLIKCHANI ⑧ burang.
⑩ tugmani bosing.



! OGOHLANTIRISH

- Pechda beshta mikroto'lqin quvvati rejimlari mavjud. Yuqori quvvat rejimi avtomatik tarzda tanlanadi, ammo ⑧ kallagini burang, turli quvvat darajasi rejimlari tanlanadi.
- Faqatgina mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkin bo'lgan idish-tovoqlardan foydalaning.
- Mikroto'lqinli pechda hech qachon metal yoki metal bilan bezak berilgan idishlarni ishlating.



Baland panjara



Past panjara

Микроquvvat darajasi

Mikroto'lqinli pechingizda 5 ta quvvat darajasi mavjud bo'lib, u pishirish jaroyonida maskimal moslashuvchanlik va jarayonni boshqarish imkonini beradi.

Quyidagi jadvalda taom va eguliklar namunalari va ularni ushbu mikroto'lqinli pechning qaysi quvvat darajalarida pishirish tavsiya etilishi berilgan.

QUVVAT DARAJASI	QUVVAT CHIQISHI	FOYDALANISH
ВЫСОКИЙ	900 vt (100%)	• Suv qaytanish • Mol go'shti qiymasini qizartirib qovurish • Parranda go'shti bo'laklari, baliq, sabzavotlarni pishirish • Yumshoq go'sht bo'laklarini pishirish
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720 vt (80%)	• Barcha turdagi taomlarni isitish • Go'sht va parrandani qovurish • PIQo'ziqorin hamda molluskalar va qisqichbaqqsimonlarni pishirish • Tarkibida pishloq va tuxum bo'lgan taomlarni tayyorlash
СРЕДНИЙ	540 vt (60%)	• Pirog va obinonlarni pishirish • Tuxum pishirish • Shirin krem tayyorlash • Guruch, sho'rva tayyorlash
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360 vt (40%)	• Barcha turdagi oziq-ovqatlarni muzdan eritish • Sariyog' va shokoladni eritish • Qattiqroq go'sht bo'laklarini pishirish
НИЗКИЙ	180 vt (20%)	• Sariyog' va shokoladni yumshatish • Muzqaymoqni yumshatish • Xamirturushli xamirni oshirish

Приготовление на гриле

- 1 9 tugmani bosing.
- 2 **ГРИЛЬ** ni tanlash uchun 8 kallagini burang. Quyidagi ko'rsatkich " " aks etadi. Gril rejimini tasdiqlash uchun 10 ni bosing.
- 3 Pishirish vaqtini o'rnatish uchun 8 kallagini burang.
- 4 10 tugmani bosing.



! DIQQAT

Bu qismlar issiq bo'lishi mumkin, shu sababli, agar qalin kulinariya qo'lqoplari kiyib olmagan bo'lsangiz, kuyish xavfi mavjud.

! OGOHLANTIRISH

- Ushbu funktsiya taomni qizartirib va qarsildoq qilib tayyorlash imkonini beradi.

- Yuqori natijalarga erishish uchun quyidagi aksessuardan foydalaning.

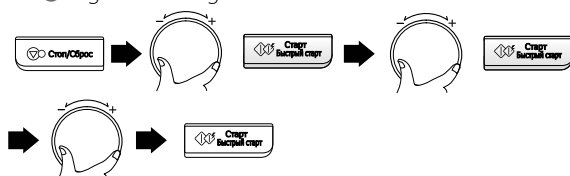
Baland panjara

- Mikroto'lqinli pechda hech qachon metal yoki metal bilan bezak berilgan idishlarni ishlatmang.

Bug'latgich kastryulasi

Приготовление в режиме Гриль комби

- 1 9 tugmani bosing.
- 2 **Гриль комби** tanlash uchun 8 kallagini burang. выберите. Quyidagi ko'rsatkich " " aks etadi. Gril kombinatsiyasi rejimini tasdiqlash uchun 10 ni bosing.
- 3 ikroto'lqin quvvatini tanlash uchun 8 kallagini burang. 10 tugmani bosing.
- 4 Pishirish vaqtini o'rnatish uchun 8 kallagini burang.
- 5 10 tugmani bosing.



! OGOHLANTIRISH

- Pechingiz kombinatsion pishirish funksiyasiga ega bo'lib, taomni bir vaqtning o'zida yoki muqobil ravishda mikroto'lqin quvvati va isitgich bilan pishirish imkonini beradi.

- Mikroto'lqinli pechingizda 3 ta quvvat darajasi mavjud bo'lib, u pishirish jarayonida maskimal moslashuvchanlik va jarayonni boshqarish imkonini beradi. (180 vt, 270 vt, 360 vt).

- Ushbu funktsiya taomni qizartirib va qarsildoq qilib tayyorlash imkonini beradi.

- Yuqori natijalarga erishish uchun quyidagi aksessuardan foydalaning.

- Mikroto'lqinli pechda hech qachon metal yoki metal bilan bezak berilgan idishlarni ishlatmang.

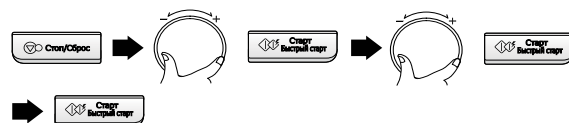
Высокая решетка



Пароварка

Предварительный прогрев

- 1 9 tugmani bosing.
- 2 **Conv** rejimini tanlash uchun 8 kallagini burang. Quyidagi ko'rsatkich " " aks etadi. Konveksiya rejimini tasdiqlash uchun 10 ni bosing.
- 3 Haroratni o'rnatish uchun ROLIKCHANI 8 burang. 10 tugmani bosing.
- 4 10 tugmani bosing. Boshlang'ich isitib olish "ПАЗОГРЕВ" yozuvi aks etishi bilan boshlanadi.

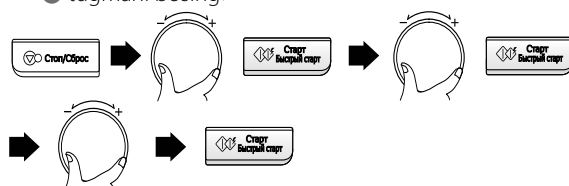


! OGOHLANTIRISH

- Konveksiya rejimida siz 40°C, 100°C~230°C haroratni tanlashingiz mumkin
- Pechka 40°C haroratda ferment xususiyatiga ega. Ushbu funktsiyadan foydalangningizda va harorat 40°C darajadan ortiq bo'lganda.
- Pechkaning tanlangan haroratiga yetishishi uchun bir necha daqiqa kerak.
- Tegishli haroratga yetganda pechkangiz SIGNAL chaladi
- So'ngra taomingizni pechkaga joylashtiring: va tayyorlashni boshlang. tayyorlashni boshlang.

Приготовление в режиме конвекции

- 1 9 tugmani bosing.
- 2 **Conv** rejimini tanlash uchun 8 kallagini burang. Quyidagi ko'rsatkich " " aks etadi. Konveksiya rejimini tasdiqlash uchun 10 ni bosing.
- 3 Haroratni o'rnatish uchun ROLIKCHANI 8 burang. 10 tugmani bosing.
- 4 Pishirish vaqtini o'rnatish uchun ROLIKCHANI 8 burang.
- 5 10 tugmani bosing.



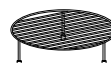
! DIQQAT

Bu qismlar issiq bo'lishi mumkin, shu sababli, agar qalin kulinariya qo'lqoplari kiyib olmagan bo'lsangiz, kuyish xavfi mavjud.

! OGOHLANTIRISH

konveksiya rejimini tanlaganingizda harorat avtomatik tarzda 180°C bo'ladi, Pishirish vaqtini o'rnatish uchun ROLIKCHANI 8 burang.

Yuqori natijalarga erishish uchun quyidagi aksessuardan foydalaning.



Низкая решетка

Taom			
Makaron taomi uchun masalliq			
Makaron	100 g	200 g	300 g
Suv	400 ml	800 ml	1200 ml
Tuz	Ta'bg'a qarab		
Chuqur va katta idishga (3 L) makaron va qaynagan suvni tuz bilan birga soling. Idishni pechga qo'ying. Menyu va og'irlikni tanlang va startni bosing. Pishirib bo'lgach, 1~2 daqiqa dam bering. Makaronni sovuq suvda chayib tashlang.			
4. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ		Masalliq	
- Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg		750g losos	
- Oziq-ovqat harorati :		2 osh qoshiq ko'kat	
Sovutgich		1 dona limon sharbati	
- Pishirish anjomi :		Tuz	
Panjaraga qo'yilgan		Rayxon	
yupqa patnis			
Yo'riqlar			
Ko'katlar, limon sharbati, tuz va rayxon solib ziravorlang. So'ng, ovqatni panjaradagi yupqa patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.			
5. КУРИНЫЕ ГРУДКИ		Masalliq	
- Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg		Tovuq to'shlari \ 2 osh qoshiq saryog'	
- Oziq-ovqat harorati :		[Ichiga joylanadigan masalliq]	
Sovutgich		2 dona ko'k piyoz, to'g'ralgan	
- Pishirish anjomi : Tapa		¾ stakan ozroq qaynatib pishirilgan	
panjaraga qo'yilgan		guruch \ ½ stakan qorag'at	
yupqa patnis		¼ stakan mayda to'g'ralgan qurutilgan o'rik	
		1 ¾ stakan tovuq buloni	
		1 osh qoshiq qirg'ichdan o'tkazilgan	
		apelsin po'stlog'i	
		¼ stakan apelsin sharbati	
		¼ stakan qovurilgan va mag'zining	
		po'stlog'i olinib, mayda to'g'ralgan	
		bodom yoki kedr yong'og'i	
		Tuz va murch	
		½ stakan qaymoqli pishloq	
Yo'riqlar			
1. Kastrylulda sariyog'ni o'rta issiqlikda eriting.			
2. Ustiga piyozni solib 1 daqiqacha qovuring va so'ng guruch, qorag'at va o'rikni solib, hammasini aralashtiring.			
3. Bulon, apelsin po'stlog'i va sharbatini solib, yuqori issiqlikda qaynating.			
4. Issiqlikni pasaytirib va qopqoqni yopib, past issiqlikda 15~20 daqiqa qaynating.			
5. Bodomni soling, so'ng, ta'bg'a qarab, tuz va murch soling.			
6. Qaymoqli pishloqni soling va so'ng, sovushini kuting.			
7. Tovuq to'shi bo'laklaridan suyaklarini ajratib oling, terisini esa olib tashlamasdan shundoq qoldiring.			
8. Aralashmani tovuq to'shlari ichiga joylang.			
9. So'ng, uni tapa panjaradagi yupqa patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.			
6. ПИРОГ С ЛОСОСЕМ		Masalliq	
- Oziq-ovqat harorati :		4 dona tuxum	
Sovutgich		50g cho'zinchoq donli guruch	
- Pishirish anjomi : Pastki		300g dudlangan losos	
panjaraga qo'yilgan		15g to'g'ralgan yangi shivit	
yupqa patnis		45 ml smetana	
		1 varaq yoyilgan xamir	
		1 dona tuxum sarig'i	
		5 ml suv	
		15ml yangi oq non ushoqlari	

Taom	
Yo'riqlar	
1. Tuxumlarni kastryulaga solib, ustidan suv soling va qaynating. Issiqlikni pasaytirib va shu past issiqlikda 10 daqiqa mildirاتب qaynating. Tuxumlar pishganda, darhol idishdagi suvini to'kib, oqib turgan sovuq suv tagiga qo'ying. Tuxumlarni po'chog'ini archib, mayda bo'lakcha qilib to'g'rang.	
2. Bu orada, katta kastryulaga suv va tuz solib qaynating, so'ng, guruchni soling va guruch donalari idish tagiga cho'kish uchun uni aralashtiring. Past issiqlikda 20 daqiqacha, to'g'uruch yumshaguncha mildirاتب qaynating. Idish suvini g'alvirga to'kib, oqib turgan sovuq suv tagiga qo'ying.	
3. Gravlaks yoki dudlangan lososni somoncha qilib to'g'rang va katta kastryulaga soling. Ustiga tuxumlarni, guruchni, shivit va smetanani soling va hammasini aralashtiring. Tuz va ta'bg'a qarab murch soling.	
4. Xamir varaqni yupqa patnis ustiga qo'ying. Aralashtirilgan masalliqni xamir varaqni teng yarmi bo'ylab yoying. Cho'tkani suvga botirib xamir varaq chekkalariga suv surkab chiqing va masalliqni yopish uchun varaqning ikkinchi yarmini masalliq solingan yarmi ustiga yoping. Bukilgan varaq chekkalarini sanchqi bilan bosgan holda bir-biriga yopishtiring. Bu holatda varaq mahkam yopilgan baton nonga o'xshagan ko'rinishda bo'lishi lozim. Tuxum sarig'i va suvni birga aralashtirib ko'pirtiring. Xamir ustiga cho'tka bilan shakar-qiym surting va sanchqi bilan tepasida bir nechta kichik teshiklar oching. Xamir tepasiga non ushoqlarini bir xilda sepib chiqing.	
5. So'ng, taomni pastki panjaradagi yupqa patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing.	
7. ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	Masalliq
- Oziq-ovqat harorati :	250g yoyilgan varaq xamir
Xona haroratidagi	30g olxo'ri qoqi
- Pishirish anjomi : Pastki	30g quritilgan o'rik
panjaraga qo'yilgan	30g mayiz
yupqa patnis	3 osh qoshiq asal
	3 osh qoshiq eritilgan sariyog'
	30g funduk
Yo'riqlar	
1. Ozroq un sepilgan yuzaga xamir varaqni yumaloq shaklda yoyib yupqalang va yupqa patnisga qo'ying. Patnisdan chiqib olgan xamir varaq chetlarini kesib oling. Sanchqi bilan xamirda teshiklar oching va so'ng, uni olib qo'ying.	
2. Qurug mevalarni yuvib, quritib, olxo'ri qoqi va quritilgan o'rikni yarim-yarim qilib to'g'rang, so'ng, asal va sariyog'ni soling, hammasini aralashtiring.	
3. Mevalar aralashmasini xamir ustiga bir xilda yoying.	
4. Yupqa patnisni pastki panjara ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va startni bosing.	
8. ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ	Masalliq
- Oziq-ovqat harorati :	2 stakan elanmagan javdari uni
Xona haroratidagi	1 ½ stakan elanmagan oppoq un
- Pishirish anjomi : Pastki	1 choy qoshiq shakar
panjaraga qo'yilgan	2 choy qoshiq tuz
yupqa patnis	1 stakan butun yorma
	2 osh qoshiq yanchilgan zirl urug'i
	2 osh qoshiq quruq xamirturush
	1 ½ stakan suv
	¼ stakan sirka (yoki 1/8 stakan balzamlı sirka)
	¼ stakan qora melassa
	1 dona qandsiz shokolad plitkasi
	¼ stakan sariyog'
	1 choy qoshiq makkajo'xori kraxmali
	½ stakan sovuq suv

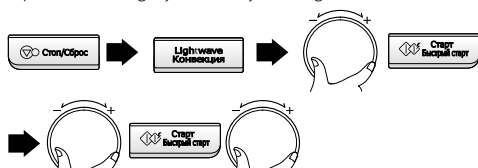
Taom

Yo'riqlar

1. Javdari va oq unni birga aralashtiring. 2 1/3 stakan un aralashmasi va shakar, tuz, yorma, zirl urug'i, qahva, piyoz kukuni, arpabodiyon urug'i va quruq xamirturushni aralashtiring.
2. Suv, sirka, melassa, shokolad va sariyog'ni kastriyulada birga aralashtiring. Suyuqliklar yaxshi isiguncha isiting.
3. Aralashmani makkajo'xori kraxmalidan tashqari boshqa quruq masallqlarga oz-ozdan solib turing va 2 daqiqacha aralashtiring.
4. 1/2 stakan un aralashmasidan soling, so'ng, 2 daqiqacha aralashtiring.
5. Xamirni qopqog'i yopilgan idishga qo'ying va 15 daqiqacha dam bering. Xamir ikki baravar kattalashganda, teng ikkiga bo'ling.
6. Xamirni xuddi o'sha usulda qo'ying.
7. So'ng, xamirni pastki panjaradagi yupqa patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va startni bosing.
8. Makkajo'xori kraxmali va sovuq suvni birga aralashtiring. Aralashmani qaynay boshlaguncha qaynating.
9. Signal chalinganda, makkajo'xori kraxmali aralashmasini cho'tka bilan non tepalariga surting va pishirish jarayonini davom ettirish uchun startni bosing.

Lightwave Конвекция

- 1 ⑨ tugmani bosing.
 - 2 ② tugmani bosing.
Quyidagi ko'rsatkich " " aks etadi.
 - 3 Taom turini tanlash uchun ROLIKCHANI ⑧ burang.
⑩ tugmani bosing.
 - 4 Ovqat og'irligini tanlash uchun ROLIKCHANI ⑧ burang
⑩ tugmani bosing.
- Pishirish vaqtida kallakni tegishli tomonga buragan holda pishirish vaqtini oshirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.



! OGOHLANTIRISH

- Lightwave Конвекция rejimi mahsulot turiga qarab uning og'irlik miqdorini kiritgan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tanlash imkonini beradi.

Рецепты для режима Lightwave Конвекция

Taom

1. ЗАПЕЧЕННАЯ КУРОЧКА

- Vazn cheklovi : 0,8~1,8 kg
- Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan
- Pishirish anjomi : Tomchi poddonidagi pastki panjara

Yo'riqlar

Butun tovuqqa cho'tka bilan eritilgan sariyog' yoki moy surting va ta'bga ko'ra ziravorlang. Butun tovuqning to'sh qismini pastga qaratib tomch poddoni ustidagi pastki panjaraga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. Signal chalinganda, suvini to'kib tashlang va darhol tovuqni teskarisiga o'girib qo'ying. Va so'ng, pishirishni davom ettirish uchun startni bosing. Pishirib bo'lgach, folgaga o'rab 10 daqiqa dam bering.

Taom

2. КУСОЧКИ КУРОЧКИ

- Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg
- Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan
- Pishirish anjomi : Tepa panjaraga qo'yilgan yupqa patnis

Yo'riqlar

Tovuq bo'laklarini cho'tka bilan eritilgan sariyog' yoki moy surting va ta'bga ko'ra ziravorlang. So'ng, taomni tepa panjaradagi yupqa patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalgandida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.

3. ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

- Vazn cheklovi : 0,5~2,0 kg
- Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan
- Pishirish anjomi : Tomchi poddonidagi pastki panjara

Yo'riqlar

Cho'chqaga cho'tka bilan eritilgan sariyog' yoki moy surting va ta'bga ko'ra ziravorlang. Ovqatni tomchi poddonidagi pastki panjara ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. Pishirib bo'lgach, folga qog'ozga o'rab 10 daqiqa dam bering.

4. СВЕЖАЯ ПИЦЦА

- Oziq-ovqat harorati : Xona haroratidagi
- Pishirish anjomi : Pastki panjaraga qo'yilgan yupqa patnis

Masallqlar

Xamir : 120g universal yoki non uni / 1 choy qoshiq faol quruq xamirturush
1/3 choy qoshiq tuz / 1 choy qoshiq shakar / 70ml iliq suv
1 choy qoshiq birinchi siqishda olingan zaytun yog'i va ustiga surting uchun yana biroz
Ustiga solinadigan masallqlar:
3 osh qoshiq pomidor sousi / 30g kolbasa, to'g'ralgan
1/2 dona piyoz, to'g'ralgan / 2 dona yangi qo'ziqorin, to'g'ralgan
1/2 dona yangi shirin qalampir / 100g qirg'ichdan o'tkazilgan Motsarella pishlog'i

Yo'riqlar

Hamma masallqlarni aralashtirish uchun katta kastriyulaga soling. Silliqlik va chandir xamir hosil qilish elektr mikser bilan yaxshilab aralashtiring. Xamirni yoying va yupqa patnis ustiga qo'ying. Pitsa sousini surtib chiqing. Ustiga tegishli masallqlar va pishloqni seping. Yupqa patnisni pastki panjara ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va boshlash tugmasini bosing.

5. ПЕЧЕНЬЕ

- Oziq-ovqat harorati : xona haroratidagi
- Pishirish anjomi : Baland panjara + past panjara

Masallqlar

80 g sariq shakar / 80 g sariyog', yumshoqlangan / 1 dona tuxum, sal ko'pirtirilgan / 180 g universal un, elangan / 1/2 choy qoshiq nonvoylik kukuni / 1/2 choy qoshiq nonvoylik sodasi / 100 g mitti shokolad bo'lakchalari

Yo'riqlar

Sariq shakar va yumshoqlangan sariyog'ni aralashtiring. Oz-ozdan tuxum solib turing va yengil va yumshoq bo'lguncha aralashtiring. Uni, nonvoylik kukuni, nonvoylik sodasi va shokolad bo'lakchalarini solib, yaxshilab aralashtiring. Xamirni osh qoshiq yordamida ustiga folga to'shalgan baland panjara va pastki panjaralar ustiga o'pib tushiring. Pechenyelar 2 sm uzoqlikda bir-biridan ajratilishi lozim. Baland panjara va past panjarani pechga qo'ying. Menyuni tanlab, startni bosing. Pishirib bo'lgach, pechdan olib, sovuguncha qo'ying.

6. ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

- Vazn cheklovi : 0,2~1,0 kg
- Oziq-ovqat harorati : Xona haroratidagi
- Pishirish anjomi : Past panjara

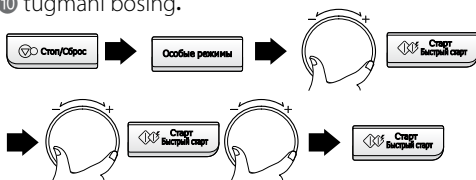
Yo'riqlar

O'rta katta kattalikdagi kartoshkalarni (200~220g) tanlab oling. Kartoshkalarni yuvib, quritib. Kartoshkalarni sanchiq bilan bir nechta joyidan teshing. Taomni past panjaraga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. Pishirib bo'lgach, folgaga o'rab 10 daqiqa dam bering.

Taom	
7. КЕКЧЫ	Masalliqalar
- Oziq-ovqat harorati	60g shakar / 100g sariyog', yumshoq, ya'ni sovutgichdan 1~2 soat olib qo'yilgan
- Pishirish anjomi :	2 dona tuxum, sal ko'pirtirilgan holatda
Pastki panjaradagi	150g universal un, elangan
yupqa patnis ustiga	1/2 choy qoshiq nonvoylik sodasi
qo'yiladigan qog'oz	10~13 dona qog'oz stakanchalar
stakanchalar.	(ost diametri 50mm x balandligi 30mm)
Yo'riqlar	
Shakar va yumshatilgan sariyog'ni birga aralashtiring. Ko'pirtirilgan tuxumdan oz-ozdan solib, yengil va qumoq-qumoq bo'lguncha aralashtiring. Un va nonvoylik sodasini solib, yaxshilab aralashtiring. Qog'oz stakanchalarni bir tekis qilib sariyog' bilan to'ldiring. (har biriga 25~30g). Pastki panjaradagi yupqa patnis ustiga qog'oz stakanchalarni qo'ying. Menyuni tanlang va startni bosing. Pishirib bo'lgach, pechdan oling va sovushi uchun dam berib qo'ying.	

Особые режимы

- 1 **9** tugmani bosing.
- 2 **3** tugmani bosing.
Quyidagi ko'rsatkich "  " aks etadi.
- 3 Taom turini tanlash uchun ROLIKCHANI **8** burang.
10 tugmani bosing.
- 4 Haroratni o'rnatish uchun ROLIKCHANI **8** burang.
10 tugmani bosing.
Pishirish vaqtini o'rnatish uchun ROLIKCHANI **8** burang
- 5 **10** tugmani bosing.



ОГОХЛАНТИРИШ

Bundan tashqari, pechni dastlabki isitib olish shart bo'lmaydi.

Установка Особые режимы

Taom	
1.    	Ushbu funksiya boshqa pishirish usullariga (yopish, qaynatish va qovurish kabi) qaraganda nisbatan past haroratni saqlab turadi va dimlangan mol go'shti, dimlangan taom va boshqa tegishli taomlarni pishirish jarayonini ko'p soatlar davomida qarovsiz qoldirib ketish imkonini beradi.
- Diapazon : 110° C (Yuqori) / 90° C (Past)	
- Pishirish anjomi :	
Aylanuvchi stolcha ustiga qo'yiladigan issiqqa chidamli shisha idish	

Taom	
90° C (past) sozlama	Past harorat sozlamasi ovqatni qizartirib yoki kuydirib yubormasdan uzoq vaqt davomida ovqatni sekin sur'atlarda avaylab pishiradi. Ushbu sozlamadan foydalanganda, ovqatni aralashtirib qo'yish talab etilmaydi.
110° C (yuqori) sozlama	Yuqori sozlama past sozlama uchun talab etilgan vaqtning deyarli yarmida taomni pishirib ulguradi.
	Ayrim ovqatlar, yuqori harorat sozlamasida pishirganda, qaynashi mumkin, shu sababli, qo'shimcha suyuqlik solish zarur bo'lishi ham mumkin.
	Dimlangan go'sht va taomlarni vaqti-vaqti bilan aralashtirib qo'yish hid va ta'mning taqsimlanishini yaxshilaydi.
	Sekin pishirishdan oldin qizartirib qovurish shart emas, ammo qizartirib qovurganda, sharbat va xushta'm qiluvchi qo'shimchalar taomga yaxshi o'rinish oladi va go'shtni yumshoq bo'lib pishishini ta'minlaydi.

Sekin pishirish yo'riqnomasi

Odatiy ovqat tayyorlash vaqti	Sekin ovqat tayyorlash vaqti (qovurmasdan)		Sekin ovqat tayyorlash vaqti (qovurib)	
	90° C (past)	110° C (Yuqori)	90° C (past)	110° C (Yuqori)
35 ~ 60 daqiqa	6~10 soat	3~4 soat	4~6 soat	2~3 soat
1 ~ 3 soat	8~10 soat	4~6 soat	5~6 soat	3~4 soat

2. СОХРАНИТЬ ТЕПЛЫМ

- Diapazon : 60° C ~ 80° C
- Pishirish anjomi :
Aylanuvchi stolcha ustiga qo'yiladigan issiqqa chidamli shisha idish

Tepa va pastki elementlardan chiquvchi issiqlikdan belgilangan haroratni saqlash uchun foydalaniladi.
Ushbu funksiyadan ovqatni to u suzilguniga qadar issiq holatda saqlab turish uchun foydalanishingiz mumkin.

3. СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ / ГРИБЫ

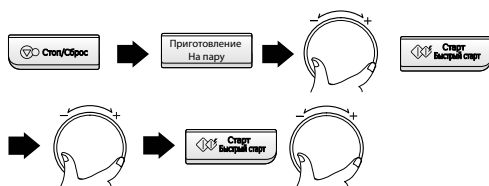
- Diapazon : 40° C ~ 90° C
- Pishirish anjomi : Pastki panjaraga qo'yilgan yupqa patnis

Ushbu funksiya yordamida mevalar, sabzavotlar va mol go'shtini quritib, salomatlik uchun foydali va oziq moddalarga boy gazaklar va tarkibida kimyoviy moddalar va konservantlar yo'q bo'lgan mazali qoqilar tayyorlashingiz mumkin. Yopish qog'ozini patnisga qo'ying va oziq-ovqatni bir qavat qilib yoying.

Приготовление На пару

Ниже приведен пример приготовления 0,6 kg картофеля.

- 1 **9** tugmani bosing.
- 2 **5** tugmani bosing.
Quyidagi ko'rsatkich "auto" aks etadi.
- 3 Taom turini tanlash uchun ROLIKHANI **8** burang.
10 tugmani bosing.
- 4 Ovqat og'irligini tanlash uchun ROLIKHANI **8** burang.
- 5 **10** tugmani bosing.
Pishirish vaqtida kallakni tegishli tomonga buragan holda pishirish vaqtini oshirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.



⚠️ ДИҚҚАТ

1. BUG'LATGICH idishni pechdan olayotganda doim pech qo'lqoplaridan foydalaning. U juda issiq bo'ladi
2. Pishirib bo'lgach, BUG'LATGICH idishni shisha stol yoki tezda erib ketadigan joyga qo'ymang.
Tagiga qo'yish uchun doim taglik yoki patnisdan foydalaning.
3. Bug'latgich idishdan foydalanib taom tayyorlaganda, unga doim kamida 300 ml suv soling. Agar suv miqdori 300 ml dan kam bo'lsa, taom to'liq psihmay qolishi mumkin yoki bu yong'in yoki jihozga tuzatib bo'lmaydigan shikast yetkazishi mumkin.
4. BUG'LATGICH idishni ichidagi suvi bilan birga boshqa joyga olayotganda ehtiyot bo'ling.
5. BUG'LATGICH idishdan foydalanganda, bug'idishi qopqog'i va tagidagi suv solinadigan kastryulchasi o'z joyiga yaxshi o'rnashishi lozim. bug'idishi qopqog'i va tagidagi suv solinadigan kastryulchasi o'z joyiga yaxshi o'rnashmasa, tuxum yoki kashtan yong'og'l yorilib otilishi mumkin.
6. Ushbu bug'latgich idishni boshqa modeldagi pechda aslo ishlatmang. Bu yong'in yoki pechga tuzatib bo'lmas zarar yetkazishi mumkin.



BUG'LATGICH

Рецепты приготовления на пару

Продукт

1. КАПУСТА / БРОККОЛИ

- Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg
- Oziq-ovqat harorati :
- Xona haroratidagi
- Pishirish anjomi :
- Bug'latgich kastryulasi /
- Bug'latgich tarelkasi /
- Bug'latgich qopqog'l
- Suv: 300 ml

Рецепт приготовления

1. Sabzavotlarni po'stini arting va bir xil kattalikda qilib to'g'rang.
2. Bug'latgich kastryulasiga 300 ml ichimlik suvi soling. Bug'latgich kastryulasi ustiga bug'latgich tarelkasini qo'ying. Bug'latgich tarelkasiga esa pishirishga tayyorlangan masalliqni qo'ying. Bug'latgich qopqog'ini yoping.
3. Bug'latgich kastryulasini shisha patnisi o'rtasiga qo'ying.
4. Og'irlikni tanlagach, start tugmasini bosing. Bug'da pishirish jarayoni yakunlangach, taomni 3~5 daqiqa pechda qoldiring.

2. МОРКОВЬ

- Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg
- Oziq-ovqat harorati :
- Xona haroratidagi
- Pishirish anjomi :
- Bug'latgich kastryulasi /
- Bug'latgich tarelkasi /
- Bug'latgich qopqog'l
- Suv: 300 ml

Рецепт приготовления

1. Sabzavotlarni po'stini arting va bir xil kattalikda qilib to'g'rang.
2. Bug'latgich kastryulasiga 300 ml ichimlik suvi soling. Bug'latgich kastryulasi ustiga bug'latgich tarelkasini qo'ying. Bug'latgich tarelkasiga esa pishirishga tayyorlangan masalliqni qo'ying. Bug'latgich qopqog'ini yoping.
3. Bug'latgich kastryulasini shisha patnisi o'rtasiga qo'ying.
4. Og'irlikni tanlagach, start tugmasini bosing. Bug'da pishirish jarayoni yakunlangach, taomni 3~5 daqiqa pechda qoldiring.

3. КАРТОФЕЛЬ

- Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg
- Oziq-ovqat harorati :
- Xona haroratidagi
- Pishirish anjomi :
- Bug'latgich kastryulasi /
- Bug'latgich tarelkasi /
- Bug'latgich qopqog'l
- Suv: 300 ml

Рецепт приготовления

1. Bug'latgich kastryulasiga 300 ml ichimlik suvi soling. Bug'latgich kastryulasi ustiga bug'latgich tarelkasini qo'ying. Bug'latgich tarelkasiga esa pishirishga tayyorlangan masalliqni qo'ying. Bug'latgich qopqog'ini yoping.
2. Bug'latgich kastryulasini shisha patnisi o'rtasiga qo'ying.
3. Og'irlikni tanlagach, start tugmasini bosing. Bug'da pishirish jarayoni yakunlangach, taomni 3~5 daqiqa pechda qoldiring
4. Qolgan bo'laklarga (4 bo'lak) bo'ling.

4. ГОРОШЕК / ФАСОЛЬ

- Vazn cheklovi : 0,1~0,3 kg
- Oziq-ovqat harorati :
- Xona haroratidagi
- Pishirish anjomi :
- Bug'latgich kastryulasi /
- Bug'latgich tarelkasi /
- Bug'latgich qopqog'l
- Suv: 300 ml

Рецепт приготовления

1. Masalliqni tozalang.
2. Bug'latgich kastryulasiga 300 ml ichimlik suvi soling. Bug'latgich kastryulasi ustiga bug'latgich tarelkasini qo'ying. Bug'latgich tarelkasiga esa pishirishga tayyorlangan masalliqni qo'ying. Bug'latgich qopqog'ini yoping.
3. Bug'latgich kastryulasini shisha patnisi o'rtasiga qo'ying.
4. Og'irlikni tanlagach, start tugmasini bosing. Bug'da pishirish jarayoni yakunlangach, taomni 3~5 daqiqa pechda qoldiring.

Продукт

5. СВЕКЛА

- Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg
- Oziq-ovqat harorati :
Xona haroratidagi
- Pishirish anjomi :
Bug'latgich kastryulasi /
Bug'latgich tarelkasi /
Bug'latgich qopqog'i
- Suv: 300 ml

Рецепт приготовления

1. Qizil rediskani tozalang va 15~25 g. og'irlikdagi bir kattalikdagi bo'laklarga bo'lib to'g'rang.
2. Bug'latgich kastryulasiga 300 ml ichimlik suvi soling. Bug'latgich kastryulasi ustiga bug'latgich tarelkasini qo'ying. Bug'latgich tarelkasiga esa pishirishga tayyorlangan masalliqni qo'ying. Bug'latgich qopqog'ini yoping.
3. Bug'latgich kastryulasini shisha patnis o'rtasiga qo'ying.
4. Og'irlikni tanlagach, start tugmasini bosing. Bug'da pishirish jarayoni yakunlangach, taomni 3~5 daqiqa pechda qoldiring.

6. ЯЙЦА

- Vazn cheklovi :
2 - 9 dona tuxum
- Oziq-ovqat harorati :
Sovutgichda saqlangan
- Pishirish anjomi :
Bug'latgich kastryulasi /
Bug'latgich tarelkasi /
Bug'latgich qopqog'i
- Suv: 300 ml

Рецепт приготовления

1. Bug'latgich kastryulasiga 300 ml ichimlik suvi soling. Bug'latgich kastryulasi ustiga bug'latgich tarelkasini qo'ying. Bug'latgich tarelkasiga esa pishirishga tayyorlangan masalliqni qo'ying. Bug'latgich qopqog'ini yoping.
2. Bug'latgich kastryulasini shisha patnis o'rtasiga qo'ying.
3. Og'irlikni tanlagach, start tugmasini bosing. Bug'da pishirish jarayoni yakunlangach, taomni 3~5 daqiqa pechda qoldiring.

7. КУРИНЫЕ ГРУДКИ

- Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg
- Oziq-ovqat harorati :
Sovutgichda saqlangan
- Pishirish anjomi :
Bug'latgich kastryulasi /
Bug'latgich tarelkasi /
Bug'latgich qopqog'i
- Suv: 300 ml

Рецепт приготовления

1. Masalliqni tozalang.
 2. Bug'latgich kastryulasiga 300 ml ichimlik suvi soling. Bug'latgich kastryulasi ustiga bug'latgich tarelkasini qo'ying. Bug'latgich tarelkasiga esa pishirishga tayyorlangan masalliqni qo'ying. Bug'latgich qopqog'ini yoping.
 3. Bug'latgich kastryulasini shisha patnis o'rtasiga qo'ying.
 4. Bug'da pishirish jarayoni yakunlangach, taomni 1-2 daqiqa pechda qoldiring.
- Tovqu to'shlari, kurka to'shlari
- 2,5 sm dan ortiq bo'lmagan qalinlikdagi

8. РЫБА

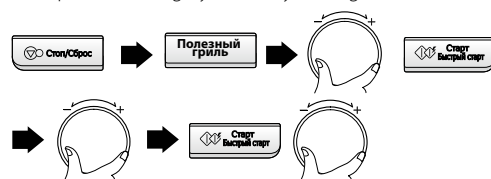
- Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg
- Oziq-ovqat harorati :
Sovutgichda saqlangan
- Pishirish anjomi :
Bug'latgich kastryulasi /
Bug'latgich tarelkasi /
Bug'latgich qopqog'i
- Suv: 300 ml

1. Masalliqni tozalang.
 2. Bug'latgich kastryulasiga 300 ml ichimlik suvi soling. Bug'latgich kastryulasi ustiga bug'latgich tarelkasini qo'ying. Bug'latgich tarelkasiga esa pishirishga tayyorlangan masalliqni qo'ying. Bug'latgich qopqog'ini yoping.
 3. Bug'latgich kastryulasini shisha patnis o'rtasiga qo'ying.
 4. Og'irlikni tanlagach, start tugmasini bosing. Bug'da pishirish jarayoni yakunlangach, taomni 1 daqiqa pechda qoldiring.
- Baliq filesi, baliq bo'lari, butun baliq, mayda qisqichbaqa, krab, mollyuska
- 2,5 sm dan ortiq bo'lmagan qalinlikdagi.

Полезный гриль

- 1 9 tugmani bosing.
- 2 6 tugmani bosing.
Quyidagi ko'rsatkich "auto" aks etadi.
- 3 Taom turini tanlash uchun ROLIKCHANI 8 burang.
10 tugmani bosing.
- 4 Ovqat og'irligini tanlash uchun ROLIKCHANI 8 burang.
- 5 10 tugmani bosing.

Pishirish vaqtida kallakni tegishli tomonga buragan holda pishirish vaqtini oshirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.



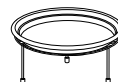
DIQQAT

1. Bu qismlar issiq bo'lishi mumkin, shu sababli, agar qalin kulinariya qo'lqoplari kiyib olmagan bo'lsangiz, kuyish xavfi mavjud.
2. Pishirib bo'lgach, kastryulasi, panjara idishni shisha stol yoki tezda erib ketadigan joyga qo'ymang. Tagiga qo'yish uchun doim taglik yoki patnisdan foydalaning.
3. Ushbu bug'latgich idishni boshqa modeldagi pechda aslo ishlatmang. Bu yong'in yoki pechga tuzatib bo'lmas zarar yetkazishi mumkin.



OGOHLANTIRISH

- Yuqori natijalarga erishish uchun quyidagi aksessuardan foydalaning.



Bug'latgich kastryulasi
+ Baland panjara

Руководство по Полезный гриль

Продукт	Рецепт приготовления
1. СОСИСКИ - Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Kolbasa yuzasini chiziq-chiziq qilib tiling va yuzasiga moy surib, ishqalang. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.
2. КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ - Vazn cheklovi : 0,2~0,5 kg - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Panjaradagi yupqa patnis ustiga tovuq naggetsalarini qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.
3. КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ - Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Masalliqalar 150~200g og'irlikdagi tovuq to'shi bo'laklari. 1 stakan un 2 dona tuxum, sal ko'pirtirilgan holatda 1 stakan mayda tuyilgan non ushug'i Ta'bga qarab tuz va murch
4. РЫБНОЕ ФИЛЕ - Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Masalliqalar 150~200g og'irlikdagi baliq filesi bo'laklari. 1 stakan un 2 dona tuxum, sal ko'pirtirilgan holatda 1 stakan mayda tuyilgan non ushug'i Ta'mga qarab tuz va garmdori
5. КОТЛЕТЫ - Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Masalliqalar 500g mol yoki qo'yning yog'siz go'shti qiymasi 500g og'irlikdagi kartoshka, qaynatilgan va ezilgan holatda 3 dona tuxum, sal ko'pirtirilgan holatda 2 dona piyoz, qirg'ichdan o'tkazilgan 2 osh qoshiq to'g'ralgan petrushka 1 stakan non ushug'i Ta'bga qarab tuz va murch
1. Tovuq to'shlariga tuz va murch yoki ta'bga qarab boshqa ziravorlar seping, so'ng unga bulab, ko'pirtirilgan tuxumni surting. 2. So'ng, yuzasiga mayda tuyilgan non ushoqlarini seping va shnitsel yuzasiga cho'tka bilan moy surting. 3. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.	
1. Baliq filesi bo'laklariga tuz va murch yoki ta'bga qarab boshqa ziravorlar seping, so'ng unga bulab, yuzasiga ko'pirtirilgan tuxumni surting. 2. So'ng, yuzasiga mayda tuyilgan non ushoqlarini seping va shnitsel yuzasiga cho'tka bilan moy surting. 3. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing. Pishirib bo'lgach, pechdan taomni oling va dam berib qo'ying.	
1. Qiyma, kartoshka pyuresi, tuxum, piyoz va petrushkani aralashtiring. 2. Aralashmadan 4~5 sm diametrdagi yumaloqchalar yasang. 3. Tekis joyga non ushoqlari uyumini yoying. Yumaloqchalarni yaxshilab non ushoqlariga bulang. Yumaloqchalarni qalinligi 1 sm bo'lgan oval shaklga keltiring. Kotlet yuzasiga moy surtib, ishqalang. 4. So'ng, uni panjaradagi qarsildoq uchun mo'ljallangan patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.	

Продукт	Рецепт приготовления
6. РЫБА НА ГРИЛЕ - Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Kolbasa yuzasini chiziq-chiziq qilib tiling va yuzasiga moy surib, ishqalang. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.
7. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ - Vazn cheklovi : 0,2~0,8 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Kolbasa yuzasini chiziq-chiziq qilib tiling va yuzasiga moy surib, ishqalang. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.
8. КАРТОФЕЛЬ ФРИ - Vazn cheklovi : 0,2~0,4 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Somoncha shaklidagi kartoshka bo'laklarini panjaradagi qarsildoq uchun mo'ljallangan patnis ustiga yoying. Taom muvaffaqiyatli chiqishi uchun uni bitta qavatda pishiring. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.

Разморозка

Oziq-ovqatlarning harorati va zichligi turlicha bo'ladi, shu sababli, taom tayyorlashdan oldin oziq-ovqatlarni tekshirishni tavsiya etamiz. Katta go'sht bo'laklari va butun tovuq mahsulotlariga, ayniqsa, e'tibor bering, chunki ayrim oziq-ovqatlarning taom tayyorlashdan oldin to'liq muzdan erimasligi talab etiladi.

NON dasturi bulochka yoki kichik bulka kabi kichik hajmli oziq-ovqatlarni muzdan eritish uchun mo'ljallangan. Bu kabi oziq-ovqatlar oziq-ovqat ichkarisi muzdan erishi uchun bir pas dam berib qo'yishni talab qiladi.

Muzdan eritmoqchi bo'lgan oziq-ovqatni o'lchab oling. Oziq ovqatdan metal bo'lgan bog'lam va o'ramlarni olib tashlaganingizga ishonchi hosil qiling; so'ng, oziq-ovqatni pechga qo'ying pech eshikchasini yoping.

1 9 tugmani bosing.

2 7 tugmani bosing.

Quyidagi ko'rsatkich "88" aks etadi.

3 Taom turini tanlash uchun ROLIKCHANI 8 burang.

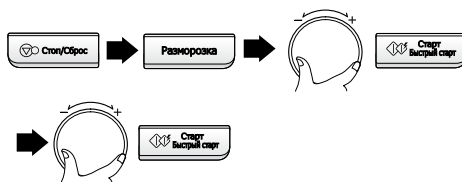
10 tugmani bosing.

4 Ovqat og'irligini tanlash uchun ROLIKCHANI 8 burang.

10 tugmani bosing.

5 Muzdan eritish jarayonida pech signal chaladi, shu vaqtda pech eshikchasini ochib, oziq-ovqatni ag'darib qo'ying va oziq-ovqat bir xilda muzdan eritishi uchun bo'laklarni bir-biridan ajratib. Muzdan erigan bo'laklarni pechdan oling yoki muzdan erishini sekinlashtirish uchun ularni folga bilan ekranlab qo'ying. Oziq-ovqatlarni ko'zdan kechirgach, pech eshikchasini yoping va muzdan eritishni davom ettirish uchun 10 ni bosing.

Pech eshikchasini ochmaguningizcha, pech oziq-ovqatlarni muzdan eritishda davom etadi (hatto muzdan eritish haqidagi signal chalingandan keyin ham).



! OGOHLANTIRISH

- Pechda 4 ta muzdan eritish rejimlari mavjud:
 - **Мясо, Птица, Рыба, Хлеб**; har bir rejimga mansub oziq-ovqatlar turli mikrotolqin quvvati darajalarida muzdan eritiladi.
 - Eritiladigan oziq-ovqat mikrotolqinli pechga xavfsiz likopchaga joylashadigan bo'lishi va pechkada o'ralmasdan solinishi kerak.
 - Mikrotolqinli pechda hech qachon metal yoki metal bilan bezak berilgan idishlarni ishlating.



Высокая решетка



Низкая решетка

Руководство по размораживанию

- * Eritiladigan oziq-ovqat mikrotolqinli pechga xavfsiz likopchaga joylashadigan bo'lishi va pechkada o'ralmasdan solinishi kerak.
- * Agar zarurat bo'lsa, go'sht yoki tovuq go'shtining chekkalarini alyumin folgasining parchalari bilan yoping. Bu ingichka qismlarning eritish davomida qizib ketishning oldini oladi. Folganing chekkalari pechka devoriga tegmasligiga ishonch hosil qiling.
- * Maydalangan, chopilgan go'sht, sosikalar va bekonlar alohida narsalarni darhol ajrating.

Signal chalganida, oziq-ovqatni pechkadan chiqaring, uni aylantiring va qaytadan pechkaga joylashtiring. Shu vaqtda eritilgan qismlarni olib tashlang. Qolgan qismlarni eritishda davom eting.

Продукт	Рецепт приготовления
1. МЯСО - Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg - Mikrotolqinli xavfsiz tovuq	Ko'rsatmalar Qiymalangan go'sht, file, steyk, dimlab pishirish uchun mo'ljallangan go'sht bo'laklari, bifshteks, gamburger, to'qmoqlangan cho'chqa go'shti, to'qmoqlangan qo'y go'shti, kolbasa va sosikalar, 2 sm qalinlikdagi kotletlar. Muzdan tushirilgandan so'ng 5-15 daqiqa davomida tashqarida zar qog'ozga qoplagan holda qoldiring.
2. ПТИЦА - Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg - Anjom: mikrotolqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tekis likopcha	Ko'rsatmalar 2- 2,5 kg gacha butun tovuq go'shti, oyoqlari, to'shi, kurka to'shi Muzdan tushgach zar qog'ozga o'ragan holda 20-30 daqiqa davomida tashqarida qoldiring.
3. РЫБА - Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg - Anjom: mikrotolqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tekis likopcha	Ko'rsatmalar File, baliq bo'laklari, butun baliq, dengiz qisqichbaqasi, omar (katta dengiz qisqichbaqasi) dumi, dengiz taroqchalari. Muzdan tushgach zar qog'ozga o'ragan holda 10-20 daqiqa davomida tashqarida qoldiring.
4. ХЛЕБ - Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 0,5 kg - Anjom: mikrotolqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tekis likopcha	Ko'rsatmalar Ovoz signali chiqqanda mahsulotni pechdan oling, uni aylantiring va qaytadan pechga joylashtiring. Muzdan tushgach 1~2 daqiqaga tashqarida qoldiring.

Elektr quvvati iste'moli

MJ3281BC		
Quvvat kirish	230 V ~ 50 Gts	
Chiqish	900 vt (IEC60705 standart)	
Mikrotolqin chastotasi	2450 MGts ± 50 MGts (Guruh 2/Klass B)	
Tashqi o'lchami	530mm(E) x 322mm(B) x 533mm(Q)	
Elektr quvvati iste'moli	Maks.	2600 vt
	Mikrotolqin	1400 vt
	Gril	1250 vt
	Kombinatsiya	1250 vt (maks. 2450 vt)
	Konveksiya	Maks. 2600 vt



Страна происхождения: Китае
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

	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
Кыргызстан	www.lg.com	0-800-805-8050
Узбекистан	www.lg.com	0-800-120-22-22 (с Город. и UzMobile) 8-800-120-22-22 (с Моб и Buzton Бесплатный звонок с любого региона Узбекистана)
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0200-201
Литва	lt.lgservice.com	8-800-08-081
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990
Молдова	www.lge.md	00-800-0071-0005

ЛГ Електронікс Тянджін Еплайенсіс Ко., Лтд", Ксін Діан Роуд, Бейчен Дістрікт, Тянджін, 300402, Китай
Імпортёр в Україні: ПП «ЛГ ЕЛЕКТРОНІКС Україна» вул. Басейна, 6, м. Київ, 01004,
Тел.: 044 201-43-50