

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЛЕГКАЯ КОНВЕКЦИЯ

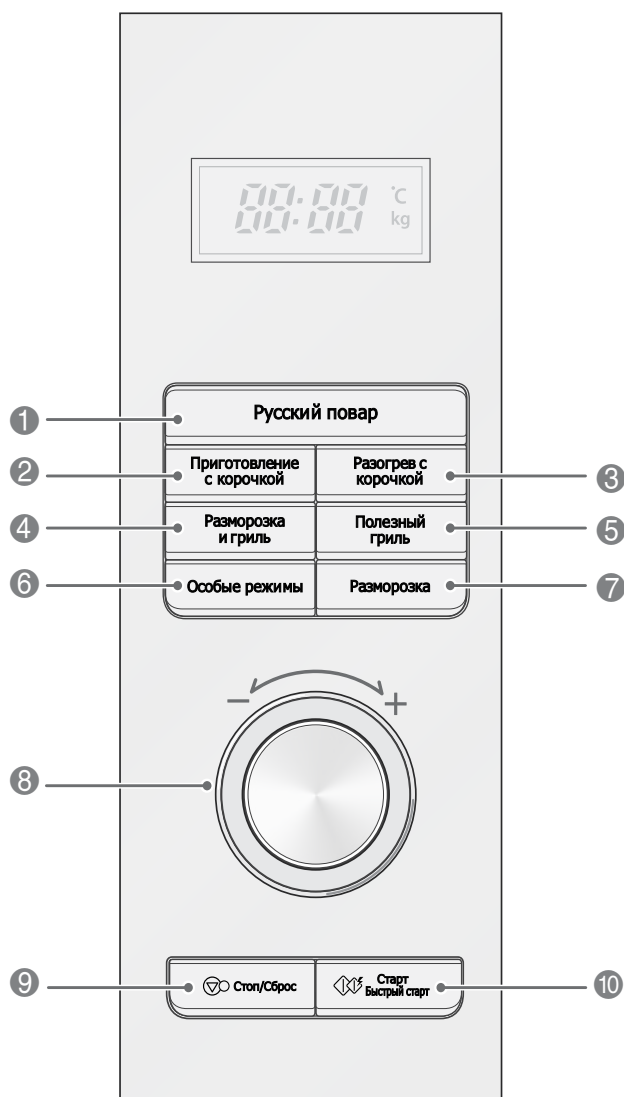
Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

ML2381FP



MFL68119904

Панель управления



Орган управления

- 1 РУССКИЙ ПОВАР**
См. стр. 4 "Русский повар"
- 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОРОЧКОЙ**
См. стр. 6 "Приготовление с корочкой"
- 3 РАЗОГРЕВ С КОРОЧКОЙ**
См. стр. 6 "Разогрев с корочкой"
- 4 РАЗМОРОЗКА И ГРИЛЬ**
См. стр. 7 "Разморозка и гриль"
- 5 ПОЛЕЗНЫЙ ГРИЛЬ**
См. стр. 7 "Полезный гриль"
- 6 ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ**
См. стр. 8 "Особые режимы"
- 7 РАЗМОРОЗКА**
См. стр. 9 "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.



Стекланный поднос



Поворотное кольцо



решетка



Поддон

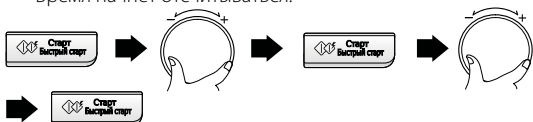
Использование принадлежностей в каждом режиме

	Микроволновый режим	Гриль	Гриль комби	Приготовление с корочкой
 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 **"24H"**.
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.

Блокнровка

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 **"L"** и подачи звукового сигнала.
Режим **БЛОКНРОВКА** установлен.



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

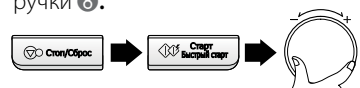
- 3 Для отмены режима **БЛОКНРОВКА** нажмите и удерживайте кнопку **9**.
до исчезновения сообщения **"БЛОКНРОВКА"**. При этом будет подан звуковой сигнал.

! 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 (800 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**.



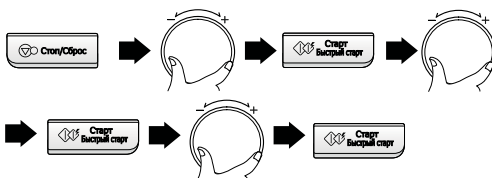
! ПРИМЕЧАНИЕ

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.



Уровень мощности микроволновой энергии

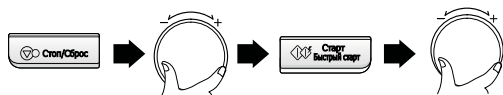
Данная микроволновая печь позволяет установить 5 уровней мощности, обеспечивая максимальную гибкость над процессом приготовления. В приведенной ниже таблице указаны примеры продуктов и рекомендуемый уровень мощности для их приготовления в данной микроволновой печи.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ВЫСОКИЙ	800 Вт (100%)	• Кипячение воды • Говяжий фарш • Куски домашней птицы, рыба, овощи • Приготовление нежных кусков мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	640 Вт (80%)	• Разогревание • Поджаривание мяса и домашней птицы • Приготовление грибов и моллюсков • Приготовление блюд с сыром и яйцами
СРЕДНИЙ	480 Вт (60%)	• Выпечка кексов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление крема • Приготовление рисовых блюд, супов

СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	320 Вт (40%)	• Оттаивание • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление менее нежных кусков мяса
НИЗКИЙ	160 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: "или".
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.

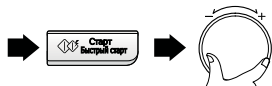
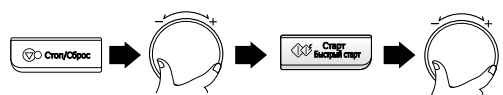
• Для приготовления используйте следующую принадлежность.



решетка

Приготовление в режиме Гриль комби

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Поворотом ручки **8** выберите **Гриль комби**.
Отображаются следующие значки: "или" и "или".
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 (160 Вт, 270 Вт и 320 Вт).

• Этот режим позволяет быстро поджарить продукт до образования корочки.

• Для приготовления используйте следующую принадлежность.



решетка

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 Для выбора типа продукта питания, несколько раз нажать кнопку **1**.
Отображается следующий значок: "rc-1".
- 3 Для установки веса продукта питания, несколько раз нажать кнопку **8**.
- 4 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.

Продукт	
1. ГРЕЧНЕВАЯ КАША (rc-1)	Ингредиенты
- Температура продукта :	300 г гречневой крупы
комнатная	600 мл воды
- Посуда :	1 чайная ложка соли
пригодная для использования в микроволновой печи	

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. РИС / МАКАРОНЫ (rc-2)	Ингредиенты для приготовления риса
- Вес : 0,1~0,3 кг	Рис 100 г 200 г 300 г
- Температура продукта :	Сливочное масло, 30 г 40 г 50 г
комнатная	растопленное
- Посуда : Емкость, пригодная для использования в микроволновой печи (глубокая стеклянная кастрюля)	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

Макаронные	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.

3. ГРИБНОЙ ГУЛЯШ (rc-3)	Ингредиенты
- Температура продукта :	500 г грибов \ 1 сладкий перец
комнатная	\ 2 луковицы \ 2 столовые ложки растительного масла \ 1 столовая ложка томатного пюре \ 1/2 чашки сметаны \ 1 столовая ложка муки \ 1/2 чашки воды
- Посуда : Чаша для микроволновой печи	Соль и перец по вкусу

Продукт	
Рецепт приготовления	
1. Нарезьте грибы и сладкий перец ломтиками, мелко порубите лук.	
2. Поместите овощи в чашу для микроволновой печи и добавьте масло.	
3. Поместите чашу в микроволновую печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.	
4. Когда раздастся звуковой сигнал, добавьте оставшиеся ингредиенты и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.	

4. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (rc-4)	Ингредиенты
- Вес : 0,2~0,4 кг	400 г куриных крыльев \ 1 столовая ложка растительного масла
- Температура продукта :	1 столовая ложка приправы \ сок 1/2 лимона
охлажденная	
- Посуда : решетка на поддоне для масла	

Рецепт приготовления

1. Смешайте растительное масло, приправу и лимонный сок. Поместите крылья в полученную смесь и оставьте мариноваться на 1 час.
2. Насадите куриные крылья на деревянные шампур.
3. Уложите продукт на тарелку-крисп, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.

5. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ (rc-5)	Ингредиенты
- Вес : 0,2~0,6 кг	600 г семги
- Температура продукта :	2 столовые ложки пряностей
охлажденная	сок 1 лимона \ соль \ базилик
- Посуда :	
тарелка-крисп, установленная на решетке	

Рецепт приготовления

Приправьте рыбу пряностями, лимонным соком и базиликом. Уложите продукт на тарелку-крисп, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.

6. ЖАРКОЕ (rc-6)	Ингредиенты
- Температура продукта :	400 г свинины или баранины \ 4 картофеля \ 2 луковицы
охлажденная	1 корень петрушки \ 1 морковь \ 1 столовая ложка пряностей
- Посуда : чаша для микроволновой печи	2 чашки бульона или воды \ Соль по вкусу

Рецепт приготовления

1. Нарезьте мясо и картофель кубиками.
2. Нарезьте лук, корень петрушки и морковь кольцами.
3. Поместите все подготовленные ингредиенты в чашу для микроволновой печи.
4. Влейте бульон или воду и добавьте соль и пряности.
5. Поместите чашу в микроволновую печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

Продукт	Рецепт приготовления
7. СВИНАЯ ОТБИВНАЯ (rc-7) - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : решетка на поддоне для масла	Рецепт приготовления Возьмите куски отбивных весом 200 г и толщиной 1,5~2,0 см. Приправьте мясо солью и перцем по желанию. Уложите продукт на решетку, установленную на поддоне для масла. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.
8. ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ (rc-8) - Температура продукта : комнатная - Посуда : тарелка-крисп	Ингредиенты 1 готовый корж \ 5 яблок 20 г сахара \ 2 столовые ложки жидкого меда
Рецепт приготовления 1. Уложите готовый корж на тарелку-крисп. 2. Порубите 2 1/2 яблока и поместите их в сковороду с сахаром. Держите на медленном огне до размягчения яблок. Нарежьте оставшиеся яблоки дольками толщиной 5 мм. Распределите подготовленные яблоки по всей поверхности коржа и украсьте его яблочными дольками, уложив их в виде роз. Полейте сверху медом. 3. Поместите сковороду на решетку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления достаньте пирог из микроволновой печи и дайте ему остыть.	

Приготовление с корочкой

- Нажмите кнопку 9.
- Для выбора типа продукта питания, несколько раз нажать кнопку 2.
Отображается следующий значок : "Cс-1".
- Для установки веса продукта питания, несколько раз нажать кнопку 8.
- Нажмите кнопку 10.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки 8.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Меню для приготовления блюд с хрустящей корочкой запрограммированы.
- Функция приготовления блюд с хрустящей корочкой позволяет легко приготовить большинство любимых продуктов, выбрав тип продукта и введя его вес.

Продукт	Рецепт приготовления
2. ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА ТОНКАЯ (Cс-2) - Вес : 0,4~0,8 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крисп	Извлеките замороженную пиццу из упаковки. Уложите продукт на тарелку-крисп. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.
3. ЗАМОРОЖЕННЫЙ КИШ (Cс-3) - Вес : 0,3~1,0 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Извлеките киш из упаковки и выньте тарелку. Уложите продукт на тарелку-крисп, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.
4. РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ (Cс-4) - Вес : 0,2~0,4 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Извлеките рыбные палочки из упаковки. Уложите продукт на тарелку-крисп, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.

Разогрев с корочкой

- Нажмите кнопку 9.
- Для выбора типа продукта питания, несколько раз нажать кнопку 3.
Отображается следующий значок : "Cr-1".
- Для установки веса продукта питания, несколько раз нажать кнопку 8.
- Нажмите кнопку 10.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки 8.



ПРИМЕЧАНИЕ

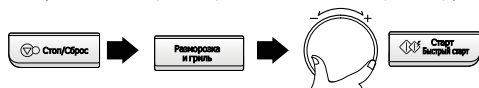
- Меню режима хрустящей корочки запрограммировано.
- Режим хрустящей корочки позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

Продукт	Рецепт приготовления
1. ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА ТОЛСТАЯ (Cс-1) - Вес : 0,3~0,6 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крисп	Извлеките замороженную пиццу из упаковки. Уложите продукт на тарелку-крисп. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.
1. ЖАРЕНОЕ МЯСО (Cr-1) - Вес : 0,2~0,4 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Нарежьте оставшееся жареное мясо тонкими ломтиками (толщиной менее 2,5 см). Уложите продукт на тарелку-крисп, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.
2. ЛАЗАНЬЯ (Cr-2) - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Нарежьте оставшуюся лазанью на куски (200~250 г / кусок). Уложите продукт на тарелку-крисп, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

Продукт	Рецепт приготовления
3. ХЛЕБ (Cr-3) - Вес : 0,1~0,2 кг - Температура продукта : замороженный - Посуда : тарелка-крисп	Уложите замороженный хлеб (50~100 г/кусок) на тарелка-крисп. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.
4. ПИРОГ (Cr-4) - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Нарезьте оставшийся сладкий пирог/фруктовый пирог на куски (200~250 г/кусок). Уложите продукт на тарелку-крисп, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

Разморозка и гриль

- Нажмите кнопку ⑨.
- Для выбора типа продукта питания, несколько раз нажать кнопку ④. Отображается следующий значок : "dG-1".
- Для установки веса продукта питания, несколько раз нажать кнопку ③.
- Нажмите кнопку ⑩. В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.



Продукт	Рецепт приготовления
1. ЗАМОРОЖЕННОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ (dG-1) - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Выберите замороженные кусочки филе семги весом около 200 г и толщиной 2,5 см на порцию. Смажьте поверхность продукта маслом. Положите продукт на противень для жарки на стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.
2. ЗАМОРОЖЕННЫЕ МОРЕ ПРОДУКТЫ (dG-2) - Вес : 0,1~0,4 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Смажьте поверхность замороженных морепродуктов маслом. Положите продукт на противень для жарки на стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.
3. ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО (dG-3) - Вес : 1~4 штук - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Выберите замороженные гамбургеры весом около 100 г и толщиной 1 см на порцию. Смажьте поверхность продукта маслом. Положите продукт на противень для жарки на стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.

Продукт	Рецепт приготовления
4. ЗАМОРОЖЕННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ (dG-4) - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Смажьте поверхность замороженных куриных ножек маслом. Положите продукт на противень для жарки на стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.

Полезный гриль

- Нажмите кнопку ⑨.
- Для выбора типа продукта питания, несколько раз нажать кнопку ⑤. Отображается следующий значок : "HF-1".
- Для установки веса продукта питания, несколько раз нажать кнопку ⑧.
- Нажмите кнопку ⑩. В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.



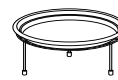
ОСТОРОЖНО

- Всегда пользуйтесь прихватками при извлечении крисп-тарелки из печи. Она очень горячая.
- Не ставьте горячую посуду непосредственно на стеклянный стол или другую стеклянную поверхность. Всегда используйте подставку или поднос.
- Не используйте эту тарелку-крисп с изделиями другой модели. Это может привести к возгоранию или повреждению изделия.



ПРИМЕЧАНИЕ

- С помощью этой функции можно готовить блюда с хрустящей корочкой.
- Для получения наилучших результатов пользуйтесь следующими принадлежностями.



Поддон +
решетка

Продукт	Рецепт приготовления
1. СОСИСКИ (HF-1) - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : тарелка-крисп, установленная на решетке	Надрежьте сосиски вдоль и смажьте их маслом. Уложите продукт на тарелку-крисп, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.

Продукт	
2. КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ (HF-2) - Вес : 0,2~0,4 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крипс, установленная на решетке	Рецепт приготовления Уложите куриные нагетсы на тарелку-крипс, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.
3. КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ (HF-3) - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : тарелка-крипс, установленная на решетке	Ингредиенты Куриные грудки весом 150~200 г каждая \ 1 чашка муки \ 2 яйца, слегка взбить \ 1 чашка панировочных сухарей мелкого помола Соль и перец по вкусу
Рецепт приготовления 1. Приправьте куриные грудки солью и перцем по желанию, обваляйте в муке и обмакните во взбитых яйцах. 2. Посыпьте шницель панировочными сухарями мелкого помола и смажьте маслом. 3. Уложите продукт на тарелку-крипс, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.	
4. РЫБНОЕ ФИЛЕ (HF-4) - Вес : 0,2~0,4 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : тарелка-крипс, установленная на решетке	Ингредиенты Куски рыбного филе весом 150~200 г каждый \ 1 чашка муки \ 2 яйца, слегка взбить \ Соль и перец по вкусу 1 чашка панировочных сухарей мелкого помола
Рецепт приготовления 1. Приправьте рыбное филе солью и перцем по желанию, обваляйте в муке и обмакните во взбитых яйцах. 2. Посыпьте шницель панировочными сухарями мелкого помола и смажьте маслом. 3. Уложите продукт на тарелку-крипс, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда. После приготовления достаньте из микроволновой печи.	
5. КОТЛЕТЫ (HF-5) - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : тарелка-крипс, установленная на решетке	Ингредиенты 500 г постного фарша из ягнятины или говядины 1 чашка панировочных сухарей \ Соль и перец по вкусу \ 500 г мелкого картофеля, отварить и взбить в пюре \ 3 яйца, слегка взбить \ 2 луковицы, натереть на терке \ 2 столовые ложки рубленой петрушки
Рецепт приготовления 1. Соедините мясо, картофель, яйца, лук и петрушку. 2. Сделайте из фарша шарики диаметром 4~5 см. 3. Распределите панировочные сухари на ровной поверхности. Полностью обваляйте каждый шарик в панировочных сухарях. Придайте шарикам сплюснутую форму толщиной 1 см. Смажьте котлеты маслом. 4. Уложите продукт на тарелку-крипс, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.	

Продукт	
6. РЫБА НА ГРИЛЕ (HF-6) - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : решетка на поддоне для масла	Ингредиенты 2 луковицы, нарезать кольцами \ 2 столовые ложки масла \ 2 столовые ложки лимонного сока \ Соль и перец по вкусу
Рецепт приготовления 1. Соедините ингредиенты для маринада, поместите рыбу в маринад на 30 минут. 2. Уложите продукт на решетку, установленную на поддоне для масла. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.	
7. МЯСО (HF-7) - Вес : 0,2~0,4 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : тарелка-крипс, установленная на решетке	Рецепт приготовления Возьмите рубленые бифштексы весом 100 г и толщиной 0,5~1,0 см каждый. Смажьте бифштексы маслом. Уложите продукт на тарелку-крипс, установленную на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.
8. КАРТОФЕЛЬ ФРИ (HF-8) - Вес : 0,2~0,4 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : тарелка-крипс, установленная на решетке	Рецепт приготовления Разложите замороженный картофель на тарелке-крипс, установленной на решетке. Для получения наилучших результатов укладывайте продукт в один слой. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните крылья и нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление блюда.

Особые режимы

- Нажмите кнопку ⑨.
- Для выбора типа продукта питания, несколько раз нажать кнопку ⑥.
Отображается следующий значок : "Gt-1".
- Для установки веса продукта питания, несколько раз нажать кнопку ⑧.
- Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.



ПРИМЕЧАНИЕ

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

Режим

1. ТОПЛЕНИЕ (Gt-1)

- Диапазон : 90° C (высокая) / 80° C (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 готовить без присмотра тушеное мясо, рыбу и другие блюда.

80° C (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.

90° C (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.

Slow cook guide

Обычное время приготовления	Приготовление на медленном огне (без подогрева)		Приготовление на медленном огне (с подогревом)	
	80° C (низкая)	90° C (высокая)	80° C (низкая)	90° C (высокая)
35~60 мин.	6~10 часов	3~4 часов	4~6 часов	2~3 часов
1~3 часа	8~10 часов	4~6 часов	5~6 часов	3~4 часов

2. СОХРАНИТЬ ТЕПЛЫМ (Gt-2)

- Диапазон : 60° C~80° C
- 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.

РЕЖИМ

3. СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ / ГРИБЫ (Gt-3)

- Диапазон : 40° C~90° C
- Посуда : тарелка-крисп, установленная на 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.

Рецепты высушивания

Продукт	Подготовка	Температура	Время	Использование
Бананы	Куски толщиной 5~6 мм	60° C	5~8 часов	Закуски, продукты детского питания, мюсли, печенье, банановый хлебец
Инжир	Удалить плодоножки и разрезать пополам	60° C	8~10 часов	Начинка, выпечка, пудинги, хлебцы и печенье
Киви	Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм	60° C	5~8 часов	Закуски
Манго	Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 6~10 мм	60° C	6~10 часов	Закуски, воздушные хлопья, выпечка
Ананас	Снять кожуру, извлечь сердцевину, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм	60° C	6~10 часов	Закуски, выпечка, мюсли
Помидоры	Промыть и нарезать кружками толщиной 6 мм. Не мыть	60° C	6~10 часов	Супы, тушенные блюда, пасты и соусы
Грибы	Очистить мягкой щеткой или тряпкой. Не мыть	50° C	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° C	6~10 часов	Закуска

РЕЖИМ

4. ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ И ТЕСТО (Gt-4)

- Диапазон : 40 °C
- Посуда :
блюдо из
жаропрочного
стекла,
установленное
на решетке

Приготовление йогурта

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

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 (Gt-5)

- Диапазон :
40°C~90°C
- Посуда : на
решетке

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Используйте данный режим для нагревания посуды до нужной температуры.

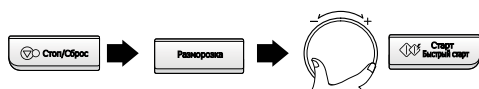
Разморозка

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, пригодное к использованию в микроволновой печи, на стеклянный поднос в печи и закройте дверцу печи.

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Для выбора типа продукта питания, несколько раз нажать кнопку **7**.
Отображается следующий значок : **"dEF2"**.
- 3 Для установки веса продукта питания, несколько раз нажать кнопку **8**.
- 4 Нажмите кнопку **10**.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки **8**.



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.



Продукт Рецепт приготовления

1. **МЯСО (dEF1)**
 - Вес : 0,1~4,0 кг
 - Посуда : Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью
 - Рубленая говядина, биштекс из вырезки, кусочки для тушения, биштекс 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 (dEF2)**
 - 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 (dEF3)**
 - 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 (dEF4)**
 - Вес : 0,1~0,5 кг
 - Посуда :
Бумажные
полотенца
 - Нарезной хлеб, сдоба, багет и т.п.
 - После размораживания оставьте на 1 минуту.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ML2381FP		
Напряжение сети		230 В ~ 50 Гц
Выходная мощность		800 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)
Частота микроволн (СВЧ)		2450 МГц
Наружные размеры		483 (Ш) x 283 (В) x 416 (Г) мм
Потребляемая мощность	Макс.	2150 Вт
	Микроволновый режим	1200 Вт
	Гриль	1000 Вт
	Комбинированный режим	Макс. 2150 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО СРОК ИЗДЕЛИЯ



1. Все электрические и электронные приборы должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов в специально предназначенных для этого пунктах приема, утвержденных правительственными или местными административными учреждениями.
2. Надлежащая утилизация использованного оборудования поможет избежать негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека.
3. За подробной информацией по утилизации использованного оборудования обращайтесь в местные службы, службы переработки отходов или в торгующую организацию, продавшую товар.

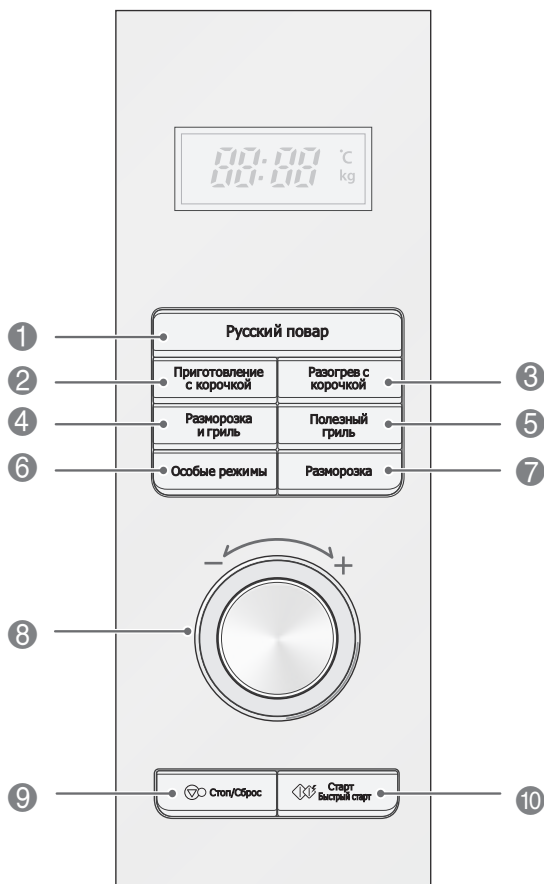
Керівництво з експлуатації власника

КОНВЕКЦІЯ СВІТОВИМИ ХВИЛЯМИ

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

ML2381FP

Панель управління



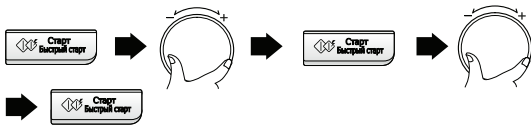
Методи Використання Додаткових приладь На Кожен Режим

	Мікрохвилі	Гриль	Комбі Гриль	страви з хрусткою скоринкою
Решітка	—	○	○	○
Скляний лоток	○	○	○	○
Лоток для збирання крихт	○	○	○	○

Частина
1 РУССКИЙ ПОВАР Дивись сторінку 4 "Русский повар"
2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОРОЧКОЙ Дивись сторінку 6 "Приготовление с корочкой"
3 РАЗОГРЕВ С КОРОЧКОЙ Дивись сторінку 6 "Разогрев с корочкой"
4 РАЗМОРОЗКА И ГРИЛЬ Дивись сторінку 7 "Разморозка и гриль"
5 ПОЛЕЗНЫЙ ГРИЛЬ Дивись сторінку 7 "Полезный гриль"
6 ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ Дивись сторінку 9 "Особые режимы"
7 РАЗМОРОЗКА Дивись сторінку 10 "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 улюбий 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.

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 скиньте 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 **"L"** та не прозвучить СИГНАЛ.
Режим **БЛОКИРОВКА** тепер встановлено.
Якщо натиснута будь яка з кнопок, режим **"БЛОКИРОВКА"** та **"L"** 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(800 Вт).

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

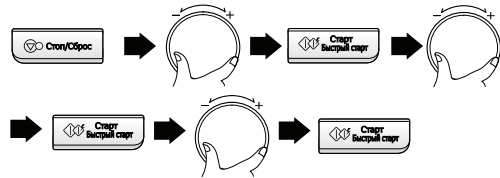


ЗАУВАЖТЕ

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 вашій пічці 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.



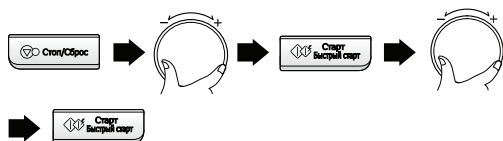
Рівень Потужності Мікрохвиль

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
ВЫСОКИЙ	800 Вт (100%)	• Кип'ячена вода • Фарш яловичини • Готовте кусочки курятини, риба, овочі • Готовте філе м'яса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	640 Вт (80%)	• Усе для розігріву • Піджарене м'ясо та домашня птиця • Готовте гриби та креветки • Готовте продукти з вмістом сиру та яєць
СРЕДНИЙ	480 Вт (60%)	• Печіть тортів та булочки • Готовте яйця • Готовте заварний крем • Готовте рис, суп
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	320 Вт (40%)	• Розморожує усе • Топить масло та шоколад • Готовте більші куски м'яса
НИЗКИЙ	160 Вт (20%)	• 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 "lll".
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

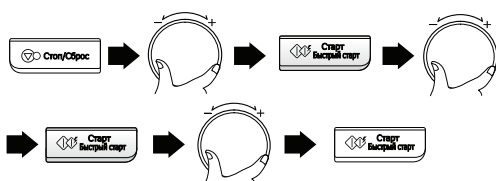
- Цей режим дозволить вам підрум'янювати та робити хрустку шкуринку більш швидше.
- Для найкращого результату, використовуйте наступне приладдя.



Решітка

Приготування у режимі Комбі Гриль

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Поверніть диск **8** щоб обрати режим **Комбі Гриль**.
На дисплеї з'являється індикатор "lll".
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 (160 Вт, 240 Вт, 320 Вт) у режимі комбі гриль.
- Ця функція дозволяє підр ум'янювати та робити хрустку шкуринку більш швидше.
- Для найкращого результату, використовуйте наступне приладдя.



Решітка

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 недоготовленою 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 розмерзання) у любую мить приготування повертаючи диск **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ**.

Русский повар

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Послідовно натискайте кнопку **1**, щоб вибрати вид їжі.
На дисплеї з'являється індикатор : "rc-1".
- 3 Послідовно натискайте кнопку **8**, щоб задати вагу їжі
- 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

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

Категорія

- | 1. ГРЕЧНЕВАЯ КАША (rc-1) | Інгредієнти |
|---|----------------------|
| - Темп. Продукту : | 300 г гречаної крупы |
| Кімнатна | 600 мл води |
| - Приладдя : Чаша для wМікрохвильових печей | 1 чайна ложка соли |

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.

Категорія				
2. РИС / МАКАРОНЫ (rc-2)				
- Ліміт ваги : 0,1 ~ 0,3 кг - Темп. Продукту : Кімнатна - Приладдя : Безпечна чаша для мікрохвильової пічки (глибокий скляний горщик)	Інгредієнти для рису			
	Рис	100 гр	200 гр	300 гр
	Масло, розтоплене	30 гр	40 гр	50 гр
	Цибуля, натерта	50 гр	75 гр	100 гр
	Курячий 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 добавте 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 хвилини. Промийте макарони.

3. ГРИБНОЙ ГУЛЯШ (rc-3)	Інгредієнти
- Темп. Продукту : кімнатної температури	500 г грибів \ 1 солодкий перець \ 2 цибулини
- Приладдя : каstrуля для мікрохвильової печі	2 ст. ложки рослинної олії \ 1 ст ложка томат-пюре
	1/2 склянки сметани \ 1 ст ложка борошна \ 1/2 склянки води
	Сіль і перець за смаком

Інструкції

- Гриби і солодкий перець порізати шматками, цибулю подрібнити.
- Скласти овочі в каstrулю для НВЧ-печі, додати олію.
- Поставити каstrулю в піч. Вибрати меню й натиснути старт.
- Після сигналу додати інші інгредієнти й натиснути старт для продовження приготування.

4. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (rc-4)	Інгредієнти
- Ліміт Ваги : 0,2~0,4 кг	1 кг курячих крилець \ 1 ст.
- Темп. Продукту : охолоджені	ложка рослинної олії
- Приладдя : решітка і піддон для жиру	1 ст. ложка приправи для гриля \ сік 1/2 лимона

Інструкції

- Змішати рослинну олію, приправу і сік лимона. Покласти крильця в маринад і залишити на 1 год.
- Нанизати крильця на дерев'яні шпажки.
- Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.

Категорія	
5. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ (rc-5)	
- Ліміт Ваги : 0,2~0,6 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Інгредієнти
	750 гр лосося \ 2 ст ложки кухарських трав
	сік 1-го лимона \ сіль \ базилік

Інструкції

Приправити травами, лимонним соком, сіллю і базиліком.

Помістити на піддон для гриля на решітці.

Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт.

Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.

6. ЖАРКОЕ (rc-6)		Інгредієнти
- Темп. Продукту :	охолоджені	400 гр свинини або баранини \
- Приладдя :	каструля для мікрохвильової печі	4 картоплини \ 2 цибулини
		1 корінь петрушки \ 1 морквина
		\ 1 ст ложка кухарських трав
		2 склянки бульйону або води \
		сіль за смаком

Інструкції

- Нарізати кубиками м'ясо і картоплю.
- Нарізати кільцями цибулю, корінь петрушки і моркву.
- Покласти всі приготовані інгредієнти в каstrулю для НВЧ-печі.
- Влити бульйон або воду, додати сіль і трави.
- Поставити каstrулю в піч. Вибрати меню й натиснути старт.

7. СВИНАЯ ОТБИВНАЯ		Інгредієнти Взяти шматки свинини вагою 200 г і товщиною 1,5~2,0 см. Приправити сіллю і перцем за смаком. Викласти на решітку з піддоном. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.
(rc-7)		
- Ліміт Ваги : 0,2~0,6 кг		
- Темп. Продукту : охолоджені		
- Приладдя : решітка і піддон для жиру		

8. ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ (rc-8)		Інгредієнти	
- Темп. Продукту : кімнатної температури		1 спечений корж \ 5 яблук	
- Приладдя : піддон для гриля		20 гр цукру \ 2 ст. ложки рідкого меду	

Інструкції

- Покласти корж на піддон для гриля.
- Подрібнити 2 1/2 яблука, посипати цукром і покласти на сковороду. Тушувати на малому вогні до розм'якшення яблук. Порізати решту яблук на скибки по 5 мм. Розподілити тушковані яблука по поверхні коржа, розкласти яблучні скибки спіраллю по всій поверхні. Зверху змастити медом.
- Поставити деко на решітку. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після приготування виїняти з печі й дати охолонути.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОРОЧКОЙ

- 1 Натисніть ⑨.
 - 2 Послідовно натискайте кнопку ②, щоб вибрати вид їжі. На дисплеї з'являється індикатор : "Сс-1".
 - 3 Послідовно натискайте кнопку ⑧, щоб задати вагу їжі
 - 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

- Меню для приготування с корочкой запрограмовані заздалегідь.
- Програма приготування с корочкой дозволяє готувати більшість ваших улюблених страв, просто вибравши тип страви і виставивши вагу.

РАЗОГРЕВ С КОРОЧКОЙ

- 1 Натисніть ⑨.
 - 2 Послідовно натискайте кнопку ①, щоб вибрати вид їжі. На дисплеї з'являється індикатор : " (Cr-1) ".
 - 3 Послідовно натискайте кнопку ⑧, щоб задати вагу їжі
 - 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.

Категорія	
1. ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА ТОЛСТАЯ (Сс-1)	Інструкції
- Ліміт Ваги : 0,3~0,6 кг - Темп. Продукту : заморожені - Приладдя : піддон для гриля	Вийняти піцу із коробки. Викласти на піддон для гриля. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт.
2. ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА ТОНКАЯ (Сс-2)	Інструкції
- Ліміт Ваги : 0,4~0,8 кг - Темп. Продукту : заморожені - Приладдя : піддон для гриля	Вийняти піцу із коробки. Викласти на піддон для гриля. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт.
3. ЗАМОРОЖЕННЫЙ КИШ (Сс-3)	Інструкції
- Ліміт Ваги : 0,3~1,0 кг - Темп. Продукту : заморожені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Вийняти киш-пиріг із упаковки і видалити картонний піддон. Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт.
4. РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ (Сс-4)	Інструкції
- Ліміт Ваги : 0,2~0,4 кг - Темп. Продукту : заморожені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Вийняти рибні палички із упаковки. Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.

Категорія	
1. ЖАРЕНОЕ МЯСО (Cr-1)	Інструкції
- Ліміт Ваги : 0,2~0,4 кг - Темп. Продукту : Охолоджений - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Нарізати напівготове смажене м'ясо тонкими скибками (не товще 2,5 см). Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт.
2. ЛАЗАНЬЯ (Cr-2)	Інструкції
- Ліміт Ваги : 0,2~0,6 кг - Темп. Продукту : Охолоджений - Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці	Поріжте лазанью, що залишилась, на шматочки (200 ~ 250 гр/шматочок). Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт.
3. ХЛЕБ (Cr-3)	Інструкції
- Ліміт Ваги : 0,1~0,2 кг - Темп. Продукту : Заморожений - Приладдя : Лоток для підрум'янювання	Покладіть заморожений хлібець (50 ~ 100 гр/шматочок) на піддон для гриля. Оберіть потрібний розділ меню та вагу, натисніть старт.
4. ПИРОГ (Cr-4)	Інструкції
- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,6 кг - Темп. Продукту : Охолоджений - Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці	Поріжте пиріг/домашній торт, що залишився, на шматочки (200 ~ 250 гр/шматочок). Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт.

РАЗМОРОЗКА И ГРИЛЬ

- 1 Натисніть ⑨.
- 2 Послідовно натискайте кнопку ④, щоб вибрати вид їжі. На дисплеї з'являється індикатор : " dG-1 ".
- 3 Послідовно натискайте кнопку ⑧, щоб задати вагу їжі
- 4 Оберніть обертову ручку ⑧, щоб вибрати вагу страви. Натисніть ⑩.

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



ПОЛЕЗНЫЙ ГРИЛЬ

- 1 Натисніть ⑨.
- 2 Послідовно натискайте кнопку ⑤, щоб вибрати вид їжі. На дисплеї з'являється індикатор : " HF-1 ".
- 3 Послідовно натискайте кнопку ⑧, щоб задати вагу їжі
- 4 Оберніть обертову ручку ⑧, щоб вибрати вагу страви. Натисніть ⑩.

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



Категорія

1. ЗАМОРОЖЕННОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ (dG-1)

- Ліміт Ваги : 0,2~0,6 кг
- Темп. Продукту : заморожені
- Приладдя : решітка і піддон для гриля

Інструкції

Взяти шматки замороженого лосося вагою по 200 г і товщиною 2,5 см. Натерти поверхню олією. Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.

2. ЗАМОРОЖЕННЫЕ МОРЕ ПРОДУКТЫ (dG-2)

- Ліміт Ваги : 0,1~0,4 кг
- Темп. Продукту : заморожен
- Приладдя : решітка і піддон для гриля

Інструкції

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

3. ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО (dG-3)

- Ліміт Ваги : 1~4 шт
- Темп. Продукту : заморожені
- Приладдя : решітка і піддон для гриля

Інструкції

Взяти заморожені котлети вагою по 100 г і товщиною 1 см. Натерти поверхню олією. Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування.

4. ЗАМОРОЖЕННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ (dG-4)

- Ліміт Ваги : 0,2~0,6 кг
- Темп. Продукту : заморожені
- Приладдя : решітка і піддон для гриля

Інструкції

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

УВАГА

1. Завжди надягайте кухарські рукавиці, щоб вийняти лоток для гриля з печі. Він дуже сильно нагрівається.
2. Ніколи не ставте смажені 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 :



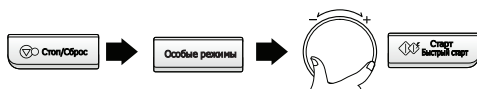
Категорія	
1. СОСИСКИ (HF-1) - Ліміт Ваги : 0,2~0,6 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Інструкції Розрізати сосиски вздовж і натерти олією. Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.
2. КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ (HF-2) - Ліміт Ваги : 0,2~0,4 кг - Темп. Продукту : заморожені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Інструкції Помістити нагетси на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.
3. КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ (HF-3) - Ліміт Ваги : 0,2~0,6 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Інструкції Курячі грудки вагою 150~200 гр \ 1 склянка борошна 2 злегка збитих яйця \ Сіль і перець за смаком 1 склянка дрібно перемелених панірувальних сухарів
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. Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.	
4. РЫБНОЕ ФИЛЕ (HF-4) - Ліміт Ваги : 0,2~0,4 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Інструкції Рибне філе вагою 150~200 г \ 1 склянка борошна 2 злегка збитих яйця \ Сіль і перець за смаком 1 склянка дрібно перемелених панірувальних сухарів
Інструкції 1. Приправити рибне філе сіллю і перцем, або обкачати в борошні й змастити збитими яйцями. 2. Обкачати у дрібно перемелених панірувальних сухарях й натерти поверхню шніцеля олією. 3. Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування. Після приготування вийняти з печі й подати.	

Категорія	
5. КОТЛЕТЫ (HF-5) - Ліміт Ваги : 0,2~0,6 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Інгредієнти 500 г пісного ягнячого або яловичого фаршу \ 2 натерті цибулини 500 г звареної і м'ятої дрібної картоплі 3 злегка збитих яйця \ сіль і перець за смаком 2 ст. ложки подрібненої петрушки \ 1 склянка панірувальних сухарів
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. Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.	
6. Рыба на гриле (HF-6) - Ліміт Ваги : 0,2~0,6 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : решітка і піддон для жиру	Інгредієнти 2 нарізаних скибками цибулини \ 2 ст ложки олії 2 ст ложки лимонного соку \ сіль і перець за смаком
Інструкції 1. Змішати інгредієнти маринаду, покласти рибу в маринад на 30 хвилин. 2. Викласти на решітку з піддоном. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.	
7. МЯСО (HF-7) - Ліміт Ваги : 0,2~0,4 кг - Темп. Продукту : охолоджені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Інгредієнти Взяти гамбургери вагою 100 г і товщиною 0,5~1,0 см. Натерти поверхню гамбургера олією. Помістити на піддон для гриля на решітці. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.
8. КАРТОФЕЛЬ ФРИ (HF-8) - Ліміт Ваги : 0,2~0,4 кг - Темп. Продукту : заморожені - Приладдя : решітка і піддон для гриля	Інструкції Викласти заморожений картопляний напівфабрикат на лоток для гриля. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. Вибрати меню й вагу, натиснути кнопку старт. Після сигналу перевернути й натиснути старт для продовження приготування.

ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ

- 1 Натисніть ⑨.
- 2 Послідовно натискайте кнопку ⑥, щоб вибрати вид їжі. На дисплеї з'являється індикатор: "Gt-1".
- 3 Послідовно натискайте кнопку ⑧, щоб задати вагу їжі
- 4 Оберніть обертову ручку ⑧, щоб вибрати вагу страви. Натисніть ⑩.

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



ЗАУВАЖТЕ

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

Категорія

1. ТОПЛЕНИЕ (Gt-1)

- Діапазон : 90° C (Високий) / 80° 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.

Інгредієнти

Встановлення 80° 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 90° 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.

Керівництво з повільного приготування

Традиційний час приготування	Повільний готувач час готування (без перемішування)	Повільний готувач час готування (з перемішування)		
	80° C (Низька)	90° C (Висока)	80° C (Низька)	90° 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

Категорія

2. СОХРАНИТЬ ТЕПЛЫМ (Gt-2)

- Діапазон : 60° C~80° C
- Приладдя : Жароміцний 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 (Gt-3)

- Діапазон : 40° C~90° C
- Приладдя : решітка і піддон для гриля

Інструкції

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

Інгредієнти

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
Фігі	Видаліть стебла та уменшіть удвічі	60° C	8~10 годин	Наповнювачі, тортки, пудинги, хлібці та печиво
Ківі	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 сердцевину, 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, пасти 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

**4. ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ
И ТЕСТО (Gt-4)**

- Діапазон : 40° C
- Приладдя : блюдо з жаростійкого скла на решітці

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
(Gt-5)**

- Діапазон : 40° C~90° C
- Приладдя : на решітці

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

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 безпечне для мікрохвильової пічки блюдо на скляний лоток у вашій пічці та закрийте двері.

- 1 Натисніть **9**.
- 2 Послідовно натискайте кнопку **7**, щоб вибрати вид їжі. На дисплеї з'являється індикатор : " **def-1** ".
- 3 Послідовно натискайте кнопку **8**, щоб задати вагу їжі
- 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**

- Ваша пічка має 4 встановлення розморожування мікрохвилями:
 - **М'ясо, Птиця, Риба** та **Хлеб**; 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:



* 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, дозволяйте постояти у пічці до повного розмерзання.

Категорія	Інструкції
1. МЯСО - Ліміт Ваги : 0,1 ~ 4,0 кг - Приладдя : Безпечна тарілка для мікрохвильових пічок	- Фарш яловичий, філе стейку, кубики для рагу, порціонний стейк, тушковане м'ясо, ростбіф з кострецю, бюргер 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 ~ 4,0 кг - Приладдя : Безпечна тарілка для мікрохвильових пічок	- 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 ~ 4,0 кг - Приладдя : Безпечна тарілка для мікрохвильових пічок	- 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	- Нарізаний хліб, Здобні булочки, Багети, та інші. - Після розморожування дайте постояти 1 хвилину.

ТЕХНІЧНІ СПЕЦІФІКАЦІЇ

ML2381FP		
Вхід живлення		230 В~ 50 Гц
Вихід		800 Ватт (IEC60705 встановлений стандарт)
Надвисока частота		2450 МГц
Поза розмірами		483 мм (Ш) X 283 мм (В) X 416 мм (Г)
Енергоспоживання	Макс	2150 Ватт
	Мікрохвилі	1200 Ватт
	Гриль	1000 Ватт
	Комбі режим	Макс. 2150 Ватт

Утилізація вашого старого обладнання



- Всі електричні та електронні вироби повинні утилізуватися окремо від побутових звалищ для відходів через створені підприємства для збору таких приладів, призначені урядом або місцевими органами влади.
- Правильна утилізація ваших старих приладів допоможе попередити потенціальні негативні наслідки для навколишнього середовища та людського здоров'я.
- За більш детальною інформацією про утилізацію ваших старих приладів, будь ласка, зверніться до вашого місцевого офісу, сервісу утилізації відходів або до крамниці, де ви придбали прилад.

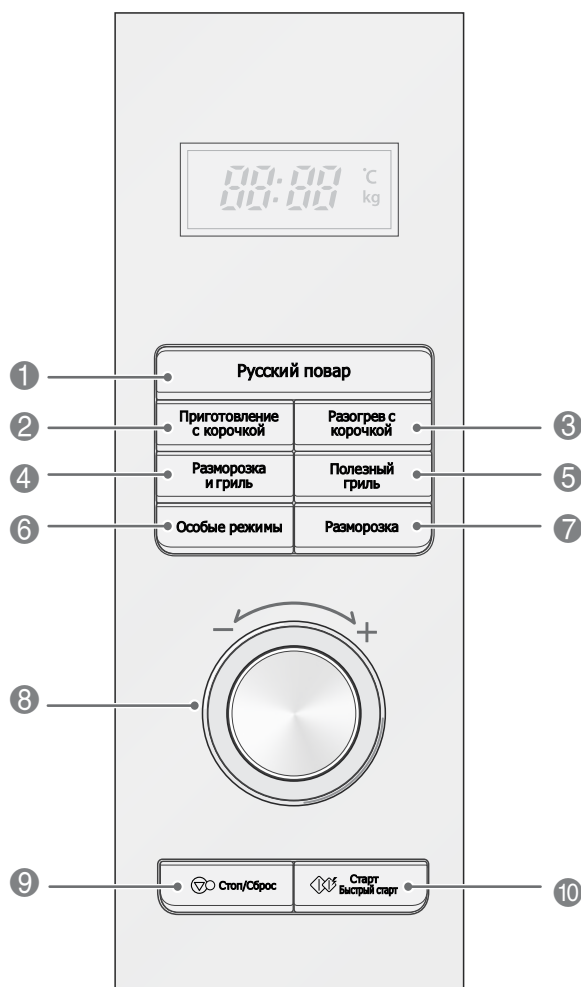
ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ЖАРЫҚ ТОЛҚЫНДЫ КОНВЕКЦИЯ

Жұмысқа кіріспес бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз.

ML2381FP

Басқару панелі



Бөлік

- 1 **Русский повар**
4-беттегі "Русский повар" бөлімін қараңыз
- 2 **Приготовление с корочкой**
6-беттегі "Приготовление с корочкой".
- 3 **Разогрев с корочкой**
7-беттегі "Разогрев с корочкой" бөлімін қараңыз
- 4 **Разморозка и гриль**
7-беттегі "Разморозка и гриль" бөлімін қараңыз.
- 5 **Приготовление На пару**
8-беттегі "Приготовление На пару" бөлімін қараңыз
- 6 **Особые режимы**
9-беттегі "Особые режимы" бөлімін қараңыз
- 7 **Разморозка**
10-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.



Шыны табақ



Бұрылмалы шығыр

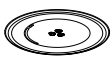


Сөре



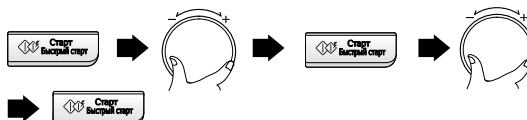
Қыздырғыш табақ

Керек-жарақтарды режимге қарай пайдалану әдісі

	Микротолқын режимі	Гриль	Аралас	Аралас конвекция
 Сөре	—	○	○	○
 Шыны табақ	○	○	○	○
 Қыздырғыш табақ	○	○	○	○

Сағатты баптау

- Пешті бірінші рет желіге қосыңыз. Бейнебетте "24Н" пайда болады. 24 сағатты растау үшін 10 түймешігін басыңыз. (Егер сағатты баптағаннан кейін басқа параметрге өзгерткіз келсе, оны желіден суырып, қайтадан қосуыңыз керек).
- Сағаттарды орнату үшін ДИСКІНІ 8 бұраңыз. Растау үшін 10 түймешігін басыңыз.
- 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 “ L ” пайда болып, БИИП деген дыбыс естілгенше 9 түймешігін басып ұстап тұрыңыз.
БЛОКНРОВКА орнатылды.
Егер кез келген түймешік басылса бейнебетте “БЛОКНРОВКА” және “ L ” пайда болады.
- 3 **БЛОКНРОВКА** функциясын болдырмау үшін “БЛОКНРОВКА” жоғалып кеткенше 9 түймешігін басып ұстап тұрыңыз.
Ол ағытылған кезде БИИП дыбысы естіледі

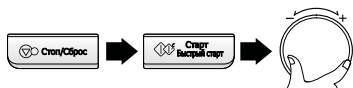
! ЕСКЕРІМ

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 (800 Вт) 2 минут пісіру уақытын орнату әдісі көрсетілген.

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Жоғары қуатпен (800 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.



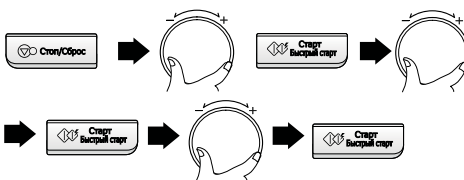
! ЕСКЕРІМ

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 Әзірлеу 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.



Микротолқын қуатының деңгейі

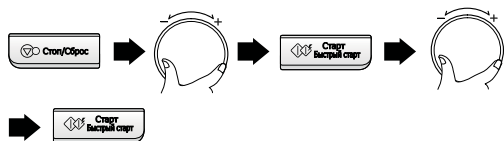
Бұл пеш тамақ пісіру үшін барынша икемді әрі жақсы басқарылатын 5 қуат деңгейімен жарақталған.

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

ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ	ШЫҒЫС ҚУАТЫ	ПАЙДАЛАНЫЛУЫ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	• Су қайнату • Тартылған сиыр етін қуыру • Құс етінің кесектерін, балық етін, көкөністі пісіру • Еттің жұқа кесектерін пісіру
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	640 Вт	• Бәрін қыздыру • Ет пен құс етін қуыру • Саңырауқұлақ пен шаян терізділерді пісіру • Құрамында ірімшік пен жұмырта бар тағамдарды пісіру
СРЕДНИЙ	480 Вт	• Торттар мен тоқаш пісіру • Жұмыртқа дайындау • Қайнатпа крем пісіру • Күріш, көже дайындау
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	320 Вт	• Бәрін жібіту • Сары май мен шоколадты еріту • Еттің аса жұмсақ емес кесектерін пісіру
НИЗКИЙ	160 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 : “lll”.
- 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.

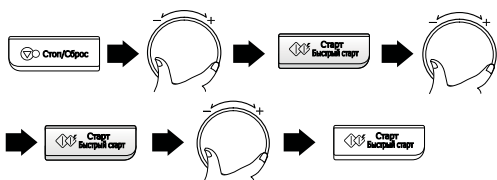
ЕСКЕРІМ

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



Грильде аралас пісіру

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Аралас гриль режимін таңдау үшін 8 тетігін бұраңыз.
Төмендегі белгішелер көрініс береді : “≡” “lll”.
- 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.



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 Тағам түрін таңдау үшін 1 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
Төмендегі белгіше көрініс береді : “rs-1”.
- 3 Тағам салмағын таңдау үшін 8 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- 4 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.

Санат

- 1. ГРЕЧНЕВАЯ КАША (гс-1)**
 - Тағам темп. : Бөлме
 - Ыдыс-аяқ : Микротолқынға төзімді шара
- Құрамы**
 300 г қарақұмық жармасы \ 600 мл су \ 1 шай қасық тұз
1. Қарақұмықты жуыңыз.
 2. Микротолқынға төзімді шараға су құйып, қарақұмық пен тұз қосыңыз.
 3. Қақпағын жабыңыз.
 4. Микротолқынға төзімді шараны тұмшапештің ішіне қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз.

- 2. РИС / МАКАРОНЫ (гс-2)**
 - Шекті салмағы : 0,1 ~ 0,3 кг
 - Тағам темп. : Бөлме
 - Ыдыс-аяқ : Микротолқынға төзімді шара (терең шыны кәстрөл)
- Күрішке қосатын құраластар**
- | Рис | 100 г | 200 г | 300 г |
|-------------------------|--------------|--------|--------|
| Сары май, ерітілген | 30 г | 40 г | 50 г |
| Пияз, туралған | 50 г | 75 г | 100 г |
| Тауық сорпасы немесе су | 250 мл | 500 мл | 750 мл |
| Асшөп байламы | Дәміне қарай | | |

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, төсік 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

Макарон	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.

- 3. ГРИБНОЙ ГУЛЯШ (гс-3)**
 - Тағам темп. : Бөлме
 - Ыдыс-аяқ : Микротолқынға төзімді шара
- Құрамы**
 500 г саңырауқұлақ \ 1 тәтті бұрыш \ 2 пияз
 2 ас қасық өсімдік майы \ 1 ас қасық томат езбесі
 1/2 шыныаяқ қаймақ \ 1 ас қасық ұн \ 1/2 шыныаяқ су
 Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Санат**Нұсқаулар**

1. Саңырауқұлақты пен тәтті бұрышты тілімдеп, пиязды ұсақтап тураңыз.
2. Көкөністі микротолқынға төзімді шараға салып, май қосыңыз.
3. Микротолқынға төзімді шараны тұмшапештің ішіне қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз.
4. Бип деген дыбыс естілгенде, басқа құраластарды қосыңыз да, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

- 4. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (гс-4)**
 - Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,4 кг
 - Тағам темп. : Тоңазытқыш
 - Ыдыс-аяқ : Тамшы табақтың үстіндегі сөре
- Құрамы**
 400 г тауық қанаты \ 1 ас қасық өсімдік майы
 1 ас қасық дәмдеуіштер \ 1/2 лимонның шырыны

Нұсқаулар

1. Өсімдік майы, дәмдеуіштер мен лимон шырынын араластырыңыз. Таық қанаттарын қоспаға салып, 1 сағат тұздықтаныз.
2. Тауық қанаттарын ағаш істіктермен түйреңіз.
3. 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. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ (гс-5)**
 - Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,6 кг
 - Тағам темп. : Тоңазытқыш
 - Ыдыс-аяқ : Сөредегі қыздырғыш табақ
- Құрамы**
 600 г албырт балық \ 2 ас қасық шөп
 1 лимонның шырыны \ тұз \ насыбайгүл

Нұсқаулар

Асшөп, 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.

- 6. ЖАРКОЕ (гс-6)**
 - Тағам темп. : Тоңазытқыш
 - Ыдыс-аяқ : Микротолқынға төзімді шара
- Құрамы**
 400 г шошқа немесе қой еті \ 4 картоп \ 2 пияз
 1 ақжелкен тамыры \ 1 сәбіз
 \ 1 ас қасық асшөп
 2 шыныаяқ сорпа немесе су
 \ дәміне қарай тұз

Санат

Нұсқаулар

1. Ет пен картопты текшеліп тураңыз.
2. Пиязды, ақжелкен тамыры мен сәбізді сақиналап тураңыз.
3. Дайындалған барлық құраластарды микротолқынға төзімді шараға салыңыз.
4. Сорпаны немесе суды құйып, тұз бен асшөп қосыңыз.
5. Микротолқынға төзімді шараны тұмшапештің ішіне қойыңыз.
Мәзірді таңдаңыз да, бастау түймешігін басыңыз.

7. СВИНАЯ

ОТБИВНАЯ (гс-7)

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,6 кг
 - Тағам темп. : Тоңазытқыш
 - Ыдыс-аяқ : Тамшы табақтың үстіндегі сөре
- Нұсқаулар**
Әрқайсысының салмағы 200 г және қалыңдығы 1,5 ~ 2,0 см жаншылған шошқа котлеттерін алыңыз. Қалағаныңызша тұз бен бұрыш қосып дәмдеңіз. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

8. ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

(гс-8)

- Тағам темп. : Бөлме
- Ыдыс-аяқ : Қыздырғыш табақ

Құрамы

1 піскен шелпек нан \ 5 алма
20 грамм қант \ 2 ас қасық сұйық бал

Нұсқаулар

1. Піскен шелпек нанды қыздырғыш табаққа қойыңыз.
2. 2 1/2 алманы турап, қанты бар табаға салыңыз. Алма жұмсарғанша бұқтырыңыз. Қалған алманы 5 мм тілімдеп тураңыз. Піскен алманы шелпек нанның үстіне таратып салыңыз да, алма тілімдерін беткі қабатқа ирек розетка түрінде орналастырыңыз. Соңында үстіне бал жағыңыз.
3. Торт табақты сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Піскеннен кейін пештен алып, суытып қойыңыз.

Приготовление с корочкой

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



! ЕСКЕРІМ

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

Санат

1. ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА ТОЛСТАЯ (Сс-1)

- Шекті салмағы : 0,3 ~ 0,6 кг
- Тағам темп. : Мұздатылған
- Ыдыс-аяқ : Қыздырғыш табақ

Нұсқаулар

Мұздатылған пиццаны қорабынан алыңыз. Тағамды қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

2. ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА ТОНКАЯ (Сс-2)

- Шекті салмағы : 0,4 ~ 0,8 кг
- Тағам темп. : Мұздатылған
- Ыдыс-аяқ : Қыздырғыш табақ

Нұсқаулар

Мұздатылған пиццаны қорабынан алыңыз. Тағамды қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

3. ЗАМОРОЖЕННЫЙ КИШ (Сс-3)

- Шекті салмағы : 0,3 ~ 1,0 кг
- Тағам темп. : Мұздатылған
- Ыдыс-аяқ : Сөредегі қыздырғыш табақ

Нұсқаулар

Бөлішті қорабынан алыңыз да, табақты алып шығыңыз. Тағамды сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.

4. РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ (Сс-4)

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,4 кг
- Тағам темп. : Мұздатылған
- Ыдыс-аяқ : Сөредегі қыздырғыш табақ

Нұсқаулар

Балық қанаттарын қорабынан алыңыз. 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.

Разогрев с корочкой

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Тағам түрін таңдау үшін 3 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
Төмендегі белгіше көрініс береді : “ Cr-1 ”.
- 3 Тағам салмағын таңдау үшін 8 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- 4 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.

Санат

- | Санат | Нұсқаулар |
|--|--|
| 1. ЖАРЕНОЕ МЯСО (Cr-1) | Нұсқаулар
Қуырылған еттің қалғанын жұқалап тіліңіз (қалыңдығы 2,5 см). |
| - Шекті салмағы :
0,2 ~ 0,4 кг | |
| - Тағам темп. :
Тоңазытылған | Тағамды сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. |
| - Ыдыс-аяқ :
Аласа сөредегі қыздырғыш табақ | Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. |
| 2. ЛАЗАНЬЯ (Cr-2) | Нұсқаулар
Қалған лазаньяны кесектеп (200 ~ 250 г/кесек) тураңыз. |
| - Шекті салмағы :
0,2 ~ 0,6 кг | |
| - Тағам темп. :
Тоңазытылған | Тағамды аласа сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. |
| - Ыдыс-аяқ :
Аласа сөредегі қыздырғыш табақ | Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. |
| 3. ХЛЕБ (Cr-3) | Нұсқаулар
Мұздатылған нанды (50 ~ 100 г/кесек) Қыздырғыш табақ қойыңыз. |
| - Шекті салмағы :
0,1 ~ 0,2 кг | |
| - Тағам темп. :
Мұздатылған | Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. |
| - Ыдыс-аяқ :
Аласа сөре | |
| 4. ПИРОГ (Cr-4) | Нұсқаулар
Қалған бөлішті/тортты кесектеп (200 ~ 250 г/кесек) тураңыз. |
| - Шекті салмағы :
0,2 ~ 0,6 кг | |
| - Тағам темп. :
Тоңазытылған | Тағамды аласа сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. |
| - Ыдыс-аяқ :
Аласа сөредегі қыздырғыш табақ | Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. |

Разморозка и гриль

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Тағам түрін таңдау үшін 4 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
Төмендегі белгіше көрініс береді : “ dG-1 ”.
- 3 Тағам салмағын таңдау үшін 8 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- 4 10 түймешігін басыңыз.
Пісіру кезінде 8 тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын ұзартуға немесе қысқартуға болады.



Санат

Нұсқаулар

- | Санат | Нұсқаулар |
|--|---|
| 1. ЗАМОРОЖЕННОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ (dG-1) | Нұсқаулар
Әрқайсысының салмағы 200 г және қалыңдығы 2,5 см мұздатылған албырттың қоң етін таңдаңыз. Тағамның беткі қабатына май жағыңыз. Тағамды сөредегі отқа төзімді шыны ыдысқа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Биіп деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. |
| - Шекті салмағы :
0,2 ~ 0,6 кг | |
| - Тағам темп. :
Мұздатылған | |
| - Ыдыс-аяқ :
Сөредегі қыздырғыш табақ | |
| 2. ЗАМОРОЖЕННЫЕ МОРЕ ПРОДУКТЫ (dG-2) | Нұсқаулар
Тауықтың мұздатылған сан етіне май жағыңыз. Тағамды сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Биіп деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. |
| - Шекті салмағы :
0,1 ~ 0,4 кг | |
| - Тағам темп. :
Мұздатылған | |
| - Ыдыс-аяқ :
Сөредегі қыздырғыш табақ | |
| 3. ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО (dG-3) | Нұсқаулар
Әрқайсысының салмағы 100 г және қалыңдығы 1 см мұздатылған гамбургер котлеттерін таңдаңыз. Тағамның беткі қабатына май жағыңыз. Тағамды сөредегі отқа төзімді шыны ыдысқа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Биіп деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. |
| - Шекті салмағы :
1 ~ 4 дана | |
| - Тағам темп. :
Мұздатылған | |
| - Ыдыс-аяқ :
Сөредегі қыздырғыш табақ | |
| 4. ЗАМОРОЖЕННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ (dG-4) | Нұсқаулар
Тауықтың мұздатылған сан етіне май жағыңыз. Тағамды сөредегі отқа төзімді шыны ыдысқа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Биіп деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. |
| - Шекті салмағы :
0,2 ~ 0,6 кг | |
| - Тағам темп. :
Мұздатылған | |
| - Ыдыс-аяқ :
Сөредегі қыздырғыш табақ | |

Разогрев с корочкой

- 1 9 түймешігін басыңыз.
- 2 Тағам түрін таңдау үшін 5 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
Төмендегі белгіше көрініс береді : “ HF-1 ”.
- 3 Тағам салмағын таңдау үшін 8 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- 4 10 түймешігін басыңыз.
Пісіру кезінде 8 тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын ұзартуға немесе қысқартуға болады.



! АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

1. Тұмшапештен қыздырғыш табақты алған кезде әрқашан аспаздық қолғап киіңіз.
Ол өте ыстық.
2. Ыстық табақты шыны үстелдің немесе шыны заттың үстіне қоюға болмайды. Астына әрдайым төсем немесе табак 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.



Санат

1. СОСИСКИ (HF-1) **Нұсқаулар**
- Шекті салмағы : Шұжықтың бетінде тілік жасаңыз да, беткі қабатына май жағыңыз. Тағамды сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз.
- Тағам темп. : Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.
- Ыдыс-аяқ : Бип деген дыбыс естілгенде, сөредегі тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
қыздырғыш табак
2. КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ (HF-2) **Нұсқаулар**
- Шекті салмағы : Тауық кесектерін сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз.
- Тағам темп. : Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз.
- Мұздатылған Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
- Ыдыс-аяқ : қыздырғыш табак

Санат

3. КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ (HF-3) **Құрамы**
- Шекті салмағы : Тауықтың төс еті, әрқайсысы 150-200 г \ 1 тостақ ұн
- Тағам темп. : Дәміне қарай тұз бен бұрыш \ шамалы шайқалған 2 жұмыртқа
- Тоңазытылған 1 тостақ ұсақ үгітілген нан қиқымы
- Ыдыс-аяқ :
Сөредегі қыздырғыш табак

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

4. РЫБНОЕ ФИЛЕ (HF-4) **Құрамы**
- Шекті салмағы : Әрқайсысы 150 ~ 200 г балықтың қоң еті \ 1 тостақ ұн
- Тағам темп. : шайқалған 2 жұмыртқа \ 1 тостақ ұсақ үгітілген нан қиқымы
- Ыдыс-аяқ : Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Сөредегі қыздырғыш табак

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 сөредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. Піскеннен кейін пештен алып, бұқтырып қоя тұрыңыз.

5. КОТЛЕТЫ (HF-5) **Құрамы**
- Шекті салмағы : 500 г тартылған майсыз қой немесе сиыр еті \ ұсақталған
- Тағам темп. : 2 пияз
- Тоңазытылған 500 г езілген піскен шағын картоп
- Ыдыс-аяқ : шайқалған 3 жұмыртқа \ дәміне қарай тұз бен бұрыш
Сөредегі қыздырғыш табак 2 ас қасық туралған ақжелкен \ 1 тостақ нан қиқымы

Нұсқаулар

1. Етті, картопты, жұмыртқаны, пияз бен ақжелкенді қосып араластырыңыз.
2. Ет қоспасын диаметрін шамамен 4 ~ 5 см етіп домалақтаңыз.
3. Нан қиқымын жайпақ бетке жайыңыз. Әр домалақты нан қиқымына әбден жабылғанша аунатыңыз. Домалақтарды қалыңдығы 1 см етіп сопақшалаңыз. Котлеттің беткі қабатына май жағыңыз.
4. Тағамды сәредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

6. РЫБА НА ГРИЛЕ (HF-6)

Құрамы

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,6 кг
- Тағам темп. : дөміне қарай тұз бен бұрыш
- Тоңазытылған
- Ыдыс-аяқ : Тамшы табақтың үстіндегі сөре

Нұсқаулар

1. Тұздықтың құраластарын араластырыңыз, балықты тұздыққа 30 минут салып қоя тұрыңыз.
2. Тағамды тамшы табақтың үстіндегі сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

7. МЯСО (HF-7)

Нұсқаулар

- Шекті салмағы: 0,2 ~ 0,4 кг
- Тағам темп. : Гамбургерлерді таңдаңыз.
- Тоңазытылған
- Ыдыс-аяқ : Гамбургердің беткі қабатына май жағыңыз. Тағамды сәредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

8. КАРТОФЕЛЬ ФРИ (HF-8)

Нұсқаулар

- Шекті салмағы : 0,2 ~ 0,4 кг
 - Тағам темп. : Мұздатылған
 - Ыдыс-аяқ : Сәредегі қыздырғыш табақ
- Мұздатылған картоп өнімдерін сәредегі қыздырғыш табаққа салыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сәреде пісіріңіз. Мәзірді таңдап, сәл күтіңіз де, бастау түймешігін басыңыз. Бип деген дыбыс естілгенде, тағамды аударыстырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

1. 9 түймешігін басыңыз.

2. Тағам түрін таңдау үшін 6 түймешігін бірнеше рет басыңыз.

Төмендегі белгіше көрініс береді : “ Gt-1 ”.

3. Тағам салмағын таңдау үшін 8 түймешігін бірнеше рет басыңыз.

4. 10 түймешігін басыңыз.

Пісіру кезінде 8 тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын ұзартуға немесе қысқартуға болады.



! ЕСКЕРІМ

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

Функция

1. ТОМЛЕНИЕ (Gt-1)

- Ауқымы : 90° C (жоғары) / 80° 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.

80° C (Төмен) параметрі

Төмен параметр тағамды езіп немесе күйдіріп жіберместен, ұзақ уақыт бойы баппен бұқтырып пісіреді. Бұл параметрді пайдаланған кезде тағамды араластырудың керегі жоқ.

90° 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, дөмі 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 (қуырмстан)		Баяу пісіргіштің пісіру уақыты (қуырып)	
	80° C (Төмен)	90° C (Жоғары)	80° C (Төмен)	90° 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 ТЕПЛОТ (Gt-2)	Нұсқау Үстіңгі және астыңғы элементтерден келетін қызу орнатылған температураны ұстап тұрады. Осы функцияны тағамды дастарқанға тартқанша жылы күйде ұстау үшін пайдалануға болады.

3. СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ / ГРИБЫ (Gt-3)	Нұсқау Осы функция арқылы жеміс-жидекті, көкөністі және етті химикаттар мен консерванттарсыз денсаулыққа пайдалы әрі нәрлі жеңіл тағамдар мен бастырма түрінде кептіруге болады. Пісірілген қағазды табаққа салып, тағамды жеке қабатқа таратып жайыңыз.
----------------------------------	---

Тағамды кептіру нұсқаулығы

Тағам түрі	Дайындау	Температура	Уақыт	Пайдалану
Банан	Қалыңдығын 5 ~ 6 мм етіп тілу	60° C	5~8 сағ	Жеңіл тағамдар, сәбі 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
Саңырауқұлақ	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 (Gt-4)	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 (Gt-5)	Нұсқау Осы функцияны тәрелкелерді ыстық әрі қолайлы температураға жылыту үшін пайдаланыңыз. Тәрелкелердің ыстыққа төзімді екеніне көз жеткізіңіз.
----------------------------	---

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 керегі жоқ.

Мысалы : 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 өлшеңіз. 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 Тағам түрін таңдау үшін ⑦ түймешігін бірнеше рет басыңыз.
Төмендегі белгіше көрініс береді : “ **def-1** ”.
- 3 Тағам салмағын таңдау үшін ⑧ түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- 4 ⑩ түймешігін басыңыз.
Пісіру кезінде ⑧ тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын ұзартуға немесе қысқартуға болады.

❗ 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.



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 (dEF-1) - 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 (dEF-2) - 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.
3. РЫБА (dEF-3) - Шекті салмағы : 0,1 ~ 4,0 кг - Ыдыс-аяқ : Микротолқынға төзімді тәрелке	Нұсқау - Қоң еті, бифштекстер, тұтас балық еті, теңіз өнімдері. - Биип деген дыбыс естілгенде тағамды аударыстырыңыз. - Жібіткеннен кейін 10 ~ 20 минут қоя тұрыңыз.
4. ХЛЕБ (dEF-4) - Шекті салмағы : 0,1 ~ 0,5 кг - Ыдыс-аяқ : Қағаз сүлгі	Нұсқау - Жұқа тілінген нан, Мейіз салынған тоқаш, Багет, т. б. - Жібіткеннен кейін 1 минут қоя тұрыңыз.

Ескі құрылғыны қоқысқа тастау



- Барлық электрлік және электрондық аспаптар қалалық қоқыс шығарудан бөлек, жергілікті билік органдары тағайындаған кәсіпорындар арқылы тасталуға тиіс.
- Ескі құрылғыны дұрыс кәдеге жарату қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына келтірілетін ықтимал кері әсерді азайтуға көмектеседі.
- Ескі тұрмыстық электр аспабын кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін қалалық мекемеге, қоқыс шығаратын қызметке немесе құрылғыны сатқан дүкенге хабарласыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

ML2381FP		
Қуат кірісі		230 В ~ 50 Гц
Қуат шығысы		800 ватт (IEC60705 атаулы стандарты)
Микротолқын жиілігі		2450 МГц
Сыртқы өлшемдері		483 мм (Е) x 283 мм (Б) x 416 мм (Т)
Қуат тұтынуы	Ең көп.	2150 ватт
	Микротолқын режимі	1200 ватт
	Гриль	1000 ватт
	Аралас режим	Ең көбі 2150 ватт

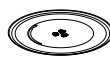
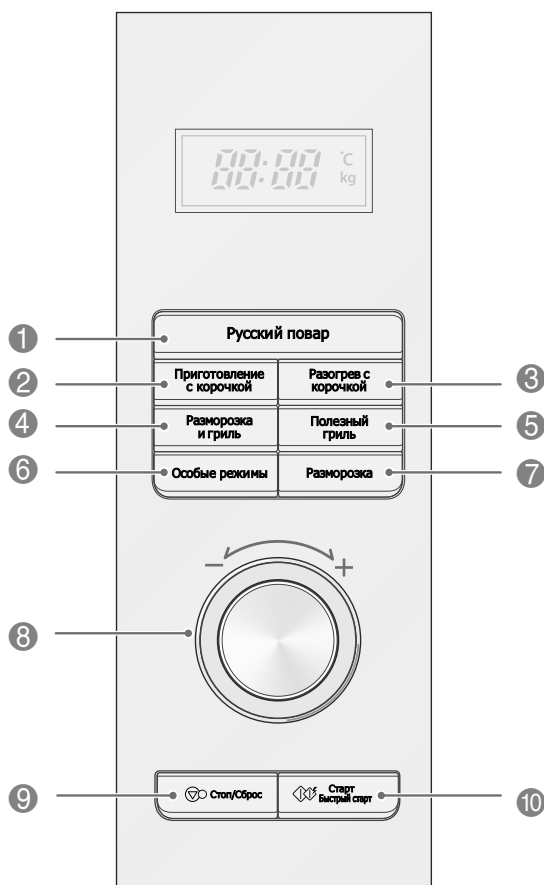
Foydalanishga oid yo'riqlar

MIKROTO'LQINLI PECH

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

ML2381FP

Панель управления



Shisha patnis



Aylanuvchi halqa taglik



panjara



Bug'latgich kastryulasi

	Mikroto'lqin	Gril	Gril kombinatsiyasi	Qarsildoq qilib pishirish
panjara	—	○	○	○
Shisha patnis	○	○	○	○
Bug'latgich kastryulasi	○	○	○	○

Орган управления

1 Русский повар 4-sahifaga qarang "Русский повар"
2 Приготовление с корочкой 6-sahifaga qarang "Приготовление с корочкой"
3 Разогрев с корочкой 6-sahifaga qarang "Разогрев с корочкой"
4 Разморозка и гриль 7-sahifaga qarang "Разморозка и гриль"
5 Приготовление На пару 7-sahifaga qarang "Приготовление На пару"
6 Особые режимы 8-sahifaga qarang "Особые режимы"
7 Разморозка 10-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.

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)

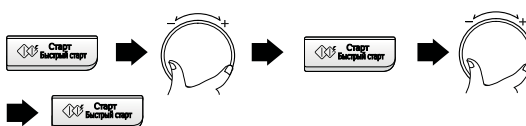
2 Soatlarni o'rnatish uchun ROLIKCHANI 8 burang.

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.

Блокнровка

Ниже приведен пример установки режима защиты от детей

- 1 9 tugmani bosing.
- 2 Displayda "БЛОКНРОВКА" & "L" 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 "БЛОКНРОВКА" & "L" paydo bo'lib, signal yangramaguncha tugmasini bosib turing.
- 3 Bolalardan himoyalash qulfini bekor qilish uchun "БЛОКНРОВКА" 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 (800 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.



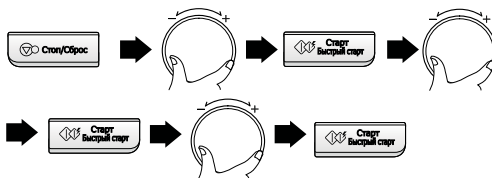
! OGOHLANTIRISH

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 ROLIKHANI 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 ishlatmang.



Panjara

Mikroquvvat darajasi

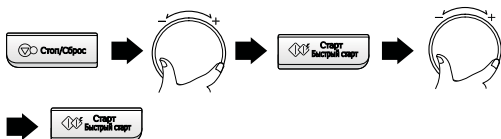
Mikroto'lqinli pechingizda 5 ta quvvat darajasi mavjud bo'lib, u pishirish jaroyonida maskimal moslashuvchanlik va jarayonni boshqarish imkonini beradi.

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	800 vt (100%)	• Suv qaytanish • Mol go'shti qiyimasini qizartirib qovurish • Parranda go'shti bo'laklari, baliq, sabzavotlarni pishirish • Yumshoq go'sht bo'laklarini pishirish
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	640 vt (80%)	• Barcha turdagi taomlarni isitish • Go'sht va parrandani qovurish • PQo'ziqorin hamda mollyuskalar va qisqichbaqqsimonlarni pishirish • Tarkibida pishloq va tuxum bo'lgan taomlarni tayyorlash
СРЕДНИЙ	480 vt (60%)	• Pirog va obinonlarni pishirish • Tuxum pishirish • Shirin krem tayyorlash • Guruch, sho'rva tayyorlash
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	320 vt (40%)	• Barcha turdagi oziq-ovqatlarni muzdan eritish • Sariyog' va shokoladni eritish • Qattiqroq go'sht bo'laklarini pishirish
НИЗКИЙ	160 vt (20%)	• Sariyog' va shokoladni yumshatish • Muzqaymoqni yumshatish • Xamirturushli xamirni oshirish

Приготовление на гриле

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



! DIQQAT

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

! OGOHLANTIRISH

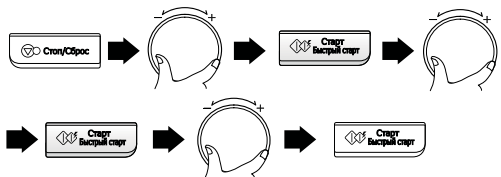
- Ushbu funktsiya taomni qizartirib va qarsildoq qilib tayyorlash imkonini beradi.
- Yuqori natijalarga erishish uchun quyidagi aksessuardan foydalaning.



Panjara

Приготовление в режиме Гриль комби

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



! OGOHLANTIRISH

- Pechingiz kombinatsion pishirish funktsiyasiga 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. (160 vt, 270 vt, 320 vt).
- Ushbu funktsiya taomni qizartirib va qarsildoq qilib tayyorlash imkonini beradi.
- Yuqori natijalarga erishish uchun quyidagi aksessuardan foydalaning.



panjara

Увеличение или уменьшение времени приготовления

Quyidagi misolda men sizga qanday qilib oldindan o'rnatilgan **АВТОМАТИК ПИШИРИШ** dasturini uzoqroq yoki qisqaroq pishirish vaqtiga o'zgartirishni ko'rsataman.

- 1 **9** tugmani bosong.



- 2 Kerakli **ПИШИРИШ** dasturini o'rnatish. Ovqat og'irligini tanlang.



- 3 **10** tugmani bosong.

- 8** kallagini burang.

ПИШИРИШ VAQTI UZAYADI YOKI KAMAYADI



! OGOHLANTIRISH

- **АВТОМАТИК ПИШИРИШ** dasturlarida, agar taom haddan ortiq pishirib yuborilganligi yoki yetarlicha pishmaganligi aniqlansa, Pishirish vaqtini o'rnatish uchun **ROLIKCHANI 8** burang.
- **Режима размораживания** funksiyasiz pishirganda, uchun **ROLIKCHANI 8** burang holda pishirish vaqtini uzaytirishingiz mumkin.

Русский повар

- 1 **9** tugmani bosong.
- 2 Taom turini tanlash uchun **1** tugmasini ketma-ket bosong. Quyidagi ko'rsatkich "**rc-1**" aks etadi.
- 3 Taom og'irligini tanlash uchun **8** tugmasini ketma-ket bosong.
- 4 **10** tugmani bosong.

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



! OGOHLANTIRISH

Русский повар rejimi mahsulot turiga qarab uning og'irlik miqdorini kiritgan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tanlash imkonini beradi.

Taom**1. Grechixali bo'tqa****(kasha) (rc-1)**

- Oziq-ovqat harorati : Xona haroratidagi
- Pishirish anjomi : Mikroto'lqinli xavfsiz tovuq

Masallqlar

300g grechixa yormasi \ 600 ml suv
1 osh qoshiq tuz

Yo'riqlar

1. Grechixa yormasini yuving.
2. Mikroto'lqinda pishirishga yaroqli kastyulaga suv, so'ng grechixa yormasi va tuz soling.
3. Qopqog'ini ustiga yoping.
4. Kastryluni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va startni bosing.

2. ПИЧ / МАКАРОНИ (rc-2)

- Vazn cheklovi : 0,1~0,3 kg
- Oziq-ovqat harorati : xona haroratidagi
- Pishirish anjomi : Mikroto'lqinga yaroqli idish (chuqur shisha idish)

Guruch taomi masallqlari

Guruch	100 g	200 g	300 g
Sariyog', eritilgan	30 g	40 g	50 g
Piyoz, to'g'ralgan	50 g	75 g	100 g
Tovuq bulyoni yoki suv	250 ml	500 ml	750 ml
Bir bog' xushbo'y o'tlar va tuz	Ta'bg'a qarab		

Chuqur va katta idishga (3 L) guruch va eritilgan sariyog'ni solib, yaxshilab aralashtiring. So'ng, ustidan qaynagan tovuq bulyoni yoki suvni soling, so'ng, xushbo'y o'tlar bog'lami va tuz soling. Idish og'zini yopib, o'rab qo'ying. Idishni pechga qo'ying. Menu va og'irlikni tanlang va startni bosing. Pishirib bo'lgach, aralashtirib, zarur bo'lsa, 5~10 daqiqa dam bering.

Makaron	100 g	200 g	300 g
Suv	400 ml	800 ml	1200 ml
Tuz	Ta'bg'a qarab		

Chuqur katta idishga (3 l) makaron, suv va tuz soling. Idishni pechga qo'ying. Menu va og'irlikni tanlang va startni bosing. Pishirib bo'lgach, 1~2 daqiqa dam bering. Makaronni sovuq suvda chaying.

3. Qo'ziqorinli gulyash (rc-3)

- Oziq-ovqat harorati : Xona haroratidagi
 - Pishirish anjomi : Mikroto'lqinli xavfsiz tovuq
- Masallqlar**
500g qo'ziqorin \
1 dona bulg'or qalampir \
2 dona piyoz \ 0,5 stakan suv \
2 osh qoshiq o'simlik yog'i \
1 osh qoshiq tomat-pyure \
0,5 stakan smetana \ 1 osh qoshiq un \
Ta'mga qarab tuz va garmdori

Yo'riqlar

1. Qo'ziqorin va bulg'or qalampirini yirikroq, piyozni mayda qilib to'g'rang.
2. Sabzavotlarni mikroto'lqinda pishirishga yaroqli kastyulaga soling va so'ng ustidan yog' soling.
3. Kastryluni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing.
4. Signal chalinganda, boshqa masallqlarni soling va pishirish jarayonini davom ettirish uchun startni bosing.

4. Tovuuq qanotchalar (rc-4)

- Vazn cheklovi : 0,2~0,4 kg
 - Oziq-ovqat harorati : Sovutgich
 - Pishirish anjomi : Oqizuvchi idishga osing
- Masallqlar**
400 g tovuq qanotchalar \
1 osh qoshiq o'simlik yog'i \
1 osh qoshiq ziravor \
0,5 dona limon sharbati

Taom**Yo'riqlar**

1. O'simlik yog'i, ziravorlar va limon sharbatini aralashtiring. Aralashmaga tovuq qanotchalarini qo'ying va 1 soat marinadlab qo'ying.
2. Tovuuq qanotchalarini yog'och sixlarga torting.
3. 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.

5. Grilda pishirilgan losos Masallqlar**balig'i (rc-5)**

600 g losos \ 2 osh qoshiq ko'kat \

- Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg
- Oziq-ovqat harorati : Sovutgich
- Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis

Yo'riqlar

Ko'katlar, limon sharbati, tuz va rayxon solib ziravorlang. 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.

6. Jarkop (rc-6)**Masallqlar**

- Oziq-ovqat harorati : sovuqchda saqlangan
 - Pishirish anjomi : Mikroto'lqinda pishirishga yaroqli idish
- 400g cho'chqa yoki qo'y go'shti / 4 dona kartoshka / 2 dona piyoz
1 dona petrushka ildizi / 1 dona sabzi / 1 osh qoshiq ko'kat
2 stakan bulon yoki suv / ta'bg'a ko'ra tuz

Yo'riqlar

1. Go'sht va kartoshkani kubikcha qilib to'g'rang.
2. Piyoz, petrushka ildizi va sabzini halqa shaklida to'g'rang.
3. Barcha tayyorlangan masallqlarni mikroto'lqinda pishirishga yaroqli idishga soling.
4. Bulon yoki suv hamda tuz va ko'katlarni soling.
5. Idishni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va startni bosing.

7. To'qmoqlangan cho'chqa go'shti (rc-7)**Yo'riqlar**

- Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg
 - Oziq-ovqat harorati : Sovutgich
 - Pishirish anjomi : Oqizuvchi idishga osing
- 200g og'irlikdagi va 1,5-2,0 sm qalinlikdagi to'qmoqlangan cho'chqa go'shti bo'laklarini tanlab oling. Tuz va murch yoki ta'bg'a qarab boshqa ziravorlar soling. Uni tomib sidiriladigan idishga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.

8. Olmali pirog (rc-8)**Masallqlar**

- Oziq-ovqat harorati : Xona haroratidagi
 - Pishirish anjomi : Yupqa patnis
- 1 dona pirog lochirasi / 5 dona olma
20 gram shakar / 2 osh qoshiq suyuq asal

Yo'riqlar

1. Pirog uchun tayyorlangan lochirani yupqa patnisga qo'ying
2. 1/2 dona olmani to'g'rang va uni shakar sepilga tovaga soling. Olma yumshoq bo'lguncha past olovda qaynating. Qolgan olmalarni 5 mm o'lchamdagi bo'laklarga bo'ling. Pishirib olingan olma bo'lakchalarini pirog lochirasi ustiga yoying va to'g'ralgan olma bo'lakchalarini esa butun pirog usti bo'ylab aylanasi terib chiqing. Oxirida pirog ustiga asal suring
3. Pirog tovasini panjara ustiga qo'ying. Menu va og'irlikni tanlang va startni bosing. Pishirib bo'lgach, pechdan oling va sovushi uchun dam berib qo'ying.

Приготовление с корочкой

- 1 **9** tugmani bosning.
 - 2 Taom turini tanlash uchun **2** tugmasini ketma-ket bosning. Quyidagi ko'rsatkich "**Cc-1**" aks etadi.
 - 3 Taom og'irligini tanlash uchun **9** tugmasini ketma-ket bosning
 - 4 **10** tugmani bosning.
- Pishirish vaqtida kallakni tegishli tomonga buragan holda pishirish vaqtini oshirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.

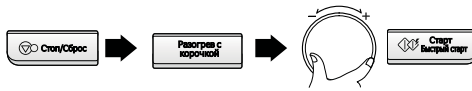


! OGOHLANTIRISH

Приготовление с корочкой rejimi mahsulot turiga qarab uning og'irlik miqdorini kiritgan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tanlash imkonini beradi.

Разогрев с корочкой

- 1 **9** tugmani bosning.
 - 2 Taom turini tanlash uchun **3** tugmasini ketma-ket bosning. Quyidagi ko'rsatkich "**Cr-1**" aks etadi.
 - 3 Taom og'irligini tanlash uchun **9** tugmasini ketma-ket bosning
 - 4 **10** tugmani bosning.
- Pishirish vaqtida kallakni tegishli tomonga buragan holda pishirish vaqtini oshirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.



! OGOHLANTIRISH

Разогрев с корочкой rejimi mahsulot turiga qarab uning og'irlik miqdorini kiritgan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tanlash imkonini beradi.

Taom

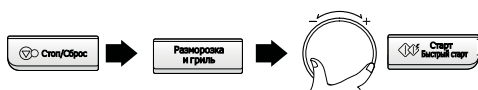
1. Muzlatilgan pitsa, yupqa (Cc-1) - Vazn cheklovi : 0,3~0,6 kg - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Yupqa patnis	Yo'riqlar Muzlatilgan pitsani o'ram qutisidan oling. Yegulikni qarsildoq qilib pishirish patnisiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosning.
2. Muzlatilgan pitsa, qalin (Cc-2) - Vazn cheklovi : 0,4~0,8 kg - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Yupqa patnis	Yo'riqlar Muzlatilgan pitsani o'ram qutisidan oling. Yegulikni qarsildoq qilib pishirish patnisiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosning.
3. Qo'ziqorinli gulyash (Cc-3) - Vazn cheklovi : 0,3~1,0 kg - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar Pirogni o'ram qutisidan oling va patnisni olib qo'ying. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosning.
4. Tovuq qanotchalar (Cc-4) - Vazn cheklovi : 0,2~0,4 kg - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar Baliq tayochalarini o'ram qutisidan oling. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosning. Signal chalganida, taomni teskarisini qo'ying va pishirish jarayonini davom ettirish uchun start tugmasini bosning.

Taom

1. Qovurilgan go'sht (Cr-1) - Vazn cheklovi : 0,2~0,4 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar Qolgan qovurilgan go'shtni yupqa qilib to'g'rang. (2,5 sm gacha qalinlikda). Ovqatni panjaradagi yupqa patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosning.
2. Lazaniya (Cr-2) - Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar Qolgan lazanyani bo'laklarga bo'ling. (200-250g/bo'lak). So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying.
3. Non (Cr-3) - Vazn cheklovi : 0,1~0,2 kg - Oziq-ovqat harorati : Yupqa patnis - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosning. Muzlagan nonni (50-100g/bo'lak) qarsildoq qilib isitish patnisiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosning.
4. Pirog/pirojniy (Cr-4) - Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar Qolgan pirog/pirojniy bo'laklarga bo'ling. (200-250g/bo'lak). So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosning.

Разморозка и гриль

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



Taom

1. Losos filesi (dG-1) - Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar 200g og'irlikdagi va 2,5 sm qalinlikdagi losos filesi bo'laklarini tanlab oling. File bo'laklari yuzasiga moy surtib, ishqalang. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosong. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosong.
2. Qisqichbaqa (dG-2) - Vazn cheklovi : 0,1~0,4 kg - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar Muzlatilgan qisqichbaqalar yuzasiga moy surtib, ishqalang. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosong. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosong.
3. Kotlet bo'laklari (dG-3) - Vazn cheklovi : 1~4 bo'lak - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar 100g og'irlikdagi va 1 sm qalinlikdagi muzlagan kotlet bo'laklarini tanlab oling. Rub surface of food with oil. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosong. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosong.
4. Tovuq oyog'i (dG-4) - Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar Muzlatilgan tovuq oyog'lari yuzasiga moy surtib, ishqalab tozalang. So'ng, sabzavotlarni panjaradagi patnis ustiga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosong. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosong.

Полезный гриль

- 1 ⑨ tugmani bosong.
 - 2 Taom turini tanlash uchun ⑤ tugmasini ketma-ket bosong. Quyidagi ko'rsatkich "HF-1" aks etadi.
 - 3 Taom og'irligini tanlash uchun ⑧ tugmasini ketma-ket bosong
 - 4 ⑩ tugmani bosong.
- Pishirish vaqtida kallakni tegishli tomonga buragan holda pishirish vaqtini oshirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.



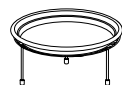
DIQQAT

1. Bug'latgich kastryulasi idishni pechdan olayotganda doim pech qo'lqoplaridan foydalaning. U juda issiq bo'ladi.
2. Pishirib bo'lgach, Bug'latgich kastryulasi idishni shisha stol oki 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 + panjara

Taom

1. Kolbasa (HF-1) - Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar 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 bosong. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosong.
2. Tovuq naggetsasi (HF-2) - Vazn cheklovi : 0,2~0,4 kg - Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Yo'riqlar Panjaradagi yupqa patnis ustiga tovuq naggetsalarini qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosong. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosong.
3. Tovuq shnitseli (HF-3) - Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg - Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan - Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis	Masalliq 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

Taom

Yo'riqlar

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.

4. Baliq shnitseli (HF-4)

Masalliq

- Vazn cheklovi : 0,2~0,4kg 150~200g og'irlikdagi baliq filesi
- Oziq-ovqat harorati : bo'laklari \ 1 stakan un \ Sovutilgan 2 dona tuxum, sal ko'pirtirilgan holatda \
- Pishirish anjomi : 1 stakan mayda tuyilgan non ushog'i \ Panjaraga qo'yilgan Ta'mga qarab tuz va garmdori yupqa patnis

Yo'riqlar

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.

5. Kotlet (HF-5)

Masalliq

- Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg 500g mol yoki qo'nying yog'siz go'shti
- Oziq-ovqat harorati : qiymasi \ 500g og'irlikdagi kartoshka, Sovutilgan qaynatilgan va ezilgan holatda \
- Pishirish anjomi : 3 dona tuxum, sal ko'pirtirilgan holatda \ Panjaraga qo'yilgan 2 dona piyoz, qirg'ichdan o'tkazilgan \ yupqa patnis 2 osh qoshiq to'g'ralgan petrushka \ 1 stakan non ushog'i \ Ta'bga qarab tuz va murch

Yo'riqlar

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.

6. Gilda pishirilgan baliq (HF-6)

Marinadlash uchun masalliq

- Vazn cheklovi : 0,2~0,6 kg 2 dona to'g'ralgan piyoz \
- Oziq-ovqat harorati : 2 osh qoshiq yog' \ 2 osh qoshiq limon sharbati \ Sovutilgan Ta'mga qarab tuz va garmdori
- Pishirish anjomi : Panjara Poddon ustidagi

Yo'riqlar

1. Marinadlash masalliqarini aralashtiring, so'ng, marinad ichiga baliqni 30 daqqa qo'ying.
2. Uni tomchi poddoni ustidagi panjaraga qo'ying. Menyuni tanlang va ishga tushirish tugmasini bosing. SIGNAL chalganida taomni teskarisini qo'ying va davom ettirish uchun boshlash tugmasini bosing.

Taom

7. Gamburger (HF-7)

Yo'riqlar

- Vazn cheklovi : 0,2~0,4 kg 100g og'irlikdagi hamburger bo'laklarini tanlab oling.
- Oziq-ovqat harorati : Sovutilgan Gamburger bo'laklari yuzasiga moy surtib, 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.
- Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis

8. Kartoshkali fri (HF-8)

Yo'riqlar

- Vazn cheklovi : 0,2~0,4 kg Somoncha shaklidagi kartoshka bo'laklarini panjaradagi qarsildoq uchun mo'ljallangan patnis ustiga yoying.
- Oziq-ovqat harorati : Muzlatilgan 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.
- Pishirish anjomi : Panjaraga qo'yilgan yupqa patnis

Особые режимы

1. 9 tugmani bosing.
2. Taom turini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosing. Quyidagi ko'rsatkich "Gt-1" aks etadi.
3. Taom og'irligini tanlash uchun 8 tugmasini ketma-ket bosing
4. 10 tugmani bosing.

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



Taom

1. Sekin pishirish (Gt-1)

- Diapazon : 90° C (Yuqori) / 80° C (Past)
- Pishirish anjomi : Aylanuvchi stolcha ustiga qo'yiladigan issiqqa chidamli shisha idish

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.

Taom**80° 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.

90° 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'rashib oladi va go'shtni yumshoq bo'lib pishirishini ta'minlaydi.

Sekin pishirish yo'riqnomasi

Odatiy ovqat tayyorlash vaqti	Sekin ovqat tayyorlash vaqti (qovurmasdan)		Sekin ovqat tayyorlash vaqti (qovurib)	
	80° C (past)	90° C (Yuqori)	80° C (past)	90° 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. Issiq saqlash (Gt-2)

- 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. Oziq-ovqatni quritish (Gt-3)

- Diapazon : 40° C ~ 80° 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.

Taom**Oziq-ovqatlarni quritish yo'riqnomasi**

Oziq-ovqat turi	Tayyorlash	O'rnatilgan harorat	Vaqt	Iste'mol
Banan	5-6mm qalinlikda to'g'rang	60° C	5~8 soat	Gazaklar, yosh bolalar ovqati, granola, pechenye va bananli non
Anjir	Dumlarini olib tashlang va ikkiga bo'ling	60° C	8~10 soat	Pishiriqlar ichiga solinadigan masalliq, keks, puding, non va pechenye
Kivi	Po'stini arching, 8-12mm qalinlikda to'g'rang	60° C	5~8 soat	Gazaklar
Mango	Po'stini arching, 6-10mm qalinlikda to'g'rang	60° C	6~10 soat	Gazaklar, don mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar, yopilgan oziq-ovqatlar
Ananas	Po'stini arching, o'zagini olib tashlang va 8-12mm qalinlikda to'g'rang	60° C	6~10 soat	Gazaklar, don mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar, yopilgan granola
Pomidor	Yuving va 6 mm qalinlikda halqacha shaklida to'g'rang	60° C	6~10 soat	Sho'rva, dimlangan taomlar, pasta yoki sous
Qo'ziqorin	Yumshoq cho'tka yoki latta bilan tozalang Yuvming	50° C	4~8 soat	Sho'rva, go'shtli taomlar, quymoq yoki qovurma uchun regidrat
Mol go'shti qoqisi	To'g'ralgan (5-6mm qalinlikda) go'sht bo'laklarini retseptlar kitobi yoki o'z retseptingiz bo'yicha 6-8 soat sovutgichda marinadlab qo'ying	70° C	6~10 soat	Gazak

4. Xamirni oshirish (Gt-4)

- Diapazon : 40° C
- Pishirish anjomi : Pastki panjaraga qo'yilgan issiqqa chidamli shisha idish

Yogurt tayyorlash

- Qopqoqli va issiqqa chidamli kastyulaga 1000 ml sut soling.
- Uni muvofiq haroratgacha (60-70°C gacha) qaynating va so'ng, taxminan 40°C gacha sovutib.
- Kastyulaga 150ml tabiiy yogurt solib, yaxshilab aralashtiring.
- Kastyulani qopqog'ini yopib, pechga qo'ying.
- Menyuni tanlang va 5-8 soatlik pishirish vaqtini o'rnatib.

Xamirturush solingan xamirni oshirish

- Xamirni issiqqa chidamli kastyulaga soling va ustini nonvoylik o'rami yoki nam latta bilan o'rang.
- Kastyulani pechga qo'ying.
- Menyuni tanlang va xamir hajmining ikki baravar ortishi uchun yetadigan taxminan 40 daqiqalik pishirish vaqtini o'rnatib.

5. Tarelkani ilitish (Gt-5)

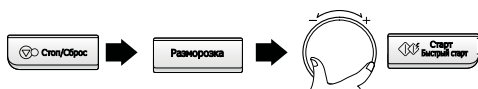
- Diapazon : 40° C ~ 90° C
- Pishirish anjomi : Pastki panjarada

Yo'riqlar

Tarelkalarni issiq va qulay haroratga ilitish uchun shu funksiyadan foydalaning. Tarelkalarning issiqqa chidamli ekanligiga ishonch hosil qiling.

Разморозка

- 1 **9** tugmani bosib.
- 2 Taom turini tanlash uchun **7** tugmasini ketma-ket bosib. Quyidagi ko'rsatkich "dEF-1" aks etadi.
- 3 Taom og'irligini tanlash uchun **8** tugmasini ketma-ket bosib
- 4 **10** tugmani bosib.
Pishirish vaqtida kallakni tegishli tomonga buragan holda pishirish vaqtini oshirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.



- * Eritiladigan oziq-ovqat mikroto'lqinli 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.

Taom	
1. МЯСО (dEF-1) - Og'irlik cheklovi : 0,1 ~ 4,0 kg - Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tekis likopcha	Ko'rsatmalar Qiyalangan 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 sosiskalar, 2 sm qalinlikdagi kotletlar. Muzdan tushirilgandan so'ng 5-15 daqiqa davomida tashqarida zar qog'ozga qoplagan holda qoldiring.
2. ПТИЦА (dEF-2) - Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg - Anjom : mikroto'lqinli 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 (dEF-3) - Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg - Anjom: mikroto'lqinli 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 (dEF-4) - Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 0,5 kg - Anjom: mikroto'lqinli 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.

ML2381FP		
Quvvat kirish	230 V ~ 50 Gts	
Chiqish	800 vt (IEC60705 standart)	
Mikroto'lqin chastotasi	2450 MGts ± 50 MGts (Guruh 2/ Klass B)	
Tashqi o'lchami	483mm(E) x 283mm(B) x 416mm(Q)	
Elektr quvvati iste'moli	Maks.	2150 vt
	Mikroto'lqin	1200 vt
	Gril	1000 vt
	Kombinatsiya	Maks. 2150 vt

Eski jihozlarni utilizatsiya qilish



1. B archa elektr va elektronika mahsulotlari hukumat chiqindi to'plash ob'ektlari orqali shahar chiqindi oqimidan alohida bo'lgan tartibda utilizatsiya qilinishi lozim. qilish atrof-muhit va insoniyat salomatligiga yetadigan.
2. E ski jihoziningizni ko'zda tutilgan tartibda utilizatsiya potensial salbit oqibatlarini oldini olishga yordam beradi. to'plash xizmat i ma'lumot uchun shahringiz hokimligi, chiqindi.
3. E ski jihozlarni utilizatsiya qilish haqida batafsil yoki jihoz xarid qilingan do'konga.



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
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

ЛГ Електронікс Тянджін Еплайнсїс Ко., Лтд", Ксін Діан Роуд, Бейчен Дїстрікт, Тянджїн, 300402, Китай
Імпортер в Україні: ПІІ «ЛГ ЕЛЕКТРОНІКС Україна» вул. Басейна, 6, м. Київ, 01004,
Тел.: 044 201-43-50