

Важные инструкции по безопасности

МИКРОВОЛНОВАЯ

ПЕЧЬ

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



MFL68029201

www.lg.com

Как работает микроволновая функция

Микроволны представляют собой форму энергии, подобно радиоволнам, телевизионному сигналу или обычному свету. Обычно микроволны распространяются наружу при их проходе через атмосферу и не вызывают какого-либо эффекта. Однако в данной печи установлен магнетрон, предназначенный для использования энергии микроволн. Электрический ток, поступающий в трубку магнетрона, используется для создания микроволновой энергии.

Через отверстия внутри печи эти микроволны поступают в зону приготовления. Внутри печи размещается поднос. Микроволны не могут пройти сквозь металлические стенки печи, но они проникают через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага, материалы, из которых изготавливается посуда для безопасного приготовления с использованием энергии микроволн.

Микроволны не нагревают кухонные принадлежности, однако посуда для приготовления может нагреваться от тепла, исходящего от приготовленного блюда.

Совершенно безопасное устройство

Данная микроволновая печь является одним из самых безопасных бытовых приборов. Если дверца открывается, печь автоматически прекращает формирование микроволн. При попадании в продукты микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, не оставляя "остаточной" энергии, которая могла бы нанести вред здоровью при употреблении пищи.



ПРИМЕЧАНИЕ

Если печь не используется, рекомендуется отключать ее от электрической розетки.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Символ предупреждения об опасности. Этот символ предупреждает Вас о потенциальной опасности, которая может убить или травмировать Вас и окружающих. Все предупреждения по безопасности сопровождаются данным символом и одним из слов ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ. Эти слова означают:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.



ВНИМАНИЕ

Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут вызвать травмы или материальный ущерб.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

- В отличие от другой бытовой техники, микроволновая печь является прибором с высоким уровнем напряжения и электрического тока. Неправильное использование или ремонт могут вызвать опасное воздействие повышенного уровня микроволнового излучения или поражение электрическим током.

2 Не используйте печь с целью сушки (запрещено включение микроволновой печи с влажными газетами, одеждой, игрушками, электроприборами, домашними животными, ребенком и т.д.).

- Это может привести к серьезной опасности, такой как пожару, ожогу или внезапной смерти из-за поражения электрическим током.

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

- Неправильное использование может вызвать ущерб, как, например, пожар, поражение электрическим током или ожог.

4 Принадлежности печи могут нагреться во время использования. Дети младшего возраста не должны подпускаться к печи.

- Они могут получить ожоги.

5 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании. Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.

- Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

6 Убедитесь, что для каждого режима работы Вы используете соответствующие принадлежности, как указано на странице 7 руководства.

- Неправильное использование может привести к порче Вашей печи и принадлежностей, или вызвать искрение и возгорание.

7 Нельзя позволять детям играть с принадлежностями и виснуть на ручке дверцы.

- Они могут получить травмы.

8 При повреждении дверцы или ее уплотнения микроволновой печью нельзя пользоваться до устранения данного повреждения квалифицированным специалистом.

9 Выполнение кем-либо, кроме подготовленного специалиста, любой операции технического обслуживания или ремонта, связанную со снятием защитной крышки, предотвращающей излучение микроволновой энергии, представляет собой опасность.

10 При использовании устройства в комбинированном режиме дети должны находиться под наблюдением взрослых, так как при этом происходит сильное тепловыделение.



ВНИМАНИЕ

1 Печь не может работать с открытой дверцей, так как в механизм дверцы встроено устройство защитной блокировки. Важно следить, чтобы защитная блокировка не была испорчена или изменена.

- Такое изменение может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии. (Защитная блокировка автоматически выключает процесс приготовления, если дверца открыта).

2 Не помещайте никакие предметы (как, например, кухонное полотенце, салфетка) между лицевой поверхностью печи и дверцей и не позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на поверхности уплотнителя.

- Это может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.

3 Не включайте печь, если она повреждена. Особенно важно следить, чтобы дверца закрывалась правильно, и не были повреждены следующие детали:

(1) дверца (искривление) (2) петли и защелка (сломаны или ослаблены), (3) уплотнитель на дверце и ответная поверхность печи.

- Несоблюдение данного правила может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.

4 Убедитесь, что время приготовления пищи установлено правильно, Небольшие количества продуктов требуют более короткого времени приготовления или времени разогрева.

- Избыточное время приготовления может привести к возгоранию продуктов и повреждению печи.

5 При нагреве в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков:

- * Избегайте использования емкостей с прямыми стенками и узким горлышком
- * Не перегревайте
- * Перемешайте жидкость перед установкой емкости в печь, а затем еще раз в середине времени нагрева.
- * После нагрева оставьте емкость в печи на непродолжительное время. Аккуратно перемешайте или встряхните жидкость, перед употреблением проверьте температуру, чтобы избежать ожогов (в особенности, содержимое детских бутылочек и баночек детского питания). Осторожно обращайтесь с емкостью.
- Нагрев в микроволновой печи может привести к запаздывающему внезапно прорывающемуся кипению без признаков выделения пузырьков. При этом горячие жидкости могут внезапно выкипеть через край. Выпускное отверстие для воздуха может находиться в верхней, нижней части печи или сбоку, Не перекрывайте отверстие.

6 Перекрытие выпуска может привести к повреждению печи и плохому.

- приготовлению пищи.

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

- Неправильное использование может привести к повреждению печи.

8 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда. Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при при- готовлении пищи.

- Неправильное использование может привести к взрыву или пожару.

9 Не пользуйтесь деревянной посудой. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами.

- Она может перегреться и обуглиться. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.

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

11 Не промывайте противни и подставки водой сразу после приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.

- Неправильное использование может привести к поломке печи.

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

- Неправильное использование может привести к травме и повреждению печи.

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

- Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

14 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.

- Внутри яйца создается да-вление и оно взорвется.

15 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.

- Это может привести к внезапному выкипанию горячей жидкости.

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

- Это может привести к серьезной аварии, например, к возгоранию или поражению электрическим током.

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

- Пища может вытечь из контейнера вследствие повреждения контейнера, что также может вызвать возгорание.

18 Температура доступных поверхностей при работе печи может быть высокой.

- Так как эти поверхности и предметы нагреваются, есть опасность получить ожог, если Вы не используете толстые кухонные рукавицы.

19 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.

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

20 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи.

- При использовании неподходящего температурного датчика Вы не можете быть уверены, что температура измерена правильно.

21 Точно следуйте рекомендациям изготовителей по приготовлению воздушной кукурузы из их продукции. Не оставляйте печь без присмотра во время поджаривания кукурузных зерен. Если по истечении рекомендованного времени кукуруза не лопается, прекратите процесс приготовления. Никогда не используйте пакеты из оберточной бумаги для приготовления воздушной кукурузы. Никогда не пытайтесь снова нагревать оставшиеся зерна.

- Избыточная обработка может привести к возгоранию зерен.

22 Это изделие должно быть заземлено. Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля
Так как эти цвета проводов могут не

соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

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

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом " $\perp$ ". Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

- Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.

23 Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.

- Неправильное использование может привести к повреждению печи.

24 Если микроволновая печь установлена в шкафу, пользоваться ей следует при открытой дверце шкафа.

- Если при работе печи (декоративная) дверца закрыта, ухудшается циркуляция воздуха, что может привести к возгоранию или повреждению печи и шкафа.

25 Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.

- Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

26 Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновых печах.

27 Следует проследить за тем, чтобы дети не играли с данным устройством.

28 Данную микроволновую печь не следует размещать в шкафу, пока не будет проверена ее работа в шкафу.

29 Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под наблюдением или не прошли инструктаж по использованию данного устройства у лица, ответственного за их безопасность. Очистку и обслуживание не следует поручать детям младше 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением.

30 Микроволновая печь предназначена для использования встроенной в другое оборудование.

31 При работе устройства поверхность микроволновой печи может сильно нагреваться.

32 Храните устройство и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

33 Дверца или внешняя поверхность печи может сильно нагреваться во время ее работы.

34 Данные устройства не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или с отдельного пульта управления.

35 Это устройство предназначено для использования в домашних условиях.

36 Металлические контейнеры для продуктов и напитков не допускаются для приготовления в микроволновой печи. Это требование не применяется, если производитель указывает размер и форму металлических контейнеров, пригодных для приготовления в микроволновой печи.

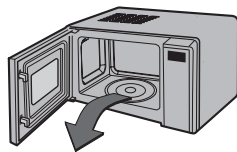
37 Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка продуктов питания или одежды и нагревание подушек, тапок, губок, влажной ткани и подобного может привести к риску повреждения, возгоранию или пожару.

38 Приборы не предназначены для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

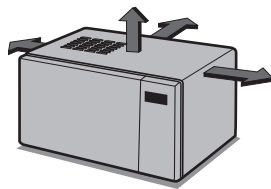
Распаковка и установка

Руководствуясь указаниями на следующих двух страницах, вы сможете быстро убедиться в надлежащей работе микроволновой печи. Особое внимание уделите месту размещения микроволновой печи. При распаковке печи извлеките все принадлежности и снимите упаковочные материалы. Убедитесь, что печь не получила повреждений при доставке.

- 1 Распакуйте печь и уложите ее на ровную поверхность.



- 2 Разместите печь на уровне не менее 85 см, оставив пространство не менее 20 см сверху и не менее 10 см от задней панели для обеспечения надлежащей вентиляции. Во избежание опрокидывания передняя панель печи должна располагаться на расстоянии не менее 8 см от края поверхности, на которой она установлена. Выпускное отверстие расположено на нижней или боковой стороне печи. Блокирование данного отверстия может привести к повреждению печи.

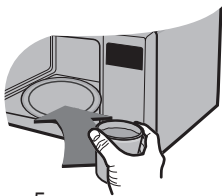


ОСТОРОЖНО

- ДАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

- 3 Подключите печь к обычной бытовой розетке питания. К данной розетке не следует подключать другие приборы.
Если печь не работает надлежащим образом, отключите ее от розетки и подключите снова
- 4 Откройте дверцу печи, потянув ее за ручку. Поместите в печь поворотное кольцо и установите на него стеклянный поднос.
- 5 Налейте в емкость, **предназначенную для использования в микроволновых печах**, 300 мл воды.

Установите ее на стеклянный поднос и закройте дверцу печи. Если у вас возникли сомнения в возможности использования данной емкости, обратитесь к стр. 5.



- 6 Нажмите кнопку **Стоп**, затем нажмите один раз кнопку **Старт** для установки времени приготовления 30 секунд.



- 7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд. Когда показания установятся на 0 будет подан ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ.



Откройте дверцу и проверьте температуру воды. Если печь работает, вода должна нагреться.

Соблюдайте осторожность при извлечении емкости, так как емкость может быть горячей.

ПОСЛЕ ЭТОГО МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 8 Содержимое бутылочек для кормления детей и детских консервированных продуктов следует перемешать или встряхнуть, а перед употреблением следует проверить температуру продукта во избежание ожогов.

Посуда для безопасного использования с микроволновой печью

Не используйте металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием в режиме микроволнового приготовления

Микроволны не проходят сквозь металл. Они отражаются от металлических объектов и приводят к образованию электрической дуги, явлению, подобному молнии. В основном, любая неметаллическая жаропрочная посуда пригодна для безопасного использования в микроволновой печи. Однако, некоторые виды посуды могут содержать материалы, которые делают их непригодными для использования в микроволновой печи. Если у вас возникли сомнения по поводу данной посуды, вы можете легко проверить их пригодность для микроволновой печи. В режиме микроволнового приготовления разместите посуду, вызывающую сомнения, рядом со стеклянным бокалом, заполненным водой. Запустите режим HIGH микроволнового приготовления на 1 минуту. Если вода нагревается, а данная посуда остается холодной при прикосновении, она пригодна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда нагревается, микроволны поглощаются данной посудой и она небезопасна для использования в микроволновой печи. Вероятно у вас на кухне имеется под рукой много предметов, которые можно использовать при приготовлении продуктов в микроволновой печи. Ознакомьтесь со следующим списком.

Мелкие тарелки

Многие виды столовой посуды пригодны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений ознакомьтесь с документацией изготовителя или проведите испытания на пригодность к использованию в микроволновой печи.

Стеклопосуда

Жаропрочная стеклянная посуда пригодна для использования в микроволновой печи. Сюда включается вся посуда из закаленного стекла. Тем не менее, не используйте хрупкую стеклянную посуду, например бокалы без ножки или фужеры для вина, так как они могут треснуть при нагревании продукта.

Пластиковая тара

Такая тара может использоваться для быстрого разогрева продуктов. Однако, ее не следует использовать с продуктами, для разогрева которых требуется значительное время, так как горячие продукты могут в конечном счете деформировать или расплавить пластик.

Бумага

Картонные тарелки и емкости удобны и безопасны в использовании в микроволновом режиме при условии, что время приготовления небольшое, а продукт не содержит много жира и влаги. Бумажные полотенца также очень полезны для заворачивания продуктов и в качестве подкладки противней при приготовлении жирных продуктов, например, при приготовлении бекона. Не используйте цветную бумагу, так как краска может потечь. Бумага, изготовленная из бумажных отходов, может содержать примеси, которые при использовании в микроволновой печи могут вызвать искрение и привести к возгоранию.

Пластиковые пакеты

В микроволновой печи можно использовать пластиковые пакеты, специально предназначенные для приготовления. Однако, не забудьте их прорезать для выпуска пара. Не используйте для приготовления обычные полиэтиленовые пакеты в режиме микроволнового приготовления, так как они могут расплавиться и порваться.

Пластиковая посуда для микроволновой печи

В продаже имеется посуда для использования в микроволновой печи самых различных форм и размеров. В большинстве случаев вы можете использовать уже имеющуюся под рукой посуду, а не тратить деньги на приобретение нового кухонного инвентаря.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Посуда из этих материалов обычно хорошо подходит для использования в микроволновой печи, но для уверенности их следует проверить.



ОСТОРОЖНО

- Некоторые изделия с высоким содержанием свинца или железа не годятся в качестве посуды для приготовления продуктов.
- Посуду следует проверять на пригодность использования в микроволновой печи.

СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Следите за приготовлением продуктов

Рецепты, представленные в этой инструкции, составлены очень тщательно, однако успех в приготовлении блюд зависит от вашей внимательности в процессе приготовления. Всегда следите за процессом приготовления блюда. В микроволновой печи установлена лампочка, автоматически включающаяся в момент начала работы печи, что позволяет вам следить за процессом приготовления в ней блюда. Указания по перемещению, перемешиванию продукта и т.п., приведенные в рецептах, следует принимать как минимальные рекомендации. Если вам кажется, что приготовление блюда происходит неравномерно, просто выполните необходимые настройки, чтобы устранить возникшую проблему.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи в микроволновой печи

Существует множество факторов, определяющих время приготовления блюда. Температура ингредиентов, указанных в рецепте, оказывает большое влияние на время приготовления блюда. Например, выпечка торта из замороженного сливочного масла, молока и яиц занимает значительно больше времени, чем при использовании ингредиентов с комнатной температурой. Во всех рецептах, приведенных в данном руководстве, указан временной диапазон приготовления продукта. На практике вы убедитесь, что нижний предел временного диапазона оказывается недостаточным для окончательного приготовления продукта, и иногда в соответствии со своими вкусами вы можете даже превысить верхний предел указанного диапазона. Основная идея данного описания заключается в том, что при указании времени приготовления в рецепте лучше придерживаться консервативных позиций, чем пережаривать продукты в печи, в результате чего блюдо будет испорчено. В некоторых рецептах, в частности по приготовлению хлебцов, тортов и заварного крема, рекомендуется вынимать продукт из печи немного раньше, не доводя до полного его приготовления. И это не делается зря.

Ведь если продукту дать отстояться, обычно накрыв чем-нибудь, процесс его приготовления продолжается, поскольку тепло из наружных его слоев постепенно проходит внутрь. Если продукт оставить в печи на все указанное время, наружные слои будут передержаны и могут даже подгореть. Со временем вы научитесь самостоятельно определять необходимое время приготовления и выдержки различных блюд.

Плотность используемых продуктов

Легкие и пористые блюда, такие как торты и хлебцы, готовятся быстрее по сравнению с тяжелыми, плотными блюдами, такими как жаркое и запеченные блюда. При приготовлении в микроволновой печи пористых блюд необходимо следить за тем, чтобы наружные слои их не стали сухими и хрупкими.

Высота готовящегося продукта

Верхняя часть высоких блюд, в частности жаркого, готовится быстрее, чем нижняя. Поэтому во время приготовления важно время от времени переворачивать продукт.

Содержание влаги в готовящемся продукте

Поскольку тепло, выделяемое микроволнами, приводит к испарению влаги, относительно сухие блюда, такие как жаркое и некоторые овощи, необходимо перед приготовлением побрызгать водой или покрыть для удержания в них влаги.

Кости и сало в продукте

Кости проводят тепло, а сало готовится намного быстрее, чем мясо. Необходимо быть внимательным при приготовлении кусков мяса, содержащих кости и сало, чтобы добиться равномерного их приготовления и не передержать.

Объем продуктов

Объем микроволновой энергии в печи остается неизменным независимо от объема готовящегося продукта. Поэтому, чем больше продуктов вы поместите в печь, тем больше времени потребуется на их приготовление. При уменьшении вдвое объема готовящихся продуктов, указанного в рецепте, необходимо как минимум на одну треть уменьшить время приготовления.

Форма готовящегося блюда

Микроволны проникают внутрь продуктов на глубину всего лишь 2 см, и обработка внутренней части продукта происходит за счет проникновения внутрь тепла, образующегося с наружной его стороны. За счет воздействия энергии микроволн происходит обработка лишь наружной части блюда, приготовление остальной части происходит за счет проникновения тепла. Самой неудобной формой продукта для приготовления в микроволновой печи является толстый квадрат. Его углы обгорят значительно раньше, чем прогреется его центральная часть. Продукты в виде тонких кругов или колец являются самыми оптимальными для приготовления в микроволновой печи.

Покрывание

При покрывании продукта удерживается тепло и пар, что ускоряет приготовление блюда. Во избежание разбрызгивания используйте крышку или пленку для пищевых продуктов, пригодную для использования в микроволновой печи, с отогнутым уголком.

Подрумянивание при поджаривании

Мясо и домашняя птица при приготовлении в течение 15 минут или больше, слегка подрумяниваются с собственным жиром. Для придания аппетитного вида продукты, приготовляемые в течение более короткого времени, можно смазывать специальным соусом для подрумянивания, например, вустерширским соусом, соевым соусом или соусом для барбекю. Так как для подрумянивания используется сравнительно небольшое количество соуса, оригинальный аромат блюда не изменяется.

Использование жиростойкой бумаги

Такая бумага обеспечивает более свободное покрытие по сравнению с крышкой или пленкой для пищевых продуктов, что может слегка подсушить продукт. Так как покрытие продукта при этом не такое плотное, как при использовании крышки или пленки для пищевых продуктов, продукт слегка подсыхает.

Размещение продуктов для приготовления

Отдельные продукты, такие как печеный картофель, небольшие кексы и закуски прогреваются более равномерно, если их

разместить в печи на равном расстоянии, предпочтительно по кругу. Не устанавливайте продукты друг на друга.

Перемешивание

Перемешивание является одной из самых важных операций при приготовлении в микроволновой печи. При традиционном приготовлении продукты перемешиваются для их смешения. Однако, при приготовлении в микроволновой печи продукты перемешиваются для распространения и перераспределения тепла. Перемешивайте продукт по направлению от края к центру, так как сначала нагревается внешняя сторона продукта.

Переворачивание

Большие высокие продукты, такие как жаркое и целиковые цыплята, следует переворачивать, чтобы верхняя и нижняя стороны готовились равномерно. Рекомендуется также переворачивать рубленые куски курятины и отбивные котлеты.

Размещение толстых порций

Так как микроволновая энергия воздействует на внешнюю часть продукта, имеет смысл размещать более толстые порции мяса, домашней птицы и рыбы ближе к наружной стороне емкости для приготовления. Таким образом более толстые порции получат большее количество микроволновой энергии, а продукт приготовится более равномерно.

Экранирование

Для предотвращения передержки продуктов квадратной или прямоугольной формы по углам или краям продуктов можно поместить полосы алюминиевой фольги (которые блокируют микроволны). Не используйте слишком много фольги и убедитесь, что используемая фольга безопасна для использования с данной посудой, иначе в печи может образоваться электрическая дуга.

Приподнимание

Толстые или плотные куски продукта можно приподнимать, чтобы микроволны могли проникать в продукт снизу и по центру.

Прокалывание

Продукты, заключенные в скорлупу, кожуру, пленку, могут при приготовлении лопнуть, если их перед этим не проколоть. К таким продуктам относятся желток и белок яиц, моллюски и устрицы, целиковые овощи и фрукты.

Снятие пробы

Так как продукт готовится в микроволновой печи очень быстро, следует чаще снимать с блюда пробу. Некоторые продукты оставляют в микроволновой печи до полной готовности, но большинство продуктов, включая мясо и домашнюю птицу, извлекают из печи слегка недодержанными и их готовность достигается после определенной выдержки. Во время такой выдержки внутренняя температура продукта может возрасти на 3°~8° С.

Время выдержки

После извлечения из печи блюда часто оставляют на 3 ~ 10 минут. Обычно во время такого отстаивания продукт закрывают для сохранения тепла, если только не требуется его высушивание (например, некоторые торты и бисквиты). Такая выдержка позволяет завершить процесс приготовления, а также сохранить и раскрыть вкусовые качества блюда.

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1 Очистка внутренней части печи

Брызги от продуктов или пролитая жидкость попадают на стенки печи и между уплотнением и дверцей. В таких случаях рекомендуется сразу же протереть такие места влажной тряпкой. Крошки и загрязнения поглощают микроволновую энергию и увеличивают время приготовления. Для удаления крошек, попавших между дверцей и рамой используйте влажную тряпку. Для обеспечения хорошей герметизации эту зону следует содержать в чистоте. Масляные брызги удалите намыленной тряпкой, затем промойте и просушите. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными очистителями. Металлический поднос можно промыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Очистка внешней поверхности печи

Внешнюю поверхность микроволновой печи очистите мыльной водой, затем чистой водой и высушите с помощью мягкой тряпки или бумажного полотенца. Во избежание повреждения рабочих деталей внутри печи не следует допускать попадания воды в вентиляционные отверстия. Для очистки панели управления откройте дверцу во избежание случайного пуска печи, и протрите влажной, а затем сухой тряпкой. После очистки нажмите кнопку СТОП / СБРОС.

3 Если внутри или снаружи дверцы печи конденсируется влага, протрите эти поверхности мягкой тряпкой. Это может произойти при работе микроволновой печи в условиях повышенной влажности и никоим образом не является признаком неисправности печи.

4 Дверца и ее уплотнение должны содержаться в чистоте. Пользуйтесь теплой мыльной водой, затем сполосните чистой водой и протрите досуха.
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НАПРИМЕР, ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫЕ ПРЕДМЕТЫ. Металлические детали следует чаще протирать влажной тряпкой.

5 Не используйте пароочистители.

6 При очистке панели управления влажной тряпкой или разбрызгивании воды на стекло панели управления отключите микроволновую печь от сетевой розетки. В противном случае, при касании кнопки быстрого запуска устройство может включиться.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

В. Почему не горит лампа в микроволновой печи?

О. Лампа в микроволновой печи может не гореть по разным причинам. Возможно, перегорела лампа или неисправна цепь ее питания.

В. Проходят ли микроволны через смотровое окно в дверце?

О. Нет. Данный экран пропускает световые лучи, но не пропускает микроволны.

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

О. Звуковой сигнал свидетельствует, что параметр выбран правильно.

В. Не нарушается ли микроволновая функция при работе печи без продуктов?

О. Да. Никогда не используйте микроволновую печь без продуктов.

В. Почему яйца иногда лопаются?

О. При запекании, жарении или варке яиц без скорлупы желток может лопнуть из-за скопления пара внутри оболочки желтка. Чтобы этого не произошло, просто проткните желток перед приготовлением. Никогда не готовьте яйца в скорлупе в микроволновом режиме.

В. Когда заканчивается рекомендованное время выдержки продукта после приготовления?

О. После завершения приготовления в микроволновом режиме продукт во время выдержки доходит до готовности. Такая выдержка обеспечивает равномерность приготовления продукта. Время выдержки зависит от плотности продукта.

В. Почему приготовление в микроволновой печи не происходит так быстро, как указано в рецептах?

О. Убедитесь, что вы точно следовали указаниям по использованию данного рецепта и определите возможную причину подобных отклонений по времени приготовления. Указанные время приготовления и температурный режим приведены в качестве рекомендации и призваны не допустить передержку продукта, основную проблему при использовании данной микроволновой печи. Различия в размере, форме, массе и размерах продукта могут потребовать больше времени на приготовление. При определении условий приготовления продукта пользуйтесь собственными суждениями, а также данными рекомендациями, точно так же, как при использовании обычной поваренной книги.



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ
НҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді

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

Өте қауіпсіз құрылғы

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



ЕСКЕРТУ

Пеш пайдаланылмайтын кезде, оны электр розеткасынан ағытып қояды ұсынамыз.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз. Пешті пайдаланған кезде өрт шығу, электр тоқ соғу, адамдарды жарақаттау немесе зақым келтіру қатерін азайту үшін, оны пайдаланардан бұрын барлық нұсқауларды оқып шығыңыз және орындаңыз. Орын алуы мүмкін жағдайлардың бәрі бұл нұсқаулықта қамтылмаған. Өзіңізге түсініксіз мәселелерге қатысты әрқашан да қызмет көрсетуші агентке немесе өндірушіге хабарласыңыз.



ЕСКЕРТУ

Бұл қауіпсіздік туралы ескерту белгісі. Бұл белгі сіздің және басқа адамдарды қазаға ұшыратуы немесе зақым келтіруі мүмкін ықтимал қатерлер туралы ескертеді. Қауіпсіздік туралы барлық хабарлар "НАЗАР АУДЫРЫҢЫЗ" немесе "САҚ БОЛЫҢЫЗ" деген сөздерден кейін келеді. Бұл сөздер төмендегіні білдіреді:



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Бұл белгі денеге елеулі жарақат келтіруі немесе қазаға ұшыратуы мүмкін қатерлер немесе қатерлі іс-әрекеттер туралы ескертеді.



САҚ БОЛЫҢЫЗ

Бұл белгі денеге елеулі жарақат келтіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін қатерлер немесе қатерлі іс-әрекеттер туралы ескертеді.



ЕСКЕРТУ

1. Есіктерді, басқару панелін блокада жасайтын байланыстарды және пештің өзге де бөлшектерін жөндеуді және реттеуді өзіңіз жасауға талпынбаңыз. Пешке қызмет ету және жөндеу, қысқа толқынды қуаттың сәулеленуінен қорғауды қамтамасыз ететін кез-келген қабығы мен қалдықтарын алумен түйіндесетін операцияларын орындау қауіпті. Жөндеуді қысқа толқынды техниканы жөндейтін мамандандырылған маман ғана жүргізуі қажет.

• Басқа аспаптардан өзгешелігі, микротолқынды пеш жоғары кернеулі және жоғары электр тогы бар құрылғы түрі болып табылады. Оны дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс жөндемеу шамадан тыс микротолқын қуатының, әсеріне ұшырауға немесе ток соғуына әкелуі мүмкін.

2. Пешті зат кетіру мақсатында пайдалануға болмайды. (мысалы, микротолқынды пешті дымкыл газет, киім-кешек, ойыншық, электр абсұппа петратр шыынғ, у ұйы, жқұайніпу акраллау рныемн енсеем зелсеек бтра лтаонгыы с то.бғу. Ыснаалны кпе жнеұтм қыасзқаа б коолсуу)

• Бұл өрт шығуы, күйіп қалу немесе электр тогы соғуынан кенет қаза болу сияқты, қауіпсіздікке елеулі қатер келуіне себеп болуы мүмкін.

3. Балаларға пешті қараусыз қолдануға тек қана оларды пешпен қауіпсіз қолдануға үйреткенде және бала бұрыс қолданудың қауіптерін түсінгенде ғана рұқсат етіңіз.

• Дұрыс пайдаланбау өрт шығуы, электр тогы соғуы немесе күйіп қалу сияқты зақымға себеп болуы мүмкін.

4. Пайдалану кезінде қол жететін бөлшектері ысып кетуі мүмкін. Жас балаларды аулақ ұстау керек.

• Олар күйіп қалуы мүмкін.

5. Сұйықтықтар немесе өзге азық-түліктер герметикалық ыдыстарда қыздырылмауы қажет, өйткені олар қыздыру кезінде жарылып кетуі мүмкін. Азық-түліктерді даярлау немесе еріту алдында, олардан пластикалық қораптарын алып тастаңыз. Бірақ кейбір жағдайларда даярлау немесе қыздыру кезінде тағам пластикалық пленкамен жабылған болуы керектігіне назар аударыңыз.

• Әр жұмыс режиміне арналған

6. Әр жұмыс режиміне арналған дұрыс керек-жарақтарды пайдаланыңыз, 7-ші беттегі нұсқауды қараңыз.

• Дұрыс пайдаланбау пеш пен оның керек-жарақтарына зақым келтіруі немесе ұшқын мен өрт шығаруы мүмкін.

7. Балалардың керек-жарақтармен ойнауына немесе есіктің тұтқасына асылуына рұқсат бермеу керек.

• Олар ысып кетуі мүмкін.

8. Есік немесе есік тығыздағыштары зақымдалса, пешті білікті, маман жөндегенше қолдануға болмайды.

9. Микротолқынды қуаттан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін кез келген қызмет көрсету немесе жөндеу әрекеттерін білікті маманнан басқа адамның орындау қауіпті.

10. Құрылғы аралас режимде қолданылған кезде, жоғары температураның болуына байланысты балалар тек ересектердің бақылауымен ғана пешті қолдануы тиіс.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

1. Есіктің тетігіне орнатылған қауіпсіздік бекіткіштерге байланысты, есік ашық тұрғанда пештің жұмысқа пайдалану мүмкін емес. Қауіпсіздік бекітпелеріне тиіспеудің маңызы зор.

• Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп соғуы мүмкін. (Қауіпсіздік бекітпелері есік ашық тұрған кездегі кез келген тамақ пісіру әрекетін автоматты түрде өшіреді).

2. Пештің алдыңғы жағы мен есігінің арасына ешқандай зат (ас үй сүлгілері, майлықтар, т.б. сияқты) қоймаңыз және тағамның не тазартқыш заттың қалдығының тығыздауыш беттерде жиналуына жол бермеңіз.

• Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп соғуы мүмкін.

3. Микротолқынды пеш бүлінген болса, оны іске қоспаңыз. Пештің есігінің дұрыс жабылуының және төмендегілерге зақым келмеуінің ерекше маңызы бар: (1) есік (жапырылған), (2) топсалар мен ысырмалар (сынған немесе осал), (3) есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беткі қабаттар.

• Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп соғуы мүмкін.

4. Тамақ пісіру уақытының дұрыс орнатылуын қамтамасыз етіңіз. Тағамның шамалы мөлшері үшін қажетті пісіру немесе қыздыру уақыты азырақ болады.

• Артық пісіру тағамның күйіп кетіп, соның нәтижесінде пештің бүлінуіне әкеліп соғуы мүмкін.

5. Сұйық тағамдарды, мысалы, көже, тұздық және сусындарды микротолқынды пеште жылытқан кезде,

- * Тар мойынды тік қабырғалы ыдысты пайдаланбауға тырысыңыз.
- * Қатты қыздырып жібермеңіз.
- * Ыдысты пешке қоярдың алдында және қыздырудың орта тұсында сұйық тамақты араластырыңыз.
- * Қыздырғаннан кейін пештің ішінде шамалы уақыт қалдырыңыз; күйіп қалуға жол бермес үшін оны тағы да еппен сапырыңыз немесе шайқаңыз да, пайдаланар алдында (өсіресе емізік шөлмектердің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін) температурасын тексеріңіз.
- Ыдысты ұстаған кезде абай болыңыз. Сусындарды микротолқынды пеште қыздыру олардың біраз уақыттан кейін көпірместен қайнап кетуіне әкелуі мүмкін. Бұл ыстық сұйық тағамның кенеттен тасып төгілуіне әкелуі мүмкін.

6. Шығыс саңылауы пештің үстіңгі, астыңғы немесе бүйір жағында орналасады. Саңылауды бітеп тастамаңыз.

- Бұл пештің бұзылуына және тағамның нашар пісуіне әкелуі мүмкін.

7. Пешті іші бос кезде қоспаңыз. Пеш қолданылмай тұрған кезде, оның ішіне стакан су қоюға кеңес беріледі. Егер сіз абайсызда пешті қосып қойсаңыз, су барлық қысқатолқынды қуатты жұтып қояды.

- Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

8. Егер аспаз кітабында қандай да бір асты даярлау туралы осындай кеңестер берілмеген болса, азық-түліктерді қағаз шашыққа орап даярламаңыз. Тағамды даярлау кезінде қағаз шашықтардың орнына газеттерді қолданбаңыз.

- Дұрыс пайдаланбау жарылысқа немесе өрт шығуына себеп болуы мүмкін.

9. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол қызып кетіп, көмірленуі мүмкін. Металмен өрнектелген (мысалы, алтынмен немесе күміспен) керамикалық ыдысты пайдаланбаңыз.

- Олар қызып кетіп, күйі мүмкін. Атап айтқанда металл заттар пештің ішінде ұшқындап, елеулі зақым келтіруі мүмкін.

10. Екінші рет өңделген шикізаттан жасалған қағазды қолданбаңыз, өйткені Олардың құрамында ұшқын және/немесе күйді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.

- өйткені олардың құрамында ұшқын және/немесе күйді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.

11. Табақ пен сөрелі тамақты пісіріп болған бетте суға салып жууға болмайды.

- Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

12. Пеш абайсызда еденге аударылып кетпеу үшін есіктің алдыңғы жағы пеш орнатылған үстемеден ең болмағанда 8 см-ге арырақ орналасуын қамтамасыз етіңіз.

- Дұрыс пайдаланбау жарақат алуға және пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

13. Даярлау алдында картоптың, алманың және өзге де осы сияқты көкөністер мен жемістердің қабығын шанышқымен шанышңыз.

- Олар жарылуы мүмкін.

14. Пеште жұмыртқаны қабығымен даярламаңыз. Қабығы бар жұмыртқаны және қатты қайнатылған жұмыртқаны қысқатолқынды пеште пеште қыздыруға болмайды, өйткені олар қыздыру функциясы аяқталған соң жарылып кетуі мүмкін.

- Жұмыртқаның ішінде қысым пайда болып, ол жарылып кетеді.

15. Өзіңіздің пешіңізде фритюр асын даярлауға талпынбаңыз.

- Бұл ыстық сұйық тағамның кенеттен тасып төгілуіне әкелуі мүмкін.

16. Егер сіз түтінді байқап қалсаңыз, пештік есігін ашпаңыз, оның орнына от ауа түспеген күйде сөніп қалу үшін пештің желі сымын ток көзінен шығарыңыз.

- Бұл өрт шығуы немесе электр тогы соғуы сияқты елеулі зақымға себеп болуы мүмкін.

17. Тағы бір рет қолдануға жарайтын пластикалық, қағаз немесе өзге күйетін материалдан жасалған ыдысқа даярланып немесе қыздырылып жатса, пешті қараусыз қалдырмаңыз, қайта-қайта пештің ішін ашып, ыдысқа ештеңе болмағанын байқап тұрыңыз.

- Тағам ыдыстың ықтимал бұзылуының себебінен тасып төгілуі мүмкін, бұл да өрт шығаруы мүмкін.

18. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде оның беткі қабаттарының температурасы өте жоғары болуы мүмкін.

- Олар ысып кетуі мүмкін болғандықтан, қалың аспаздық қолғап кимесе, күйіп қалу қатері бар.

19. Тағамның қалдықтарын алып тастау, ал пешті жиі тазалау керек.

- Пешті кір күйінде ұстау сыртқы жабынды зақымдауға әкеп соқтыруы мүмкін, ал ол пешті қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізеді, сонымен қатар қауіпті жағдай тудыруы мүмкін.

20. Осы пешке ұсынылған температура таратқышын (температура, таратқыш функциясы бар үлгілерге арналған) ғана қолданыңыз.

- Температураны дұрыс сынап көрмесеңіз, оның дұрыс екеніне сенімді бола алмайсыз.

21. Әр өндірушінің өз попкорн жасайтын өнімі бойынша берілетін нұсқауларын дәл орындаңыз. Жүгері қуырылып жатқан кезде пешті қарусыз қалдырмаңыз. Егер жүгері ұсынылған уақыттан кейін жарылмаса, қуыруды тоқтатыңыз. Жүгеріні қуыру үшін қоңыр қағаз қапшықты пайдалануға болмайды. Шала піскен дәндерді қуыруға тырыспаңыз.

- Қатты қуырып жіберсе, жүгері жанып кетуі мүмкін.

22. Бұл өнім жерге қондырылуы керек.

- Желі сымындағы өткізгіштер келесі кодқа сай боялған:
КӨК – Нейтралды
ҚОҢЫР – Кернеу үстінде
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ – Жер
Бұл түстер сіздің айырыңызда түсті белгілерге сай келмейтін болғандықтан, былай істеніз:

КӨК түсті өткізгіш N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түсті өткізгіш E .

23. Бұл пешті коммерциялық тамақтандыру мақсаттары үшін пайдалануға болмайды.

- Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

24. Микротолқынды пеш шкаф ішіне қойылған болса, оны қолданған кезде әсем есігін ашып қою керек.

- Егер жұмыс істеп тұрған кезде есік жабылса, ауа ағыны нашар өтіп, өрт шығуына немесе пеш пен оның қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

25. Бұл байланысты қамтамасыз ету үшін пайдалануға ыңғайлы штепсель болуы тиіс немесе негізгі электр желісінде электр сымдарын жүргізу ережелеріне сәйкес орнатылған ажыратқыш болуы тиіс.

- Дұрыс келмейтін ашаны немесе қосқышты пайдалану электр тоғы соғуына немесе өрт шығуына әкелуі мүмкін.

26. Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыстарды қолданыңыз.

27. Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.

28. Микротолқынды пеш шкафта тексерілмеген болса, оны шкафқа орналастыруға болмайды.

29. Бұл құрылғы физикалық, сезу немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдарға арналмаған. Олар тек қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөнінде нұсқау алып, құрылғыны пайдалана алады. 8 жасқа толмаған балалар бақылаусыз тазалау және қызмет көрсету жұмыстарын орындамауы тиіс.

30. Пештің үстіңгі жағында қалатын бос орынның минималды биіктігі.

31. Микротолқынды пеш бөлек қойылып пайдаланылуға арналған.

32. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оның қол жетерлік беттері қызуы мүмкін.

33. Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардан аулақ ұстаңыз.

34. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда есіктің сыртқы бету қызуы мүмкін.

35. Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке басқарушы құрал ретінде пайдалануға арналмайды.

36. Бұл құрылғы үйде пайдалануға арналған.

37. Микро толқындармен әзірлеу кезінде тамаққа және сусындарға арналған металл ыдыстарға рұқсат етілмеген. Өндіруші микро толқындармен әзірлеуге жарамды металл ыдыстардың өлшемі мен пішінін көрсетсе, бұл талап тиісті емес.

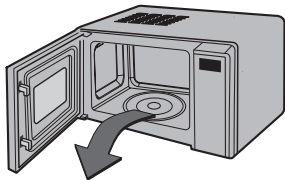
38. Микро толқынды пеш тамақ пен сусындарды қыздыруға арналған. Тамақты немесе киімді кептіру және жылыту төсемелерін, шәркені, губкаларды, дымқыл киімді және сол сияқтыларды қыздыру жарақат алу, тұтану немесе өртену қаупіне әкелуі мүмкін.

39. Құрылғылар сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.

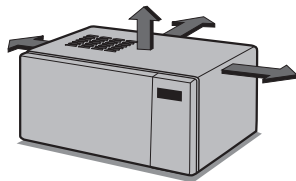
Пешті орамнан алу және орнату

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

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



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



⚠ ЕСКЕРТУ

БҰЛ БҰЙЫМ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА АС ДАЙЫНДАУ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУҒА ТИІС.

3. Микротолқынды пешіңізді айнымалы ток желісінің стандартты ұяшығына қосыңыз. Пештің қорегі бөлек желіден жүзеге асырылуын қамтамасыз етіңіз. Егер сіздің пешіңіз тиісті түрде жұмыс істемесе, желілік ашаны ұяшықтан ажыратыңыз да, содан кейін ашаны қайтадан ұяшыққа салыңыз.
4. Есікті басып ашыңыз. Пешке АЙНАЛАТЫН САҚИНАНЫ орнатыңыз және сақинаға ШЫНЫ АСТАУДЫ қойыңыз.
5. Микротолқынды пешті пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны ШЫНЫ АСТАУҒА қойыңыз да, есікшені жабыңыз. Егер сізде қандай ыдысты пайдалануға болатынына қатысты күмән болса, 7-ші беттен қарауды өтінеміз.



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



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



ЕНДІ СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН

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

Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Өзіңіздің микротолқынды пешіңізде ешқашан металл ыдысты немесе металмен әрленген ыдысты пайаланбаңыз.

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

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

Сөзде күмән туғызатын ыдысты микротолқынды пешке бір стакан судың жанына қойыңыз. Микротолқындар режимін 1 минутқа ЖОҒАРЫ қуаттылыққа қосыңыз. Егер су жылып, ал ыдыс ұстағанда салқын күйінде қалса, ол микротолқынды пеште қолдану үшін қауіпсіз. Алайда, егер судың

температурасы өзгермесе, ал ыдыс жылыса, бұл оның микротолқындарды жұтатынын және оны микротолқынды пеште пайдалану қауіпті екендігін білдіреді. Сіздің ас үйіңіздегі микротолқынды пеште ас адйындағанк езде пайдалануға болатын ыдыс жеткілікті болар. Тек төменде берілген тізбекті оқып шығыңыз.

Ас тәрелкелері

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

Шыны ыдыс

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

Өнімдерді сақтауға арналған пластик ыдыс

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

Қағаз

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

Ас дайындауға арналған пластик пакеттер

Олар микротолқынды пеште пайдалану үшін олар ас дайындауға арналған

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

Микротолқынды пешке арналған пластмасс ас ыдысы

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

Фаянс, балшық ыдыс және қыш

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



ЕСКЕРТУ

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

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Дайындау процессін қадағалаңыз

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

Ас дайындау уақытына ықпал ететін факторлар

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

Өнімдердің тығыздығы

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

Астың биіктігі

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

Өнімдердегі ылғалдың құрамы

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

Өнімдердегі сүйектер мен майдың құрамы

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

Өнімдердің мөлшері

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

Өнімдердің нысаны

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

Жабу

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

Күреңіту

15 минут немесе одан ұзақ дайындалатын ет және құс еті өздерінің майының есебінен сәл күреңітеді. Одан көрі қысқа уақыт дайындалатын тағамдарға күреңіту үшін вустершир тұздығы немесе барбекюге арналған

тұздықты жағуға болады, бұл тәбетті түске кірушіге мүмкіндік береді.

Тағамдарға күреңіту үшін тұздықтың біршама шағын мөлшері үстелетін болғандықтан, тағамдардың бастапқы хош иісі өзгермей қала береді.

Май өткізбейтін қағазбен жабу

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

Орналастыру және аралықтарды қамтамасыз ету

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

Араластыру

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

Аудару

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

Анағұрлым қалың үлестерді сыртында орналастыру

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

Экрандау

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

Көтеріңкіреу

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

Тесу

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

Дайындығын тексеру

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

Тұру уақыты

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

Сіздің пешіңізді тазалау

1. Пештің ішкі беттерін таза ұстаңыз Астың немесе төгілген сұйықтықтың тамшылары пештің қабырғаларына жабысады және тығыздатқыштар мен есікшенің беттерінің арасына түседі. Ең дұрысы оларды ылғалды шүберектің көмегімен бірден кетіріп отыру керек. Астың ұнтақтары мен тамшылар микротолқынды энергияны сіңіріп, дайындау уақытын ұлғайтады. Ылғалды шүберектің көмегімен есікше мен тығыздағыш беттердің арасындағы барлық ұнтақтар мен ас қалдықтарын кетіріңіз. Ең жерлерді есікшенің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін мұқият тазалап отыру қажет. Ішкі беттердегі май тамшыларын сабынды шүберекпен кетіріңіз, содан кейін сабынды шүберекпен кетіріп, құрғатып сүртіңіз. Қатқыл жуғыш құралдарды немесе түрпілік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз. Шыны табақты қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
 2. Пештің сыртқы беттерін таза ұстаңыз Сыртқы беттерді жұмсақ сабын мен жылы суды пайдаланып, тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, корпусты жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің зақымдалуының алдын алу үшін, судың желдету саңылауларына ағуына жол бермеңіз. Басқару панелін тазалау үшін, пеш кездейсоқ қосылмау үшін есікшені ашып, панельді ылғалды шүберекпен сүртіңіз, содан оны дереу жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіп алыңыз. Тазалап болғаннан кейін, Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.
 3. Егер есікшенің периметрі бойынша пештің ішінде немесе сыртында шоғырланса, панельдерді жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Ол микротолқынды пеш жоғары ылғалдылық шарттарында істеген уақытта орын алуы мүмкін және ешбір түрде пештің қауаулығын білдірмейді.
 4. Есікше мен есікшенің тығыздағыштары тазалықта ұсталуы тиіс. Тазалау үшін тек жұмсақ шүберек пен сабынды жылы суды пайдаланыңыз.
- ТАЗАРТҚЫШ ҰНТАҚТАР, МЕТАЛЛ ЖӨКЕЛЕР МЕН ПЛАСТИКА КӨПШІКТЕР СЕКІЛДІ ТҮРПІЛІК

МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

Металл беттерді егер оларды ылғалды шүберекпен жиірек сүртіп алып отырса, таза күйінде сақтау оңайырақ болады.

Неғұрлым жиі туындайтын сұрақтарға жауаптар

- С.** пештің камерасындағы жарық неге жабайды?
- Ж.** Оған бірнеше себеп болуы мүмкін: пештегі шам жанып кеткен. Пештің есікшесі жабылмаған.
- С.** Пештің терезесіндегі қарауыл терезесі микротолқынды энергияны өткізе ме?
- Ж.** Жоқ. Экранның жабылатын терезесіндегі ойықтар жарықтың өтуіне мүмкіндік беретін, бірақ микротолқынды энергияға өтуге мүмкіндік бермейтіндей шамада жасалған.
- С.** Неге басқару панеліндегі батырманы басқан кезде дыбыстық сигнал беріледі?
- Ж.** Дыбыстық сигнал сіздің басқарушы сигналдарыңыздың пештің жадына енгізілгенін көрсетеді.
- С.** Егер микротолқынды пешті ол бос болған уақытта қосса, ол зақымдала ма?
- Ж.** Иә. Ешқашан да пеш бос болған уақытта немесе оған шыны табақты орнатпай, қоспаңыз.
- С.** Неге жұмыртқалар кейде “жарылады”?
- Ж.** Сіз жұмыртқаларды пісірген, қуырған немесе пашот жұмыртқа дайындаған уақытта сарысы оның жарғағының ішінде бу жинақталу себебінен “жарылып” кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін, жұмыртқаны дайындар алдында сарысын тесіңіз. Ешқашанда қабығы аршылмаған жұмыртқаны дайындамаңыз.
- С.** Неге асты пеште дайындау уақыты аяқталғаннан кейін оны қоя тұруға кеңес беріледі?
- Ж.** Асты микротолқынды энергия пайдаланып, дайындау аяқталғаннан кейін, ол “тұру” уақытында дайындалуын жалғастырады. Ол тұру уақыты асқа оның бүкіл көлемі бойынша дайындыққа жетуге мүмкіндік береді. Тұру уақытының ұзақтығы астың тығыздығына байланысты.
- С.** Микротолқынды пеште мамық жүгеріні дайындауға бола ма?
- Ж.** Иә, төменде берілген екі әдістің көмегімен дайындауға болады.

1. Микротолқынды пеш үшін арнайы әзірленген мамық жүгері дайындауға арналған ыдысты пайдаланып.
2. Сатылатын, микротолқынды пешке арналған орамдалған мамық жүгеріні пайдаланып, дайындауға болады.

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



ЕСКЕРТУ

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

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

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

Як працює мікрохвильова піч

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

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

Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати через такі матеріали, як скло, порцеляна й папір - матеріали, з яких робиться посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі. Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою, нагрівається від тепла, що генерується в їжі.

Дуже безпечний пристрій

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



Зауваження

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

Важливі інструкції з безпеки Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загорання, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Це символ, що попереджає про небезпеку. Цей знак попереджає Вас про потенційні джерела небезпеки, які можуть стати причиною травми або смерті для Вас або інших людей. Усі повідомлення відносно безпеки супроводжуються попереджувальним знаком або словом "ОБЕРЕЖНО" чи "УВАГА". Ці слова означають:



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною серйозної травми або смерті.



УВАГА

Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною травми або призвести до матеріальних збитків.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Не робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі. Небезпечно виконувати операції по обслуговуванню або ремонту печі, що пов'язані зі зняттям будь-яких кожухів і кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. Ремонт повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець із ремонту мікрохвильової техніки.

• На відміну від інших побутових приладів, у мікрохвильовій печі присутні високі напруга та струм. Неправильне використання або ремонт можуть призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії або до ураження електричним струмом.

2. Не використовуйте піч для сушіння (наприклад, для сушіння вологих газет, одягу, іграшок, електричних пристроїв, домашніх тварин тощо).

• Це може створити значну загрозу безпеці та спричинити пожежу, опіки або ураження електричним струмом із летальним кінцем.

3. Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду. Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина вміє користуватися піччю у безпечний спосіб і усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.

• Неправильне використання може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або опіків.

4. Під час роботи деякі досяжні деталі нагріваються до високої температури. Слід не допускати малих дітей до приладу.

• Вони можуть опіктися.

5. Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних посудинах, тому що вони можуть вибухнути при нагріванні. Перш ніж готувати або розморожувати продукти, видаліть з них пластикову упаковку. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.

• Вони можуть розірватись.

6. Використовуйте приладдя, що відповідає режиму роботи (див. інформацію на стор. 7).

• Неправильне використання може призвести до пошкодження печі, приладдя або до пожежі

7. Не дозволяйте дітям гратись з приладдям або виснути на ручці дверцят.

• Вони можуть поранитись.

8. Якщо двері або ущільнення двері пошкоджено, не слід користуватися піччю, доки не буде виконано ремонт компетентною особою.

9. Дуже небезпечним є для усіх, крім компетентної особи, проводити будь-який ремонт або сервісне обслуговування, під час якого проводиться зняття покриття, яке дає захист від впливу мікрохвильової енергії.

10. Коли прилад використовується у комбінованому режимі, дітям слід користуватися піччю лише в присутності дорослих через утворення високих температур.



УВАГА

1. Блокування у механізмі дверцят перешкоджає роботі печі із відкритими дверцятами. Дуже важливо не перешкоджати роботі захисного блокування

• Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії. (Захисне блокування автоматично припиняє роботу приладу при відкриванні дверцят).

2. Не розміщайте будь-які предмети (кухонні рушники, серветки тощо) між передньою поверхнею печі та дверцятами, не допускайте накопичення харчових продуктів або миючих засобів на поверхнях ущільнення.

• Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.

3. Не експлуатуйте пошкоджену піч. Особливо важливим є те, щоб дверцята зачинялись правильно, і не були пошкоджені такі компоненти: (1) дверцята (вигинання), (2) завіси та защіпки (зламані або ослаблі кріплення), (3) ущільнення дверцят та поверхні ущільнення.

• Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.

4. Правильно вибирайте час приготування їжі. Для невеликих кількостей продуктів потрібен менший час приготування або нагрівання.

• Надто тривале готування може призвести до загоряння їжі та пошкодження печі.

5. При нагріванні рідин, наприклад, супів, соусів та напоїв у мікрохвильовій печі:

* Уникайте використання ємностей із прямими стінками та вузьким горлом.

* Не допускайте перегрівання.

*** Перемішуйте рідину перед приміщенням ємності до печі, а потім знову - по закінченні половини часу нагрівання.**

*** Після нагрівання дайте їй деякий час постояти; обережно перемішайте або стряхніть її і перевірте температуру перед вживанням, щоб запобігти опікам (особливо це стосується вмісти пляшечок та чашок із дитячою їжею).**

• Будьте обережні при поводженні з ємністю. Мікрохвильове нагрівання напоїв може призвести до бурхливого кипіння без попередніх ознак утворення бульбашок. Це може призвести до несподіваного кипіння напоїв.

6. Вихідний отвір розташований на верхній, нижній та бокових поверхнях печі. Не закривайте ці отвори.

• Це може призвести до пошкодження печі та поганих результатів приготування їжі.

7. Не вмийте піч, коли вона порожня. Якщо піч не використовується, рекомендуємо ставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково увімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.

• Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

8. Не готуйте продукти, обернувши їх у паперові рушники, за винятком випадків, коли в повареній книзі дані саме такі рекомендації з приготування страви. Не користуйтеся газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.

• Неправильне використання може стати причиною вибуху або пожежі.

9. Не користуйтеся дерев'яним посудом. Не користуйтеся керамічним посудом з металевою обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди видаляйте закручені дротики, що зав'язують пакети із продуктами.

• Він може перегрітися та обвуглитися.

10. Металеві предмети можуть призвести до виникнення електричної дуги, що може викликати серйозне пошкодження печі. Не користуйтеся папером.

• Виготовленим з переробленої вторинної сировини, тому що в ньому можуть міститися домішки, які можуть викликати іскріння і/або загоряння при приготуванні їжі.

11. Не промивайте лоток і опору під водою одразу після приготування їжі. Він може розламатися або тріснути.

• Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

12. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, забезпечте, щоб передній край дверцят розташовувався, принаймні, на 8 см углибину від краю поверхні, на якій встановлена піч.

• Неправильне використання може призвести до травм та пошкодження печі.

13. Перед приготуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук та інших аналогічних овочів і фруктів.

14. Не готуйте в печі яйця в шкарлупі. Яйця в шкарлупі та зварені круто яйця не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть по закінченні функції розігріву.

• Усередині яйця створюється тиск і воно вибухне.

15. Не намагайтеся готувати у вашій печі страви у фритюрі.

• Це може призвести до несподіваного кипіння гарячої рідини.

16. Якщо ви помітили дим, не відкривайте дверцята печі, а вимкніть її або від'єднайте мережний шнур печі від розетки, щоб повністю згасло без надходження повітря.

• Це може стати причиною значного пошкодження, такого як пожежа або ураження електричним струмом.

17. Якщо їжа готується або підігрівається в одноразовому посуді із пластику, паперу або інших горючих матеріалів, не залишайте піч без догляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконаватися в тому, що з посудом нічого не відбувається.

• Ваші харчові продукти можуть вилитись через можливі пошкодження ємності. Це також може спричинити пожежу.

18. Температура доступних поверхонь може бути високою під час роботи пристрою.

• Оскільки вони стають дуже гарячими, існує небезпека опіку, якщо тільки кухар не одягнув захисні рукавички

19. Залишки їжі необхідно видаляти, а піч регулярно чистити.

• Утримання печі в брудному стані може призвести до пошкодження зовнішнього покриття, що може негативно позначитися на терміні експлуатації печі, а також призвести до небезпечної ситуації.

20. Використовуйте тільки той датчик температури, який рекомендований для цієї печі (для моделей використання датчика, що мають функцію використання датчика температури).

• Ви не можете перевірити належним чином температуру, використовуючи невідповідний датчик температури.

21. Точно виконуйте інструкції виробника щодо приготування попкорну. Не залишайте піч без нагляду під час приготування попкорну. Якщо кукурудза не перетворюється на баранці по закінченні вказаного часу, припинить приготування попкорну. Не використовуйте мішок з коричневого паперу для приготування попкорну. Не намагайтеся змусити зерна, що залишилися, луснути.

• Надто тривале нагрівання може спричинити займання попкорну.

22. Цей виріб повинен бути заземлений. Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:

СИНИЙ ~ Нейтраль

КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою

ЖОВТИЙ І ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля

Оскільки ці кольори дротів можуть не відповідати кольоровим міткам на вашій вилці, виконайте такі дії:

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою N або ЧОРНОГО кольору. Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою L або ЧЕРВОНОГО кольору. Дріт ЖОВТОГО ТА ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, що позначений буквою E або символом «».**

Якщо мережний шнур виробу пошкоджений, то для забезпечення безпеки його має замінити представник фірми-виробника, її агент з обслуговування або особа, яка має аналогічну кваліфікацію.

• Неправильне використання може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або

23. Забороняється використовувати цю піч для комерційних цілей.

• Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

24. Мікрохвильову піч слід використовувати із відчиненими декоративними дверцятами, якщо мікрохвильова піч вбудована в меблі.

• Якщо ці дверцята закриті під час роботи печі, потік повітря зменшується і може спричинити пожежу або пошкодження печі.

25. Таке підключення можна влаштувати, якщо розетка знаходиться у доступному місці, або встановленням вимикача на стінну проводку у відповідності із вимогами до обладнання електричної проводки.

• Неправильне використання вилки або перемикача може стати причиною ураження електричним струмом або пожежі.

26. Використовуйте тільки посуд, придатний до використання в мікрохвильових пічках.

27. Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.

28. Не слід ставити мікрохвильову піч у шафу, якщо тільки її не було перевірено в шафі.

29. Прилад не передбачений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком навичок або досвіду, доки їм не буде проведено інструктаж або не буде догляду з боку людини, відповідальної за їхню безпеку. Чищення та технічне обслуговування не повинно виконуватися дітьми, якщо тільки їм не більше 8 років і вони знаходяться під наглядом.

30. Мінімальна висота над поверхнею пічки, необхідна при встановленні.

31. Мікрохвильова піч може бути вбудована.

32. Температура доступних поверхонь може бути висока під час роботи приладу.

33. Тримайте прилад та його кабель в недоступному місці для дітей віком до 8 років.

34. Двері зовнішньої поверхні можуть нагріватися під час роботи приладу.

35. Пристрої не призначені для використання через зовнішній таймер чи окремий блок управління.

36. Даний прилад призначений для використання у побуті.

37. Не дозволяється використовувати металеві контейнери для харчових продуктів і напоїв під час приготування їжі в мікрохвильовій печі. Ця вимога не застосовується на практиці, якщо виробник вказує розмір і форму металевих контейнерів, які придатні для використання під час приготування їжі в мікрохвильовій печі.

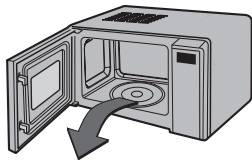
38. Мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння харчових продуктів або одягу та підігрівання зігріваючих подушечок, тапочок, губок, вологих серветок і подібних речей може призвести до ризику отримання травми, загоряння або пожежі.

39. Прилад не передбачає управління за допомогою зовнішнього таймера або окремого пульта дистанційного керування.

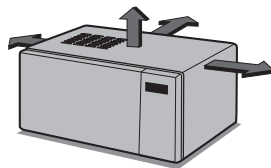
Розпакування й установка печі

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

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



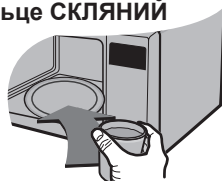
2. Установіть піч на рівну горизонтальну поверхню в обраному вами місці на висоті не менш ніж 85 см від підлоги, але забезпечте відстань не менш 30 см зверху та 10 см ззаду печі для достатньої вентиляції. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, встановіть піч так, щоб передній край дверцят розташовувався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



⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

НЕ ТРЕБА ВИКОРИСТОВУВАТИ ДАНИЙ ПРИЛАД ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ В КОМЕРЦІЙНИХ ЦІЛЯХ

3. Приєднайте вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Переконайтесь, щоб живлення печі здійснювалося від окремого ланцюга. **Якщо ваша піч не працює належним чином, відключіть мережний штепсель від розетки й потім знову вставте штепсель в розетку.**
4. Відкрийте вашу піч. Встановіть в піч **КІЛЬЦЕ, ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ** й покладіть на кільце **СКЛЯНИЙ ПІДНОС**.
5. Налийте в посуд, **безпечний для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте його на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** і закрийте дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор. 7.
6. Натисніть кнопку **Стоп/Відміна** й потім натисніть кнопку **Старт** один раз, щоб задати час роботи печі, рівний 30 секундам.



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



ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ

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

Ніколи не використовуйте для вашої мікрохвильовій печі металевий посуд або посуд з металевою обробкою

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

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

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

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

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

Столові тарілки

Багато видів столового посуду є безпечними для використання в мікрохвильовій печі. у випадку сумнівів, подивіться в документах експлуатації виробника посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі.

Скляний посуд

Термостійкий скляний посуд безпечний для мікрохвильової печі.

Це також відноситься до всіх марок кухонного посуду із загартованого скла. Однак, не користуйтеся таким скляним

посудом, як келихи або склянки для вина, оскільки вони можуть лопнути при нагріванні їжі.

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

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

Папір

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

Пластикові пакети для готування їжі

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

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

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

Фаянс, глиняний посуд і кераміка

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



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом готування

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

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

Фактори, що впливають на час готування їжі

Час готування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що використовуються в рецепті, дуже сильно впливає на час готування. Наприклад, пиріг з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися суттєво довше, ніж пиріг з тих же інгредієнтів, але кімнатної температури. У всіх рецептах блюд, наведених у даному посібнику, зазначені діапазони часу готування. Якщо ви готуєте страву протягом мінімального часу, зазначеного в рецепті, вона може бути не до кінця готова Іноді для готування страви за вашим смаком доводиться навіть перевищувати максимально зазначений час. Основний принцип, прийнятий в цій повареній книзі, полягає в консервативному підході при визначенні часу готування. Адже, якщо їжа пригоріла, то це вже не можна виправити. У деяких рецептах, особливо в рецептах готування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується виймати блюдо з печі злегка неготовим. Це не помилка. Якщо дати блюду постояти, особливо в накритому виді, воно продовжує готуватись навіть після

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

Щільність продуктів

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

Висота їжі

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

Вміст вологи в продуктах

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

Вміст кісток і жиру в продуктах

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

Кількість продуктів

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

Форма продуктів

Мікрохвилі проникають у продукти тільки на глибину близько 2 см; внутрішня частина товстої страви готується за рахунок того, що тепло, що генерується зовні, переноситься усередину. Тільки

зовнішні шари будь-якої страви готуються за рахунок мікрохвильової енергії, інша частина страви готується за рахунок теплопровідності.

Виходячи із цього, найгіршою можливою формою страви при приготуванні в мікрохвильовій печі є товстий квадрат. Кути вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагріється. У мікрохвильовій печі найбільше успішно готуються круглі тонкі страви й страви, що мають форму кільця.

Накривання

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

Підрум'янювання

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

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

Накривання жиронепроникним папером

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

Розміщення й забезпечення проміжків

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

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному готуванні страви перемішуються з метою змішування інгредієнтів. Однак, при готуванні за допомогою мікрохвиль, страви слід перемішувати, щоб поширити й перерозподілити тепло. Завжди

перемішуйте їжу від країв у напрямку центра, тому що краї нагріваються в першу чергу.

Перевертання

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

Розміщення більш товстих порцій зовні

Тому що мікрохвилі «притягуються» до зовнішніх частин їжі, слід розміщувати більш товсті порції м'яса, птиці або риби ближче до країв блюда, де вони готуються.

У цьому випадку більш товсті порції отримають більше мікрохвильової енергії і їжа буде готуватися більш рівномірно.

Екранування

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

Підняття

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

Протикання

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

Перевірка готовності

У мікрохвильовій печі їжа готується так швидко, що необхідно часто перевіряти її готовність. Деякі страви залишають у печі доки вони не будуть повністю готові, але більшість блюд, включаючи блюда з м'яса й птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають деякий час, щоб вони дійшли до готовності.

За цей час внутрішня температура їжі піднімається на 3° - 8°C.

Час відстоювання

Їжі часто дають постояти від 3 до 10 хвилин після того, як вона вийнята з мікрохвильової печі. Звичайно, їжу на час

відстоювання накривають для збереження тепла, за винятком випадків, коли вона повинна підсохнути зовні (наприклад, деякі пироги й бісквіти). Відстоювання дозволяє довести їжу до готовності, а також розкрити усі смакові якості страви.

Чищення вашої печі

1 Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті

Краплі їжі або пролиті рідини прилипають до стінок печі й потрапляють між ущільнювачами й поверхнею дверцят. Найкраще відразу ж видалити їх за допомогою вологої ганчірки. Крихти їжі й краплі будуть поглинати мікрохвильову енергію й збільшувати час приготування. За допомогою вологої ганчірки видаліть всі крихти й залишки їжі, що знаходяться між дверцятами й ущільнювачами печі.

Ці місця необхідно очистити особливо ретельно для забезпечення надійного закривання дверцят. Видаліть краплі жиру із внутрішніх поверхонь наміленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило й протріть насухо. Не користуйтеся твердими або абразивними миючими засобами. Скляний піднос можна мити вручну або в машині для миття посуду.

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

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

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

4 Дверцята й ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змийте мило

й ретельно витріть насухо. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК МИЮЧІ ПОРОШКИ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирати їх вологою ганчіркою.

Відповіді на найчастіші питання

Питання. Чому не горить освітлення в камері печі?

Відповідь. Для цього може бути кілька причин: Перегоріла лампочка в печі. Дверцята печі не закриті.

П. Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно у дверцятх печі?

В. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, щоб вони пропускали світло, але не дозволяють проходити мікрохвильовій енергії.

П. Чому при натисканні кнопки на панелі керування подається звуковий сигнал?

В. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал уведений у пам'ять печі.

П. Чи буде мікрохвильова піч ушкоджена, якщо її включити тоді, коли вона порожня?

В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди скляний піднос.

П. Чому яйця іноді "вибухають"?

В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може "вибухнути" з причини нагрядження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкарлупі.

П. Чому рекомендується дати їжі постояти після того, як закінчився час її готування в печі?

В. Після того, як готування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час "відстоювання". Цей час дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її обсязі. Тривалість часу відстою залежить від щільності їжі.

П. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі повітряну кукурудзу?

В. Так, за допомогою одного із двох методів, описаних нижче.

методів, описаних нижче.

- 1 З використанням посуду для готування повітряної кукурудзи, розробленого спеціально для мікрохвильової печі.
- 2 З використанням наявної в продажі упакованої повітряної кукурудзи, призначеної для мікрохвильової печі. При цьому на упаковці зазначено час готування й рівень потужності, що потрібно використати. **ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ПО ГОТУВАННЮ ПРОДУКТУ, НАДАНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРИТЬСЯ В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКУВАННІ ЧАСУ, ПРИПИНІТЬ ГОТУВАННЯ.** Продовження готування може призвести до займання кукурудзи.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

П. Чому моя піч не завжди готує так швидко, як це зазначено в повареній книзі для мікрохвильової печі?

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

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

Foydalanishga oid yo'riqlar

MIKROTO'LQINLI PECH

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

Mikroto'lqin funksiyasi qanday ishlaydi

Mikroto'lqinlar radion, televideniye to'lqinlari va oddiy kunduzgi yorug'likga o'xshash bo'lgan energiyaning bir ko'rinishi hisoblanadi. Odatda, mikroto'lqinlar tashqariga tomon atmosferadan o'tib yoyiladi va hech qanday ta'sirga ega emas.

Biroq, ushbu pechda magnetron o'rnatilgan bo'lib, u mikroto'lqinlardagi energiyadan foydalanish uchun mo'ljallangan. Magnetron quvvchasiga beriladigan elektr quvvatidan mikroto'lqin energiyasini hosil qilish uchun foydalaniladi.

Ushbu mikroto'lqinlar pech ichidagi teshiklar orqali ovqat pishirish sohasiga kiradi. Pech ichida patnis joylashgan. Mikroto'lqinlar pechning metall devorlari ichidan o'ta olmaydi, ammo ular shisha, chinni va qog'oz hamda mikroto'lqin energiyasidan foydalangan holda xavfsiz pishirish uchun qo'llaniladigan ashyodan o'ta oladi.

Mikroto'lqinlar ovqat tayyorlanadigan idishlarni isitmaydi, biroq idish tayyorlangan ovqatdan chiqadigan issiqlikdan bora-bora isiydi.

Mutlaqo xavfsiz jihoz

Ushbu mikroto'lqinli pech maishiy uy jihozlari va buyumlari orasida eng xavfsizlaridan biri sanaladi. Pech eshikchasi ochilganda, u avtomatik ravishda mikroto'lqinlar hosil qilishni to'xtatadi. Mikroto'lqin energiyasi ovqatga kirganda, butunlay issiqlikga aylanadi, ovqat tarkibida hech qanday "qoldiq" energiya qolmaydi, bu esa, ovqatni tanovul qilganingizda, salomatligingizga hech qanday ziyon yetmasligini ta'minlaydi.

! IZOH

Agar pechdan foydalanmaydigan bo'lsangiz, uni elektr rozetkasidan uzib qo'yishingiz tavsiya etiladi.

XAVFSIZLIKGA OID MUHIM YO'RIQLAR

Ushbu qo'llanmani kelgusida murojaat qilishingiz uchun saqlab qo'ying. Pechdan foydalanish vaqtida elektr toki urishi, tan jarohati yoki mahsulotga shikast yetishining oldini olish uchun jihozdan foydalanishdan oldin barcha yo'riqlarni o'qib chiqib, ularga amal qiling. Ushbu yo'riqnoma sodir bo'lishi mumkin bo'lgan barcha muammoli holatlarni qamrab olmaydi. Siz tushunmaydigan muammolar yuzaga kelsa, doim xizmat ko'rsatuvchi agent yoki ishlab chiqaruvchiga murojaat qiling.



OGOHLANTIRISH

Bu xavfsizlik haqidagi ogohlantirish belgisi. Bu belgi siz yoki boshqa insonlar uchun o'lim yoki jarohatga sabab bo'lishi mumkin bo'lgan xatarlar haqida ogohlantiradi. Barcha xavfsizlikga oid xabarlar oldida mana shu xavfsizlik belgisi keladi va belgidan keyin "OGOHLANTIRISH" yoki "DIQQAT" so'zlari keladi. Bu so'zlarning ma'nosi:



OGOHLANTIRISH

Bu belgi og'ir tan jarohati yoki o'limga olib kelishi mumkin bo'lgan xatarli holatlar yoki xavfli amallar haqida ogohlantiradi.



DIQQAT

Bu belgi tan jarohati yoki moddiy zararga olib kelishi mumkin bo'lgan xavf-xatar yoki xavfli amallar haqida ogohlantiradi.



OGOHLANTIRISH

1 Pechning eshikchasi, eshik zichlamalari, boshqaruv paneli, xavfsizlik blokirovkasi ulab-uzgichlari yoki pechning boshqa qismlarini, ya'ni himoyalovchi devorlarning olinishiga olib keluvchi boshqa qismlar butligiga shikast yetkazishga, ularda qandaydir o'zgartirishlar qilishga yoki ularni ta'mirlashga aslo harakat qilmang. Ta'mirlash ishlari doim ma'lakali xizmat ko'rsatuvchi texnik tomonidan bajarilishi lozim.

- Boshqa maishiy jihozlardan farqli o'laroq, mikroto'lqinli pech yuqori kuchlanish va yuqori elektr tokida ishlaydigan qurilma hisoblanadi. Noto'g'ri foydalanish yoki ta'mirlash keragidan ortiq mikroto'lqin energiyasi ta'siri natijasida ziyon etishi yoki elektr toki urishiga olib kelishi mumkin.

2 Pechdan namlikni quritish maqsadida foydalanmang. (masalan, mikroto'liqlik pechni ho'l gazetalar, kiyim-kechaklar, o'yinchoqlar, elektr qurilmalari, uy hayvonlari yoki bolalar va hokazolar bilan ishlatish.)

- Bu xavfsizlikka jiddiy zarar yetishiga sabab bo'lishi mumkin, jumladan, kuyish, yoki elektr toki urishi natijasida to'satdan vafot etish.

3 Jihozni yosh bolalar va kekka insonlar ishlatishi ko'zda tutilmaydi. Faqatgina, bola pechdan xavfsiz tarzda foydalanishi va jihozdan noto'g'ri foydalanish oqibatida yuzaga keladigan xatarlarni yaxshi anglashi uchun unga yetarlicha yo'l-yo'riqlar o'rgatilganidan keyingina, bolaning pechdan kattalar nazoratisiz foydalanishiga yo'l qo'yish mumkin.

- Noto'g'ri foydalanish elektr toki urishi yoki kuyishga sabab bo'lishi mumkin.

4 Ishlatilayotgan vaqtda pechning tegish mumkin bo'lgan qismlari issiq bo'lishi mumkin. Bu paytda yosh bolalarni pech yaqiniga yo'latmang.

- Ular kuyishlari mumkin.

5 Suyuqliklar yoki boshqa oziq-ovqatlat zichlangan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular yorilib ketishi mumkin. Pechda pishirish yoki muzdan eritishdan oldin idishdan plastik o'ramni olib tashlang. Ammo shuni yodda tutingki, ayrim oziq-ovqatlarni isitish yoki pishirish uchun ular plasmassa plyonka bilan o'ralishi lozim bo'ladi.

- Idishlar yorilib ketishi mumkin.

6 Har bir ishlatish rejimida muvofiq aksessuarlardan foydalanayotganingizga ishonch hosil qiling, 7-betdagi yo'riqlar sahifasiga qarang.

- Noto'g'ri foydalanish natijasida pech yoki uning aksessuarlariga shikast yetishi yoki uchqun chiqib, yong'in kelib chiqishi mumkin.

7 Bolalar pech aksessuarlari bilan o'ynamasin yoki pech eshikchasi dastagiga osilmasin.

- Jarohat olishlari mumkin.

8 Agar eshik yoki eshik zichlamalariga shikast yetgan bo'lsa, ular malakali shaxs tomonidan tuzatilmaguncha, pechdan foydalanmang.

9 Mikroto'liq energiyasi ta'siridan himoyalovchi devorlarni olishni talab qiladigan har qanday xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash ishini malakali texnikdan boshqa kishi amalga oshirsa, bu u uchun xavfli.

10 Jihoz kombinatsiya rejimida ishlatilsa, hosil bo'ladigan haroratlar sababli bolalar pechni faqat kattalar nazorati ostida ishlatishlari lozim.



DIQQAT

1 Eshik mexanizmiga xavfsizlik blokirovka tizimi o'rnatilgan, shu sababli, pech eshikchasi ochilgan holatida bo'lsa, uni ishlatib bo'lmaydi. Xavfsizlik blokirovkalarining but holda bo'lishi muhim ahamiyatga ega.

- Aks holda, ortiqcha mikroto'liq energiyasi ta'siri natijasida ziyon etishi mumkin. (Xavfsizlik blokirovkalari, eshik ochilganda, pishirish jarayonini avtomatik ravishda o'chiradi.)

2 Pech old yuzi va eshik o'rtasida hech qanday predmet (masalan, oshxona sochig'i, mayda sochiqcha va hokazo) yoki eshik zichlamasi yuzalariga ovqat yoki tozalash vositalari qoldiqlari to'planib qolmasin.

- Aks holda, ortiqcha mikroto'liq energiyasi ta'siri natijasida ziyon etishi mumkin.

3 Agar pechga shikast yetgan bo'lsa, uni ishlatmang. Ayniqsa, pech eshigining to'g'ri yopilgan bo'lishi va quyidagilarga shikast yetmagan bo'lishi muhim ahamiyatga ega: (1) eshik (egilgan), (2) oshiq-moshiqlar va zulfini (singan yoki bo'shagan), (3) eshik zichlamalari va zichlama yuzalari.

- Aks holda, ortiqcha mikroto'liq energiyasi ta'siri natijasida ziyon etishi mumkin.

4 Pishirish vaqtlari to'g'ri o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling, kam miqdorlardagi ovqatni pishirish yoki isitish nisbatan uzoqroq vaqtni talab qiladi.

- Haddan ortiq vaqt pishirib yuborish ovqatning yonib ketishiga va oqibatda, pechga shikast yetishiga olib kelishi mumkin.

5 Mikroto'liqlik pechda suyuqliklar, masalan, sho'rva, sous va ichimliklarni isitganda,

* Tor bo'yli, to'g'ri tomonli idishlardan foydalanishdan saqlaning.

* Haddan ortiq isitmang.

* Suyuqlikni pechga qo'yishdan oldin va isitish vaqtining yarmiga kelganda yana bir marta aralashtiring.

* Isitib bo'lgach, suyuqlikni pechda biroz qisqa muddat qoldiring; so'ng yana bir bor ehtiyot bo'lib aralashtiring yoki chayqalang va kuyishdan saqlanish uchun suyuqlikni iste'mol qilishdan oldin uning haroratini tekshiring (ayniqsa, yosh bolalarni oziqlantirish uchun mo'ljallangan emizakli shisha idish va bolalar ovqati solinadigan bankachadagi ovqatlar).

- Idishni ko'targanda, ehtiyot bo'ling. Ichimliklarni mikroto'liqlik pechda isitish uzoqroq va pufaklar hosil bo'lmasdan otilib qaynashga olib kelishi mumkin. Bu issiq suyuqliklarning birdaniga qaynab toshib to'kilishiga olib kelishi mumkin.

6 Chiqish teshigi pechning tepa, ost yoki yon tomonida joylashgan. Teshikni to'sib qo'ymang.

- Aks holda, pechga shikast yetishi va ovqat pishirish ko'ngildagidek amalga oshmasligi mumkin.

7 Pechga pishirish uchun hech narsa qo'ymasdan ishlatmang. Pechdan foydalanmaydigan bo'lsangiz, uning ichiga bir stakan suv qo'yib qo'shish maqsadga muvofiq. Pech tasodifan ishga tushirib yuborilganda, suv xavfsiz tarzda barcha mikroto'liqin energiyani o'ziga singdiradi.

- Noto'g'ri foydalanish pechga shikast yetishiga olib kelishi mumkin.

8 Pazandalik kitobingizda pishirayotgan ovqatingizga tegishli yo'riqlar bo'lmasa, ovqatni qog'oz sochiqqa o'ragan holda pishirmang.

- Noto'g'ri foydalanish portlash yoki yong'ingababab bo'lishi mumkin.

9 Metal (masalan, tilla yoki kumush) naqshli yog'och va keramik idishlardan foydalanmang. Tashqi tomoniga metall yugurtirilgan bog'lash simlarini doim olib tashlang. Foydalanishdan oldin oshxona idishlarining mikroto'liqinli pechlarda ishlatish mumkinligini tekshiring.

- Ular qizib ketishi va kuyib ko'mirga aylanishi mumkin. Ayniqsa, metal predmetlar pechda qizib qiyshayishi mumkin, bu esa jiddiy shikast yetkazishi mumkin.

10 Qayta ishlangan qog'oz mahsulotlaridan foydalanmang.

- Ular tarkibida kir aralashmalar bo'lishi va ovqat pishirganda, ular uchqun chiqishi va/ yoki yong'ingababab bo'lishi mumkin.

11 Patnis yoki gril uchun panjarani ovqat tayyorlagandan keyin oq darhol suvga qo'yib, chaymang. Bu ushbu qismlarning sinish yoki shikastlanishiga sabab bo'lishi mumkin.

- Noto'g'ri foydalanish pechga shikast yetishiga olib kelishi mumkin.

12 Pechning to'satdan polga ag'darilib ketmasligi uchun pech eshikchasining old chekkasi pech qo'yilgan yuzaning chekkasidan 8 sm yoki undan ortiq ichkariroqda bo'lishini ta'minlang.

- Noto'g'ri foydalanish tan jarohati yoki pechga shikast yetishiga olib kelishi mumkin.

13 Pishirishdan oldin kartoshka, olma yoki shunga o'xshash meva yoki sabzavot po'stini sanchqi bilan teshib qo'ying.

- Aks holda, ular yorilib ketishi mumkin.

14 Pechda tuxumni o'z po'chog'ida pishirmang. Tuxum o'z po'chog'ida yoki qattiq qilib pishirilgan yaxit tuxum mikroto'liqinli pechlarda isitilmasligi lozim, chunki ular yorilib ketishi mumkin, hatto, mikroto'liqin yordamida isitish yakunlangandan keyin ham.

- Tuxum ichida bosib hosil bo'ladi va natijada u yorilib ketadi.

15 Pechda qizdirilgan yog'da pishiriladigan ovqat tayyorlamang.

- Bu issiq suyuqlikning birdaniga qaynab toshib to'kilishiga olib kelishi mumkin.

16 Agar tutun chiqayotganligini payqasangiz, pechni o'chiring yoki elektr shnurini rozetkadan uzing va pech ichiga havo kirmasligini ta'minlang holda olovni o'chirish uchun eshikchani yopiq holda saqlang.

- Aks holda, bu yong'in yoki elektr toki urishi kabi jiddiy oqibatlar olib kelishi mumkin.

17 Ovqatni plastmassa, qog'oz yoki boshqa yonuvchan materialdan tayyorlangan bir marta ishlatiladigan idishlarda isitganda yoki tayyorlaganda, pechni qarovsiz qoldirmang va pech ichiga tez-tez qarab turing.

- Idish holatining yomonlashuvi sababli undagi ovqat to'kilishi mumkin, bu ham yong'ingababab bo'lishi mumkin.

18 Tegib ketish mumkin bo'lgan pech yuza qismlari harorati, jihoz ishlayotganda, yuqori bo'lishi mumkin. Gril rejimi, konveksiya rejimi va avtomatik pishirish jarayonlarida, pech eshikchasi, tashqi korpus, korpus orqa devori, pechki ichkari bo'shlig'i, aksessuarlar va idishlarga tegmang, tozalashdan oldin ushbu qismlarning issiq emasligiga ishonch hosil qiling.

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

19 Pechni muntazam ravishda tozalab, undagi to'planib qolgan ovqat qoldiqlarini tozalash lozim.

- Pechning tozaligiga qarab turilmasa, uning yuza qismlari holati yomonlashishi mumkin. Bu esa pechning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir etib, xavfli holatga olib kelishi mumkin.

20 Faqat ushbu pech uchun tavsiya etilgan harorat datchigidan foydalaning.

- Muvofiq bo'lmagan harorat datchiklaridan foydalanganda, haroratning aniq ekanligiga ishonch hosil qila olmaysiz.

21 Bodroq mahsuloti ishlab chiqaruvchisining o'z mahsuloti uchun bergan aniq ko'rsatmalariga amal qiling. Bodroq tayyorlayotganda, pechni qarovsiz qoldirmang. Agar makkjo'xori doni taklif etilgan pishirish vaqtidan keyin bodroqqa aylanmasa, pishirishni davom ettirmang. Bodroq tayyorlash uchun jigar rang qog'oz xaltadan aslo foydalanmang. Qoldiq jo'xori donlarini qovurishga harakat qilmang.

- Haddan ortiq vaqt pishirish donning yonib ketishiga olib kelishi mumkin.

22 Jihoz elektr simlari tizimi yerga tutashtirilishi shart. Elektr shnuridagi simlar quyidagi kodlarga muvofiq ranglangan

KO'K ~ neytral sim

JIGAR RANG ~ tok mavjud sim YASHIL/SARIQ ~ yerga tutashtiruvchi sim Ushbu jihoz elektr shnuridagi simlar ranglari ulanadigan terminalarni aniqlovchi rangli belgilarga mos kelmasligi mumkin, shu sababli, bu holatda, ulashni quyidagicha amalga oshiring:

KO'K rangli sim N harfi bilan belgilangan yoki QORA rangdagi terminalga ulanishi kerak. JIGAR RANG sim L harfi bilan belgilangan yoki QIZIL rangdagi terminalga ulanishi kerak. YASHIL va SARIQ yoki YASHIL rangli sim E harfi yoki (*) belgisi bilan belgilangan terminalga ulanishi kerak. Agar elektr quvvati simiga shikast yetsa, vujudga kelishi mumkin bo'lgan xavfli holatlarni oldini olish uchun sim ishlab chiqaruvchi, xizmat ko'rsatuvchi agent yoki boshqa shunga o'xshash malakali texnik tomonidan almashtirilishi kerak.

- Noto'g'ri foydalanish elektr tizimiga shikast yetishiga sabab bo'lishi mumkin.

23 Pechdan umumiy ovqatlanish va ziyofatlar uchun buyurtmalar qabul qilish kabi tijoriy maqsadlarda foydalanish ko'zda tutilmaydi.

- Noto'g'ri foydalanish pechga shikast yetishiga olib kelishi mumkin.

24 Agar mikroto'liqlik pech shkafta qo'yilgan bo'lsa, pech ishlatilayotganda, dekorativ eshik ochilgan holatda bo'lishi kerak.

- Agar ishlayotgan vaqtda eshik yopiq bo'lsa, havo aylanishi yomonlashadi, buning natijasida, yong'in kelib chiqishi yoki pech va shkafta shikast yetishi mumkin.

25 Pechni uning quvvat simi vilkasini rozetkaga yetadigan yerda o'rnatib yoki ulangan simlar tizimiga, simlarni ulash qoidalariga muvofiq, uzib-ulagich o'rnatgan holda ulashni amalga oshirish mumkin.

- Noto'g'ri rozetka yoki uzib-ulagichdan foydalanish elektr toki urishi yoki yong'inga sabab bo'lishi mumkin

26 Bolalar pech bilan o'ynamasligi uchun jarayonni nazorat qilib turish lozim.

27 Pechni tashqi taymer yoki alohida boshqaruv qurilmasi yordamida ishlatish ko'zda tutilmaydi.

28 Faqatgina mikroto'liqlik pechlarida foydalanish mumkin bo'lgan idish-tovoqlardan foydalaning.

29 Mikroto'liqlik pech, agar sinovdan o'tkazilmagan bo'lsa, shkaftga qo'yilmasligi lozim.

30 Pechni jismoniy, sezish yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan kishilar (jumladan, bolalar ham) yoki pechdan foydalanish bo'yicha yetarlicha tajriba va bilimga ega bo'lmagan insonlar ishlatishi ko'zda tutilmaydi, agar ular jihozni ishlatgan taqdirda ham, bu insonlarning xavfsizligi uchun mas'ul bo'lgan shaxsning nazorati yoki ko'rsatmalariga asosan ishlatishlari kerak. Pechni tozalash va unga xizmat ko'rsatish ishlari bolalar tomonidan amalga oshirilmasligi lozim, agar bolalar bu ishlarni amalga oshirgan taqdirda ham, ular 8 yoki undan katta yoshda bo'lishlari va kattalar nazorati ostida ularni bajarishlari lozim.

31 Pech tepa yuzasidan yuqorida bo'lgan bo'shliq maydonning minimal balandligi ta'minlanishi zarur.

32 Mikroto'liqlik pech alohida turuvchi jihoz sifatida foydalanish uchun mo'ljallangan.

33 Tegib ketish mumkin bo'lgan pech yuza qismlari harorati, jihoz ishlayotganda, yuqori bo'lishi mumkin.

34 Pech va uning simlarini 8 yoshgacha bo'lgan bolalar qo'li yetmaydigan yerda saqlang.

35 Pech ishlayotganda, eshikchasi va tashqi yuzasi issiq bo'lishi mumkin.

36 Ushbu moslama uy sharoitida ishlatishga mo'ljallangan.

37 Mikroto'liqlik pechda taom tayyorlaganda ovqat va ichimliklar uchun mo'ljallangan metal idishlar ruxsat etilmaydi. Ishlab chiqaruvchi mikroto'liqlik pechda tayyorlash uchun mos

metal idish o'Ichami va shaklini ko'rsatsa, ushbu shart amal qilmaydi.

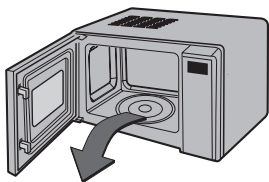
38 Mikroto'lqinli pech ovqat va ichimliklarni isitishga mo'ljallangan. Ovqat yoki kiyimlarni quritish hamda isituvchi yostiqlar, uy shippagi, gubka, ho'l latta va shu kabilarni isitish jarohat olish, chaqnash, yong'in chiqish xavfini keltirib chiqarishi mumkin.

39 Moslama tashqi Timer yoki alohida masofadan boshqarish pulti orqali foydalanishga mo'ljallanmagan.

O'ramdan ochish va o'rnatish

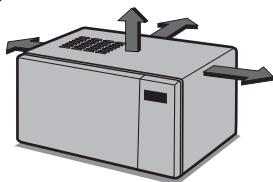
Ushbu ikki sahifada bayon etilgan asosiy yo'riqlar ketma-ketligini bajargan holda pechingizning to'g'ri ishlayotganligini tezda tekshirib olishingiz mumkin. Pechni o'rnatish joyiga alohida e'tibor qarating. O'ramdan ochish vaqtida barcha aksessuarlar va o'rash materiallarini olganligingizga ishonch hosil qiling. Jihozni tashish vaqtida unga shikast yetmaganligini tekshiring.

1. Pechni o'ramdan oching va uni tekis joyga qo'ying.



2. Pechni poldan 85 sm yoki undan ortiq balandda bo'lgan tekis joyga qo'ying, shuningdek, havo yaxshi aylanishi uchun pechning tepa qismidan kamida 20 sm, orqa tomonidan 10 sm bo'sh joy qolganligiga ishonch hosil qiling. Pechning polga ag'darilib ketmasligi uchun pech old qismi pech qo'yilgan yuzaning chekkasidan kamida 8 sm ichkariroqda bo'lishi lozim.

Chiqish teshigi pechning ost yoki yon tomonida joylashgan. Chiqish teshigining to'silib qolishi pechga shikast yetkazishi mumkin.



DIQQAT

- PECHDAN UMUMIY OVQATLANISH JOYLARIDA FOYDALANISH KO'ZDA TUTILMAYDI.

3. Pech quvvat simi vilkasini maishiy uy rozetkasiga ulang. Rozetkaga boshqa moslamalarni ulamang.

Agar pech to'g'ri ishlamayotgan bo'lsa, uni elektr rozetkasidan uzib, yana qayta rozetkaga ulang.

4. Pech eshikchasini dastagidan tortib oching. Aylanuvchi doira taglikni pech ichiga qo'ying va uning ustiga shisha patnisni joylashtiring.

5. **Mikroto'lqinli pechda ishlatish uchun xavfsiz bo'lgan idishga** 300 ml suv soling. Idishni shisha patnis ustiga qo'ying va pech eshikchasini yoping. Agar sizda qanday idishlardan foydalanish **mumkinligi haqida shubha tug'olsa, mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkin bo'lgan idish-tovoqlar** sahifasiga qarang



6. 30 soniyalik ovqat tayyorlash vaqtini tayinlash uchun **STOP/O'CHIRISH** tugmasini bosing va **START/TEZKOR START** tugmasini bir marta bosing.



7. **DISPLAYDA** 30 soniyalik vaqtni teskarisiga sanash boshlanadi.

Sanoq 0 ga yetganda, ovozli SIGNAL

yangraydi. Pech eshikchasini oching va suv haroratini tekshiring.

Agar pech ishlayotgan bo'lsa, suv iliq bo'lishi lozim.

Idishni olayotganda ehtiyot bo'ling, u issiq bo'lishi mumkin.



NIHOYAT, PECH HAM O'R NATILDI!

8. Bolalar oziq butilkachasi va bolalar oziq-ovqati solinadigan bankachalar ichidagi ovqatni bolalarga berishdan oldin kuymaslik uchun aralashtiring yoki chayqating.

Mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan idishlar

Mikroto'qinli pechda hech qachon

metal yoki metal bilan bezak berilgan

idishlarni mikroto'qin rejimida

ishlatmang.

Mikroto'qinlar metaldan o'tmaydi. Ular pech ichiga qo'yilgan har qanday metal predmetlardan aks qaytarib, chaqmoqqa o'xshash elektr yoyi hosil qiladi. Aksariyat issiqqa chidamli metall bo'lmagan oshxona idish-tovoqlaridan pechda foydalanish mumkin. Biroq ayrim idishlar materiallari ushbu idishlarni mikroto'qinli pechda ishlatish uchun yaroqsiz bo'lishiga sabab bo'ladi. Agar sizda muayyan bir idishning ushbu pechda foydalanish mumkin yoki mumkin emasligi borasida shubha tug'lsa, mazkur idishni mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin yoki mumkin emasligini aniqlashning oddiy bir usuli bor. Sizda shubha uyg'otgan idishni pech ichiga suv to'ldirilgan stakan yoniga qo'ying. Mikroto'qin rejimini yoqib, YUQORI quvvatda 1 daqiqaga qo'ying. Agar stakandagi suv isisayu, ammo sinab ko'rilayotgan idishni ushlab ko'rganda, u sovuq holatda bo'lsa, mazkur idish mikroto'qinli pechda foydalanish uchun xavfsiz hisoblanadi. Ammo stakandagi suv harorati o'zgarmasa-yu, sinalayotgan idish iligan bo'lsa, mazkur idish mikroto'qinlarni o'ziga singdirgan hisoblanadi va u idish mikroto'qinli pechda foydalanish uchun xavfsiz hisoblanmaydi. Oshxonangizda mikroto'qinli pechda ovqat tayyorlash uchun foydalanish mumkin bo'lgan ko'pgina idishlar bo'lsa kerak. Quyidagi ro'yxatni o'qib chiqing.

Oshxona tarelkalari

Ko'p turdagi oshxona tarelkalari mikroto'qinli pechda foydalanish uchun xavfsiz. Agar foydalanish mumkin yoki mumkin emasligi borasida sizda shubha tug'lsa, idish ishlab chiqaruvchisining yo'riqnomasiga qarang yoki idishni mikroto'qinli pechda foydalanishga yaroqli yoki yaroqsizligini tekshiring.

Shisha idishlar

Issiqa chidamli shisha idishlar mikroto'qinli pechda ishlatish uchun xavfsiz hisoblanadi.

Bunga toblangan shishadan tayyorlangan barcha rumumdagi oxshona idishlari kiradi. Biroq bokal yoki vino stakanlari kabi mo'rt oshxona idishlaridan foydalanmang, chunki ular, ovqat isiganda, darz ketishi mumkin.

Oziq-ovqat saqlash uchun plastik idishlar

Bu idishlardan ovqatni tezda qayta isitish uchun foydalanish mumkin. Biroq ular uzoq vaqt pechda qo'yiladigan ovqatlarni tayyorlashda ishlatilmasligi lozim, chunki issiq ovqat, oqibatda, plastik idishlarning buralib, qiyshayib, deformatsiyalanishi yoki erishiga olib keladi.

Qog'oz

Agar ovqat tayyorlash vaqti qisqa va tayyorlanadigan ovqat tarkibida yog' va namlik miqdori kam bo'lsa, qog'oz tarelka va idishlar mikroto'qinli pechda foydalanish uchun qulay va xavfsiz bo'ladi. Qog'oz sochiqlar ham ovqatni o'rash va bekon kabi yog'li taomlar tayyorlashda tovalarni o'rash uchun juda qulay. Rangli qog'ozlardan foydalanmang, chunki qog'ozdagi rang ovqatga o'tishi mumkin. Ayrim qayta ishlangan xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz mahsulotlari tarkibida elektr yoyi yoki yong'in chiqishiga olib keluvchi aralashma bo'lishi mumkin.

Ovqat tayyorlash uchun plastik o'ramlar

Mikroto'qinli pechlarda maxsus taom pishirish uchun mo'ljallangan plastik o'ramlardan foydalanish mumkin. Ammo bug' o'ramdan chiqib ketishi uchun, albatta, xaltani ozgina kesib qo'ying. Mikroto'qinda pishirish rejimida hech qachon oddiy plastik o'ramdan foydalanmang, chunki ular erib yoki yirtilib ketishi mumkin.

Mikroto'qinli pechlar uchun

plastmassali oshxona idishlari

Sotuvda mikroto'qinli pechlar uchun mo'ljallangan turli shakl va o'lchamlardagi oshxona idishlari mavjud. Oshxonangizdagi aksariyat idishlar mana shunday turdagi idishlar bo'lishi ham mumkin, shunday ekan, bunday turdagi yangi idishlarni xarid qilishga pul sarflamasdan, o'shalardan foydalanishingiz ham mumkin.

Fayans, va keramika idishlari

Ushbu materiallardan tayyorlangan idishlar mikroto'qinli pechlarga, odatda, juda mos keladi, ammo, to'liq ishonch hosil qilish uchun ularni yuqorida aytilgan usulda tekshirib ko'rish kerak.



DIQQAT

- Tarkibida qo'rg'oshin yoki temir miqdori yuqori bo'lgan ayrim idish buyumlari mikroto'qinli pechlarda foydalanishga yaroqli emas.
- Mikroto'qinli pechlarda foydalanishga yaroqli ekanligiga ishonch hosil qilish uchun ularni tekshirib ko'rishingiz lozim.

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI XUSUSIYATLARI VA MIKROTO'QLINLI PECHDA TAOM TAYYORLASH

Taom tayyorlash jarayonida

ko'z-quloq bo'lib turing

Ushbu oshpazlik kitobchasidagi retseptlar sinchkovlik bilan ishlab chiqilgan, ammo ushbu retseptlardan foydalanib tayyorlaydigan taomlaringiz qay darajada muvaffaqiyatli chiqishi sizning ushbu jarayonni qay darajada diqqat bilan kuzatib, nazorat qilib borishingizga bog'liq. Ovqat tayyorlanish jarayonini doim kuzatib boring.

Mikroto'qinli pech ichiga chiroq o'rnatilgan bo'lib, pechda ovqat tayyorlash jarayoni boshlanishi bilan ushbu chiroqcha avtomatik ravishda yonadi, shunday ekan, tayyorlash jarayoni mobaynida pech ichiga ko'z tashlashingiz va ovqat tayyorlash jarayoni qanday borayotganini tekshirib borishingiz mumkin. Retseptlarda keltirilgan ovqatni ko'tarish, aralashtirish va shunga o'xshash boshqa ko'rsatmalar ovqat pishirish uchun talab etiladigan minimal harakatlar sifatida qaralishi lozim. Agar ovqat bir tekisda pishmayotgandek ko'rinsa, shunchaki, muhim choralarni ko'ring.

Mikroto'qinli pechda ovqat tayyorlash vaqtiga ta'sir etuvchi omillar

Taomni tayyorlash uchun kerak bo'ladigan vaqtni aniqlovchi omillar turlidir. Retseptda ko'rsatilgan masalliq harorati taomni tayyorlash vaqtiga katta ta'sir ko'rsatadi. Masalan, tortni muzlatilgan sariyog', sut va tuxumlardan

pishirish xona haroratidagi masalliqlardan pishirishga qaraganda ko'proq vaqt talab qiladi. Ushbu qo'llanmada keltirilgan barcha retseptlarda mahsulotni tayyorlash vaqt oraliqi ko'rsatilgan. Vaqt oraliqi'ning quyi chegarasi taomni oxirigacha pishirish uchun yetarli emasligini amaliyotda ko'rasiz hamda ayrim vaqtlar o'z tabingizga muvofiq ko'rsatilgan vaqt oraliqi' yuqori chegarasini oshirishingiz mumkin. Ushbu tavsifning asosiy g'oyasi retseptda ko'rsatilgan pishirish vaqtiga rioya qilish pechda haddan ortiq ushlab taom buzilishiga olib kelganidan ko'ra afzaldir. Bir qator retseptlarda, xususan, non, pirog va qaynoq suvda tayyorlanadigan krem retseptlarida, taomni birozgina yaxshi pishmagan holatida pechdan olish tavsiya etiladi. Bu xato ish emas. Agar pechdan olingan taom biroz tursa, ayniqsa, usti yopilgan holatda, u hatto pechdan olingandan keyin ham pishishda davom etadi, negaki, ovqatning tashqi qatlami o'ziga olgan issiqlik asta-sekin uning ichiga o'tadi. Agar ovqat uning butun hamma qismi pishmaguncha pechda qoldirilsa, uning tashqi qatlami haddan ortiq qurib qoq bo'lib qoladi va hatto kuyadi . Bora-bora turli taomlarni pishirish va pechdan olgandan so'ng, biroz qo'yish vaqtlarini aniqlashda mahoratingiz oshib boradi.

Oziq-ovqatlar zichligi

Tort yoki non kabi yengil, g'ovakli ovqatlar kabob yoki dimlab pishiriladigan go'sht kabi zich ovqatlarga qaraganda, tezroq tayyor bo'ladi. G'ovakli ovqatlarni tayyorlashda ularning tashqi chekkalari quruq va mo'rt bo'lmisligiga alohida e'tibor qaratishingiz kerak.

Ovqat balandligi

Baland ovqatlar, jumladan, kabobning yuqori qismi pastki qismiga qaraganda tezroq pishadi. Shu sababli, balandligi yuqori bo'lgan ovqatlarni pishirish jarayonida vaqti-vaqti bilan to'ntarish tavsiya etiladi.

Ovqat tarkibidagi namlik

Mikroto'qinlar hosil qiladigan issiqlik, odatda, namlikni bug'lantiradi, bu ko'proq qovuriladigan go'sht va ayrim turdagi sabzavotlarga tegishli bo'lib, ularni pishirishdan oldin ularga maydalab suv sepish yoki ulardagi bug'ni saqlash uchun o'ragan holda pishirish zarur.

Ovqat tarkibidagi suyak va yog' miqdori

Suyak issiqlikni o'tkazadi va yog' go'shtga qaraganda tezroq pishadi. Shu sababli, suyakli yoki yog'li go'sht bo'laklarini pishirishda go'shtning bir xilda pishishi va haddan ortiq qovurilib ketmasligiga e'tibor qaratish zarur.

Ovqat miqdori

Pishiriladigan ovqat miqdori qancha bo'lishidan qat'iy nazar mikroto'liqlikni pechdagi mikroto'liqlik soni o'zgaras bo'lib qolaveradi. Shu sababli, pechga qancha ko'p masalliqlik qo'yilsa, bu shuncha uzoq pishish vaqtini talab qiladi. Tayyorlayotgan ovqatingiz masallig'i miqdori retseptda ko'rsatilgan miqdorning yarmini tashkil etsa, ovqat tayyorlash vaqtini retseptda ko'rsatilgan pishirish vaqtining kamida uchdan bir qismigacha kamaytirishni unutmang.

Tayyorlanadigan taom shakli

Mikroto'liqlikni ovqatga taxminan 2 sm atrofida chuqurlikkacha kirib boradi, ovqatning ichkari qismi ovqat tashqi qismida hosil bo'lgan issiqlikning ichkariga o'tishi hisobiga pishadi. Barcha turdagi ovqatlarning faqat tashqi qatlami mikroto'liqlikni energiyasi hisobiga pishadi, ovqatning qolgan qismi esa hosil bo'lgan issiqlikning ichkariga kirib borishi hisobiga pishadi. Shunga ko'ra, mikroto'liqlikni pechda ovqat tayyorlashda eng noqulay bo'lgan ovqat shakli qalin kvadrat shakl hisoblanadi. Uning markaziy qismi isiguncha burchak qismlari ancha oldin kuyib ulguradi. Dumaloq yupqa va halqasimon shakldagi ovqatlar mikroto'liqlikni pechda pishishi uchun eng maqbul hisoblanadi.

Ovqat ustini yopish

Taomni qopqog' bilan yopish issiqlik va bug'ni ushlab turadi, shuning hisobiga, ovqat tez pishadi. Ovqat ustini bekiteish uchun qopqog' yoki mikroto'liqlikni pechda ovqat tayyorlashga mo'ljallangan plyonkadan foydalaning, plyonkadan foydalanganda, uning bug' bosimi ostida yorilib ketmasligi uchun bir burchagini qaytarib ko'tarib qo'ying.

Qizartirib pishirish

15 daqiqa va undan ortiq pishirilgan go'sht yoki parranda go'shti o'z yog'i hisobiga biroz qizarib pishadi. Qisqa vaqtda tayyor

bo'ladigan ovqatga qizartirish uchun vustershir sousi, soyali sous yoki barbekyu sousi kabi souslarni surish mumkin, bu ovqatga ishtahani ochuvchi rang berish imkonini beradi. Ovqatga qizartirish uchun nisbatan kam miqdorda sous suriladi, shu sababli, ovqatning asl hidi o'zgarimasdan qoladi.

Ovqat ustini yog' o'tkazmaydigan qog'oz

bilan yopish

U idish qopqog'i yoki yopishqoq oshpazlik plyonkasiga nisbatan bo'shiroq turadi va ovqatning biroz qurishiga imkon beradi. U idish qopqog'i yoki yopishqoq oshpazlik plyonkasiga nisbatan bo'shiroq turadi, shu sababli, ovqatning biroz qurishiga imkon beradi.

Ovqat bo'laklarini terib chiqish va ular

o'rtasida oraliqli ta'minlash

Pishirilgan kartoshka, kichik keks bo'laklari, gazaklar kabi dona-dona masalliqni mikroto'liqlikni pechda bir xil oraliqli masofada va iloji boricha aylanasiga terib chiqilsa, ular bir xilda isiydi. Masalliqni hech qachon ustma-ust uyum qilib joylashtirmang.

Aralashtirish

Aralashtirish mikroto'liqlikni pechda ovqat tayyorlashdagi eng muhim usullardan biridir. An'anaviy ovqat tayyorlashda masalliqni aralashtirishda shu usul qo'llaniladi. Biroq mikroto'liqlikni yordamida ovqat tayyorlashda ovqat issiqlikni tarqatish va qayta taqsimlash maqsadida aralashtiriladi. Doim ovqatni chekka tomonidan boshlab markazga yo'nalgan holda aralashtirib boring, negaki, birinchi navbatda, chekka qismlar isiydi.

To'ntarish

Katta go'sht bo'lagi yoki butun jo'ja kabi katta va baland ovqatlarni tepa va pastki qismi bir xilda pishishi uchun to'ntarish zarur. Shuningdek, bo'laklangan jo'ja go'shti va to'qmoqlangan go'shtdan tayyorlangan kotletlarni ham to'ntarish tavsiya etiladi.

Ko'tarib qo'yish

Qalin va zich ovqatlarni ularning pastki qismi va markaziga mikroto'liqlikni singishi uchun ko'tarib qo'yish mumkin.

Nisbatan qalin bo'laklarni tashqi

tomonga joylashtirish

Mikroto'qinlar ovqatning tashqi tomoniga ta'sir etishi sababli go'sht, tovuq yoki baliqning nisbatan qalin bo'laklarini tayyorlanayotgan ovqatning chekka qismlariga joylashtirish maqsadga muvofiq. Shunday qilinsa, qalinroq bo'laklar eng ko'p mikroto'qin energiyasini oladi va ovqat bir xilda pishadi.

Ekranlash

Kvadrat yoki to'g'ri burchak shaklidagi ovqatlarning burchak va chekkalarining ortiqcha qovurilib ketishining oldini olish uchun ularni alyumin folga tasmalari (ular mikroto'qinni to'sadi) bilan yopish mumkin. Hech qachon folgadan judayam ko'p miqdorda foydalanmang va folga ovqatda ishonchli tarzda turishini ta'minlang, aks holda, pechda elektr yoyi vujudga kelishi mumkin.

Ko'tarib qo'yish

Mikroto'qinlar mahsulotga quyi va markazidan singgishi uchun qalin va yo'g'on qismlarini bir oz ko'tarib qo'yish mumkin.

Sanchib qo'yish

Po'choq, po'st yoki plenka ichida joylashgan masalliqnlarni pechgga qo'yishdan oldin sanchib teshib qo'ymasangiz, pechda yorilib ketishi mumkin. Bunday masalliqqlarga tuxum sarigi va oqi, mollyuskalar va ustritsalar, shuningdek, butun sabzavot va mevalar kiradi.

Pishganligini tekshirish

Mikroto'qinli pechda ovqat tez pishadi, shu sababli, ovqatni pishgan-pishmaganligini tez-tez tekshirib turish zarur. Ayrim taomlar toki oxirigacha pishmaguncha pechda qoldiriladi, ammo aksariyat taomlar, jumladan go'sht va parrandadan tayyorlanadigan ovqatlar ozgina pishmagan holatida, ya'ni pishishiga ozgina qolganda, pechdan olinadi va to pechdan tashqarida pishmaguncha dam berib qo'yiladi. Dam berib qo'yilgan vaqtda ovqatlarning ichki harorati 5° F(3°C) dan 15° F(8°C) gacha ko'tariladi.

Dam berish vaqti

Ovqatlar mikroto'qinli pechdan olingandan so'ng, ko'pincha, ularga 3 daqiqadan 10 daqiqagacha dam berib qo'yiladi. Odatda, dam berib qo'yilgan vaqtda issiqlikni saqlash uchun ovqat o'rab qo'yiladi, tashqi tomonidan biroz qurishi ko'zda tutiladigan ovqatlar (masalan, bir qancha pirog va biskvitlar) bundan mustasno. Ovqatga dam berish uning pishishini nihoyasiga yetkazish imkonini beradi, shuningdek, uning ajoyib ta'm xususiyatlari saqlab qolinishi va kashf etilishiga imkon beradi.

Pechni tozalash

1. Pech ichkarisini tozalash

Ovqatdan sachragan qoldiqlar va to'kilgan suyuqliklar pech devorlariga hamda zichlagich va eshik yuzasi orasiga yopishib qoladi. Ularni ho'l latta bilan darhol artib tozalab tashlagan ma'qul. Ovqat uvoqlari va tomchilari mikroto'qin energiyasini o'ziga singdiradi va ovqat pishish vaqtini cho'zadi. Pech eshikchasi va zichlagich yuzasi orasidagi ovqat uvoqlari va qoldiqlarini ho'l latta bilan artib tashlang. Eshikchaning mahkam yopilishini ta'minlash uchun aynan shu joylarni yaxshilab tozalash lozim. Sovunlangan latta bilan ichki yuzalardagi yog'tomchilarini tozalab artib tashlang, so'ng, yuving va quriting. Qattiq yuvish vositalari yoki abraziv tozalash vositalaridan foydalanmang. Metal patnisni qo'lda yoki idish yuvadigan mashinada yuvish mumkin.

2. Pech tashqi tomonini toza tuting.

Pechning tashqi sirtini yumshoq sovun va iliq suv bilan tozalang, so'ng, ko'pikni toza suv bilan yuvib tashlang va yumshoq latta yoki qog'oz sochiq bilan korpusni artib quriting. Pech ichki qismlariga shikast yetishining oldini olish uchun ventilyatsiya teshiklariga suv sizib kirishiga yo'l qo'ymang. Boshqaruv panelini tozalashda avvalo, pechning tasodifan ishga tushirib yuborilmasligi uchun eshikchasini oching va panelni ho'l latta bilan, so'ngra, o'sha zahoti uni quruq latta bilan artib quriting. Tozalab bo'lgach, Stop/O'chirishni bosing.

- Agar pech eshikchasi ichkari tomoni yoki tashqi tomonida bug' kondetsatsiyalansa, panelni yumshoq latta bilan arting. Mikroto'qinli pech yuqori namlik sharoitlarida ishlatilganda, shu holat kuzatilishi mumkin va bu aslo pechning nosozligini ko'rsatmaydi.

4. Eshikcha va uning zichlagichlari toza tutilishi lozim. Tozalash uchun faqat iliq, sovunli suvdan foydalaning, so'ng, ko'pikni yuvib ketkizing va yaxshilab quriting. TOZALASH KUKUNLARI, METALL MOCHALKALARI VA PLASTIK YOSTIQCHALAR KABI ABRAZIV MATERIALLARDAN FOYDALANMANG.
Metal qismlar ho'l latta bilan tez-tez artib turilishi lozim.
5. Bug'li tozalagichlardan foydalanmang.
6. Boshqaruv panelini ho'l latta bilan tozalaganda yoki tozalash uchun boshqaruv paneli oynasiga suv purkaganda, pechni elektr rozetkasidan uzing. Agar rozetkadan uzib qo'yilmasa, **Tezkor start** tugmasiga tegib ketilsa, pech ishga tushib ketishi mumkin.

Savollar va javoblar

S. Nima sababdan pech ichini yorituvchi chiroq yonmayabdi?

- J. Pech ichini yorituvchi chiroq yonmasligiga bir necha sabablar bo'lishi mumkin. Chiroq lampasi kuygan yoki elektr zanjir ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.

S. Mikroto'lqin eshikchadagi qarash oynasidan o'tadimi?

- J. Yo'q. Ushbu oyna mikroto'lqinlarni emas, yorug'lik nurlarini o'tkazadi.

S. Boshqaruv panelidagi tugmalarga tekanda, nega ovozli signal chiqadi?

- J. Parametr to'g'ri kiritilganligini bildirish uchun ovozli signal chiqadi.

S. Pech ichi bo'm-bo'sh bo'lganda, u yoqilsa, mikroto'lqinli pechga shikast yetadimi?

- J. Ha. Pechni aslo bo'm-bo'sh holatda ishlatmang.

S. Nega, ba'zida, tuxum portlaydi?

- J. Tuxumni qizartirib pishirganda, qovurganda yoki qaynatganda, tuxum sarig'i qobig'i ichida bug'to'planishi natijasida tuxum sarig'i portlashi mumkin. Buning oldini olish uchun tuxumni pishirishdan oldin sarig'ini teshib qo'ying. Hech qachon tuxumni o'z po'chog'ida mikroto'lqin rejimida pishirmang.

S. Nima uchun ovqatni pechda tayyorlash vaqti tugagandan so'ng, unga biroz dam berib qo'yish tavsiya etiladi?

- J. Mikroto'lqinli pechda pishirib olgandan so'ng ham, taom dam berish vaqti davomida pishishda davom etadi. Ushbu dam berib qo'yish ovqatning hamma qismining bir xilda pishishiga imkon beradi. Qancha vaqt dam berib qo'yish ovqatning zichligiga bog'liq.

S. Nega mening pechim doim oshpazlik yo'riqnomasida aytilgan vaqtdan kechroq pishiradi?

- J. Ko'rsatmalarga to'g'ri amal qilganingizga ishonch hosil qilish va pishirish vaqtiga ta'sir etuvchi omillar haqida ma'lumot olish uchun yana bir bor oshpazlik yo'riqnomasiga qarang. Oshpazlik yo'riqnomasida ko'rsatilgan vaqt va issiqlik parametrlari tavsiya etilgan qiymatlar, xolos, bu qiymatlar, birinchi navbatda, ovqatning kuyib ketmasligini hisobga olgan holda belgilangan, zero ovqatning kuyib ketishi ushbu pechda eng ko'p uchraydigan muammo sanaladi. Ovqat hajmi, shakli, og'irligi va o'lchamlaridagi farqlar uzoqroq pishirish vaqtini talab qiladi. Ovqat holatini tekshirishda oshpazlik yo'riqnomasida keltirilgan takliflar bilan birga o'z fikringizga ham asoslaning.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

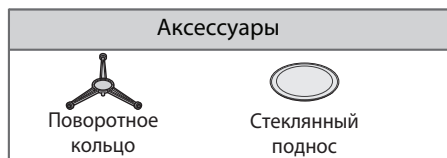
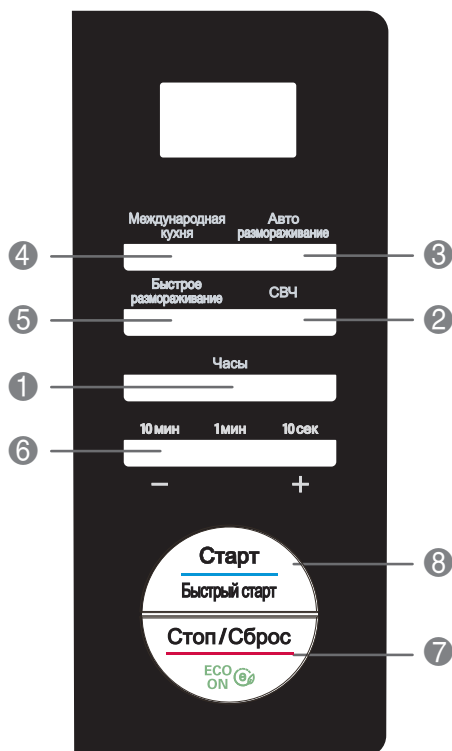
Серия MS235 *** / MS23F5 ***
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)



MFL68119934

www.lg.com

Панель управления



Установка часов

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

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

- (1). Нажмите кнопку **7**.
- (2). Один раз нажмите кнопку **1** два раза.
(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **1** еще раз. Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).
- (3). Нажмите кнопку **6** (10 МИН), чтобы установить часы;
Нажмите кнопку **6** (1 МИН/10СЕК), чтобы установить минуты;
- (4). Нажмите кнопку **1** для подтверждения введенного времени.

Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов. Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.



Орган управления

1 Часы (См. стр. 2)	Установка времени приготовления пищи и часы
2 СВЧ (См. стр.3)	В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности.
3 Авто размораживание (См. стр. 8)	Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание.
4 Международная кухня (См. стр.3)	Режим Международная кухня позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
5 Быстрое размораживание (См. стр. 9)	Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
6 Установка времени / Меньше и Больше	Установка времени приготовления пищи и часы / Установка времени приготовления и вес пищи.
7 СТОП / СБРОС / ECO ON	- Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени. - Энергосбережение.
8 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.

Блокировка от детей

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

- (1). Нажмите кнопку **7**.



- (2). Нажмите и удерживайте **7**, пока на экране не появится "L" и не прозвучит сигнал. Режим блокировки от детей установлен. Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время
- (3). Чтобы отменить режим блокировки от детей, нажмите и

удерживайте кнопку **7**, пока дисплей не перестанет показывать букву "L". Печь сделает остальное.

Энергосбережение

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

Нажмите кнопку **7**.
На экране появится "0". Функция экономии электроэнергии **ECO ON** включена.



Функция экономии электроэнергии **7** включается автоматически через 5 минут после завершения работы с печью, даже если дверь остается открытой. Дисплей возвращается в обычный режим работы при нажатии любой из кнопок на панели управления.

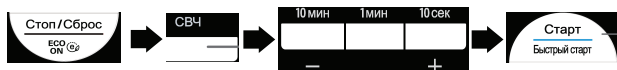
Приготовление с использованием микроволновой энергии

В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень

мощности, но последовательными нажатиями кнопки ² можно выбирать другие уровни мощности.

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

- (1). Нажмите кнопку ⁷.
- (2). Нажмите кнопку ² повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.
- (3). Нажмите кнопку ⁶, чтобы установить время приготовления.
- (4). Нажмите кнопку ⁸.



УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ВЫСОКИЙ	800 Вт (100%)	- Кипячение воды - Горячий 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 в два этапа

Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи,

нажмите кнопку ⁸ и текущий этап приготовления продолжится. В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из

памяти печи, дважды нажмите кнопку ⁷.

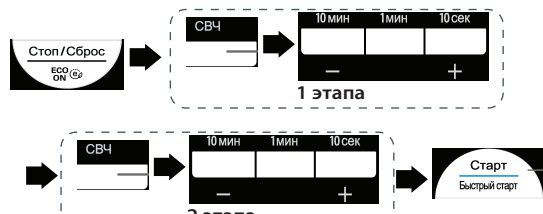
- (1). Нажмите кнопку ⁷.
- (2). Задайте уровень мощности и время приготовления для **1 этапа**.

Нажмите кнопку ² повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- (3). Нажмите кнопку ⁶, чтобы установить время приготовления.
- (4). Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа**.

Нажмите кнопку ² повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- (5). Нажмите кнопку ⁶, чтобы установить время приготовления.
- (6). Нажмите кнопку ⁸.



Быстрый старт

Режим **Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30 секундными интервалами нажатием кнопки ⁸.

- (1). Нажмите кнопку ⁷.



- (2). Нажмите кнопку ⁸, чтобы выставить время приготовления.
- Ваша печь будет автоматически ворк.**

В режиме ⁸ последовательными нажатиями кнопки ⁸ вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

Международ кухня

Режим **Международ кухня** позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес

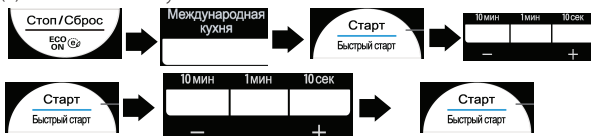
Русский повар

- (1). Нажмите кнопку ⁷.
- (2). Нажми текнопку ⁴ повторно, чтобы выбрать Продукт. Отображается следующий значок: "rc"
- (3). Нажмите кнопку ⁸.
- (4). Нажмите кнопку ⁶, чтобы установить время приготовления.
- (5). Нажмите кнопку ⁸.



Картофель в мундире (rc-3):

- (1). Нажмите кнопку ⁷.
- (2). Нажми текнопку ⁴ повторно, чтобы выбрать Продукт. Отображается следующий значок: "rc"
- (3). Нажмите кнопку ⁸.
- (4). Нажмите кнопку ⁶, чтобы установить время приготовления. Отображается следующий значок: "rc-3"
- (5). Нажмите кнопку ⁸.
- (6). Нажмите кнопку ⁶, чтобы установить время приготовления.
- (7). Нажмите кнопку ⁸.



Рецепты от Русский повар

1. Борщ (rc-1)

- Вес : 1,7 кг
- Температура продукта : комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

- 300 г говядины, нарезанной кубиками;
- 1/2 измельченной свеклы;
- 1/2 измельченной морковки;
- 1/2 измельченной луковичи;
- 1 измельченной картошки;
- 1 измельченный помидор;
- 100 г нарезанной капусты;
- 1 измельченный зубчик чеснока;
- 1 столовая ложка томатной пасты;
- 3 столовых ложки измельченной с;
- 2 чашки воды или бульона;
- 1 чайная ложка уксуса;
- Соль и перец по вкусу.

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

Рецепты от Русский повар

2. Мясная солянка Ингредиенты

- (rc-2)
- 100 г колбасных изделий, нарезанных ломтиками;
- Вес : 1,7 кг
- Температура
- продукта : 1 измельченная луковица;
- комнатная 1 измельченный помидор
- Посуда : 3 измельченных маринованных огурца;
- 10 измельченных черных маслин без косточек;
- чаша для 2 столовые ложки томатной пасты;
- микроволновой 3 чашки воды или бульона;
- печи Соль и перец по вкусу.

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

3. Картофель в мундире Инструкции

- (rc-3)
1. Выберите средние картофелины по 180-220 г. Вымойте и высушите картофелины. Проколите картофелины в нескольких местах вилкой.
- Вес : 0,2 ~ 0,8 кг
- Температура
- продукта : 2. Поместите картофелины в печь.
- комнатная Выберите меню и нажмите кнопку
- Посуда : пуска, чтобы начать приготовление.
- Стекланный 3. После приготовления накройте
- поднос продукт фольгой на 5 минут.

4. Мясо в горшочках Ингредиенты

- (rc-4)
- 400 г курицы, нарезанной на куски ;
- 1 столовая ложка майонеза;
- Вес : 1.0 кг
- Температура
- продукта : Соль и перец по вкусу;
- комнатная 2 измельченные картофелины;
- Посуда : 1 измельченная луковица;
- чаша для микроволновой печи 1 измельченный помидор;
- 100 г тертого сыра.

Инструкции

1. Перемешайте куски курицы, майонез, соль и перец.
2. Сложите оставшиеся ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

5. Пельмени Ингредиенты

- (rc-5)
- 15 ~ 20 замороженных пельменей;
- Вес : 0,3 кг
- Температура
- продукта : 2 1/2 чашки воды;
- Замороженные Лавровый лист, 1 штука;
- Посуда : Соль и перец по вкусу;
- блюдо для микроволновой печи

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

6. Стейк лосося на пару Ингредиенты

- (rc-6)
- 400 г стейка лосося;
- Вес : 0,4 кг
- Температура
- продукта : 1 столовая ложка лимонного сока;
- Комнатная 1 столовая ложка воды;
- Соль и перец по вкусу;
- Любые специи для рыбы

- Посуда : блюдо для микроволновой печи

Рецепты от Русский повар

Инструкции

1. Натрите стейк лосося солью, перцем, специями и приправьте лимонным соком, положите на блюдо.
2. Налейте в блюдо воду.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

7. Форель с овощами Ингредиенты

- (rc-7)
- 10 г масла;
- Вес : 0.3 кг
- Температура
- продукта : 250 г кусок форели;
- комнатная Соль и перец по вкусу;
- 1 чайная ложка лимонного сока;
- 50 г замороженной овощной смеси;
- Посуда : чаша для микроволновой печи

Инструкции

1. Смажьте маслом пергаментную бумагу.
2. Приправьте форель солью, перцем и лимонным соком.
3. Накройте форель и овощи пергаментной бумагой.
4. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

8. Гречневая каша Инструкции

- (rc-8)
1. Промойте и высушите 300 г гречневой крупы. Налейте 600 мл воды с солью в глубокую и большую миску, оставьте на 15 минут, накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
- Вес : 0.3 кг
- Температура
- продукта : 2. Поместите блюдо в печь. Выберите
- Комнатная меню и нажмите кнопку пуска,
- Посуда : чаша для чтобы начать приготовление.
- микроволновой 3. После приготовления оставьте
- печи блюдо под крышкой на 15 минуты.

Французский повар

- (1). Нажмите кнопку 7.
- (2). Нажи текнопку 4 повторно, чтобы выбрать Продукт. Отображается следующий значок: "Fc"
- (3). Нажмите кнопку 8.
- (4). Нажмите кнопку 6, чтобы установить время приготовления.
- (5). Нажмите кнопку 8.



Рецепты от Французский повар

1. Французский луковый суп Ингредиенты

- (Fc-1)
- 4 луковицы, нарезанные тонкими кольцами;
- Вес : 1,5 кг
- Температура
- продукта : 50г сливочного масла;
- комнатная 1 чайная ложка белого сахара;
- 1 столовая ложка муки общего назначения;
- Посуда : 3 чашки говяжьего бульона;
- чаша для 1/2 чашки красного вина;
- микроволновой 8 ломтиков подсушенного
- печи французского хлеба;
- 1 чашка тертого сыра.

Инструкции

1. Обжарьте лук в сковороде со сливочным маслом и сахаром, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет.
2. Сложите обжаренный лук и муку в глубокую и большую миску хорошо перемешайте и добавьте говяжий бульон и красное вино. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
4. После приготовления перемешайте суп и налейте в сервировочные миски.
5. Положите 1 ломтик подсушенного хлеба сверху в каждую миску с супом, ломтики посыпьте сыром. Готовьте 2~3 минуты в микроволновке на мощности 800 Вт, пока сыр не расплавится.

Рецепты от Французский повар

- 2. Сырный крем суп с мидиями (Fc-2)**
- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- Ингредиенты**
- 1 нашинкованная картошка;
1/2 нашинкованной луковицы;
2 столовые ложки измельченной свежей зелени;
1 измельченный стебель сельдерея;
800 г мидий помыть щеткой и удалить бородки и наросты;
1/2 чашки белого вина;
Соль и перец по вкусу;
600 г крем-супа.

Инструкции

1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерея, мидии, белое вино, соль и перец в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
3. После окончания приготовления добавьте крем-суп и хорошо перемешайте.

*** Крем-суп**

- 1/2 чашки сливочного масла;
6 столовых ложки муки общего назначения;
2 чашки молока;
1 куриный бульонный кубик.
1. Растопите масло на сковороде, добавьте муку и перемешайте до однородного состояния.
 2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

- 3. Крем-суп из шпината (Fc-3)**
- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи.
- Ингредиенты**
- 600 г овощного пюре;
1 1/2 чашки куриного бульона;
2 столовых ложки муки общего назначения;
2 столовых ложки сливочного масла;
1 чашка сливок;
Мускатный орех, соль и перец по вкусу.

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

*** Овощное пюре**

- 400 г измельченного шпината;
2 измельченные луковицы;
4 столовых ложки воды.
1. Положите овощи в миску для микроволновой печи. Добавьте воду и закройте пищевой пленкой.
 2. Поместите блюдо в печь. Готовьте в течение 9~11 минут в микроволновке на мощности 700 Вт.
 3. После приготовления смешайте готовые овощи блендером или в кухонном комбайне, пока пюре не обретет гладкую и однородную консистенцию.

- 4. Рататуй (Fc-4)**
- Вес : 1,5 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи
- Ингредиенты**
- 1 луковица, нарезанная кубиками;
1 баклажан, нарезанный кубиками;
1 цуккини, нарезанный кубиками;
1 сладкий перец, нарезанный кубиками;
3 измельченных помидора;
1 столовая ложка томатной пасты;
2 измельченный зубчик чеснока;
1 столовая ложка измельченной свежей зелени;
2 столовые ложки уксуса;
1 чайная ложка сахара;
Добавьте соль и перец по вкусу.

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

Рецепты от Французский повар

- 5. Фаршированные помидоры (Fc-5)**
- Вес : 1,2 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи
- Ингредиенты**
- 4 средних помидора;
Соль и перец по вкусу;
400 г говяжьего фарша;
1/2 чашки хлебных крошек;
2 измельченных зубчика чеснока;
1 столовая ложка дижонской горчицы;
1 столовая ложка сушеной зелени;
1 столовая ложка сыра пармезан.

Инструкции

1. Срежьте верхушки помидоров, сделав из них шляпки, выньте семена, стараясь не повредить мякоть и кожу. Сбрызните каждый помидор солью и перцем.
2. Сложите оставшиеся ингредиенты в миску, хорошо перемешайте.
3. Наполните помидоры смесью с говяжьим фаршем и накройте шляпками.
4. Уложите фаршированные помидоры на блюдо и накройте пищевой пленкой.
5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

- 6. Фаршированные шампиньоны (Fc-6)**
- Вес : 0,5 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке
- Ингредиенты**
- 15~20 шампиньонов, без ножек;
Начинка;
50 г тертого сыра.

Инструкции

1. Удалите ножки у каждого гриба и положите на блюдо.
2. Заполните шляпку каждого гриба начинкой.
3. Посыпьте сыром каждый фаршированный гриб.
4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

Начинка

- 2 столовые ложки сливочного масла;
Измельченные оставшиеся ножки грибов;
1/4 чашки красного вина;
30 г хлебных крошек;
3 столовые ложки измельченной свежей зелени;
1/2 чашки сливок;
Соль и перец по вкусу.
1. Обжарьте ножки грибов на сливочном масле в сковороде. Добавьте красное вино, хлебные крошки и петрушку, хорошо перемешайте.
 2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.

- 7. Жюльен в булочках (Fc-7)**
- Вес : 0,8 кг
Температура продукта : комнатная
- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке
- Ингредиенты**
- 4~5 булочки;
Начинка;
50 г тертого сыра.

Инструкции

1. Срезать верхушки булочек и вынуть мякиш, стараясь не проткнуть корку.
2. Заполните каждую булочку начинкой и положите булочки на блюдо.
3. Сверху каждую булочку посыпьте сыром.
4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

Начинка

- 2 столовых ложки сливочного масла;
200 г нарезанных куриных грудок;
100 г измельченных грибов;
1 нашинкованная луковица;
1 чашка сливок;
Соль и перец по вкусу.
1. Обжарьте куриные грудки, грибы и лук на сковороде со сливочным маслом.
 2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.

Рецепты от Французский повар

8. Куриные ножки с черносливом (Fc-8)

- Вес : 1,2 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : Чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

- 1 нарезанная кольцами луковица;
- 1 морковь, нарезанная ломтиками ;
- 500 г куриных ножек ;
- 15 половинок чернослива, без косточек;
- 1 чашка куриного бульона;
- Соль и перец по вкусу.

Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

Итальянский повар

- (1). Нажмите кнопку **7**.
- (2). Нажи текнопку **4** повторно, чтобы выбрать Продукт. Отображается следующий значок: "Ic "
- (3). Нажмите кнопку **8**.
- (4). Нажмите кнопку **6**, чтобы установить время приготовления.
- (5). Нажмите кнопку **8**.



Рецепты от Итальянский повар

1. Крем-суп с морепродуктами (Ic-1)

- Вес : 0,5 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

- 1 нарезанная картошка;
- 1/2 нашинкованной луковицы;
- 2 столовые ложки измельченной свежей зелени;
- 1 порубленный стебель сельдерея;
- 200 г очищенных и выпотрошенных морепродуктов;
- 2 столовые ложки растительного масла;
- Соль и перец по вкусу;
- 600 г крем-супа.

Инструкции

1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерея, морепродукты, масло, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделайте в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
3. После окончания приготовления добавьте крем-суп и хорошо перемешайте.

* Крем-суп

- 1/2 чашки сливочного масла;
 - 6 столовых ложек муки общего назначения;
 - 2 чашки молока;
 - 1 куриный бульонный кубик.
1. Растопите масло на сковороде, добавьте муку и перемешайте до однородной массы.
 2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

2. Пьемонтский суп (Ic-2)

- Вес : 1,5 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты

- 2 яйца;
- 4 столовые ложки сухарной муки;
- 2 столовые ложки натертого сыра;
- 5 чашек воды;
- Мускатный орех, соль и перец по вкусу.

Инструкции

1. Добавьте все ингредиенты в большую и глубокую чашу и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Перемешайте как минимум дважды во время приготовления.

Рецепты от Итальянский повар

3. Баклажан с помидором и сыром (Ic-3)

- Вес : 1,0 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи

Ингредиенты

- 1~2 баклажана;
- 1~2 помидора;
- Соль и перец по вкусу;
- 100 г тертого сыра.

Инструкции

1. Нарежьте баклажаны и помидоры ломтиками толщиной 1,5 см и заправьте солью и перцем.
2. Разложите баклажаны и помидоры на блюдо и посыпьте сыром сверху каждый помидор.
3. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

4. Перец, фаршированный тунцом и хлебом (Ic-4)

- Вес : 1,5 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи

Ингредиенты

- 4 разноцветных сладких перца;
- 2 банки консервированного тунца;
- 2 измельченный кусок сухого черного хлеба;
- 1 измельченный зубчик чеснока;
- 100 г сыра пармезан;
- Соль и перец по вкусу;
- 200 г томатного пюре.

Инструкции

1. Срежьте верхушки с перцев, выньте семена.
2. Смешайте тунец, хлеб, чеснок, сыр пармезан, соль и перец.
3. Наполните перцы смесью с тунцом и положите фаршированные перцы на блюдо.
4. Добавьте сверху томатную пасту и закройте пищевой пленкой.
5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

5. Спагетти болоньез (Ic-5)

- Вес : 1,0 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты соуса болоньез

- 1 столовая ложка оливкового масла;
- 1 нашинкованная луковица;
- 1 измельченный зубчик чеснока;
- 400 г говяжьего фарша;
- 100 г томатной пасты;
- 2 помидора, нарезать;
- 1 столовая ложка сушеной зелени;
- Соль и перец по вкусу.

Ингредиенты для приготовления пасты

- 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке;
- 1 столовая ложка сыра пармезан.

Инструкции

1. Добавьте все ингредиенты соуса болоньез в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
3. После завершения приготовления перемешайте и добавьте соус болоньез в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан или по вкусу.

6. Спагетти карбонара (Ic-6)

- Вес : 0,4кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи

Ингредиенты соуса болоньез

- 100 г нарезанного копченого бекона;
- 1 измельченный зубчик чеснока;
- 1/2 чашки сливок;
- 4 яичных желтка;
- 100 г сыра пармезан;
- Соль и перец по вкусу.

Ингредиенты для приготовления пасты

- 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке;
- 1 столовая ложка сыра пармезан.

Инструкции

1. Обжарьте бекон с чесноком в смазанной растительным маслом сковороде, пока он не зарумянится, удалите излишки жира.

Рецепты от Итальянский повар

- Сложите обжаренный бекон, сливки, яичные желтки, сыр пармезан, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- Завершив приготовление, перемешайте и добавьте соус карбонара в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан, или по вкусу.

7. Ризотто (лс-7) Ингредиенты

- Вес : 1,2 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 200 г риса для ризотто;
- 1 1/2 чашки воды или бульона;
- 1/2 чашки молока;
- 200 г говядины, нарубить;
- 2 яйца;
- 1 нашинкованная луковица;
- 50 г зеленого горошка;
- 100 г тертого сыра;
- Соль и перец по вкусу.

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

8. Яблочные чипсы (лс-8) Ингредиенты

- Вес : 1
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : Стекланный поднос
- 1/2 яблока;
- 1 чашка сладкой воды (1 чашка воды + 2 столовые ложки сахара)

Инструкции

- Нарежьте яблоко самыми тонкими ломтиками, используя шинковку «мандолина» или овощечистку, и положите их в сладкую воду на 1~2 часа.
- Высушите ломтики яблока полотенцем и уложите на пергамент. Для получения наилучшего результата укладывайте в один слой.
- Поместите блюдо в печь.
- Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- После приготовления подождите 1~2 минуты.

Восточный повар

- Нажмите кнопку **7**.
- Нажмите кнопку **4** повторно, чтобы выбрать Продукт. Отображается следующий значок: "Ос"
- Нажмите кнопку **8**.
- Нажмите кнопку **6**, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите кнопку **8**.



Рецепты от Восточный повар

1. Суп харчо (Ос-1) Ингредиенты

- Вес : 1,5 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 400 г говядины или баранины, нарезать кубиками;
- 100 г длиннозерного риса, промыть и высушить;
- 50 г измельченных грецких орехов;
- 1 нашинкованная луковица;
- 3 измельченных зубчика чеснока;
- 1 измельченный красный перец;
- 2 чайные ложки молотого красного перца;
- 3 столовой ложки измельченной свежей зелени;
- 2 1/2 чашки воды или бульона;
- Соль и перец по вкусу.

Рецепты от Восточный повар

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

2. Азу (Ос-2) Ингредиенты

- Вес : 1,5 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками;
- 1 маринованный огурец, нарезанный кубиками;
- 2 картошки, нарезанные кубиками;
- 1 луковица, нарезанная кубиками;
- 2 измельченных зубчика чеснока;
- 2 столовые ложки томатной пасты;
- 2 столовые ложки растительного масла;
- 1 чашки воды или бульона;
- Лавровый лист, 1 штука;
- Соль и перец по вкусу.

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

3. Долма (Ос-3) Ингредиенты

- Вес : 1,0 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 1 банка виноградных листьев;
- 200 г сваренного риса;
- 500 г говяжьего фарша;
- 1 луковица, нашинковать;
- Соль и перец по вкусу;
- 1/2 чашки воды;
- 1/2 чашка сметаны.

Инструкции

- Сложите вареный рис, говяжий фарш, лук, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.
- Разложите виноградные листья на плоскую поверхность и положите в центр каждого листа 1 1/2 чайные ложки рисовой смеси. Заверните фарш в лист.
- Положите рядами все завернутые листья в глубокую большую миску и добавьте воды. Накройте пищевой пленкой.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- После окончания приготовления подавайте со сметаной, или по вкусу.

4. Плов (Ос-4) Ингредиенты

- Вес : 1,2 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 300 г говядины, нарезать кубиками;
- 1 нашинкованная луковица;
- 1 нашинкованная морковь;
- 3 измельченных зубчика чеснока;
- 1 чайная ложка куркумы;
- Соль и перец по вкусу;
- 200 г длиннозерного риса, промыть и высушить;
- 2 чашки воды или бульона.

Инструкции

- Обжарьте говядину, лук, морковь и чеснок в смазанной растительным маслом сковороде до светло-коричневого цвета. Добавьте куркуму, соль и перец, тщательно перемешайте.
- Сложите готовую смесь в глубокую большую миску, добавьте рис и воду. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

5. Курица в карри

- Ингредиенты**
(Ос-5)
- 400 г куриных грудок, нарезать кубиками;
 - 1/4 чашки оливкового масла;
 - 2 нашинкованные луковицы;
 - 4 измельченных зубчика чеснока;
 - 1 натертый корень имбиря;
 - 1 палочка корицы;
 - 2 сушеных красных перца чили;
 - 1 чайная ложка измельченной куркумы;
 - 400 г томатного соуса;
 - 1/2 чашка воды или бульона;
 - 1/2 чашки простого йогурта;
 - 1 ст. л. лимонного сока;
 - Соль и перец по вкусу.

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
- Поместите в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

6. Шаурма

- Ингредиенты**
(Ос-6)
- 4~6 лаваша или тонких пшеничных лепешек;
 - 200г куриных грудок, сваренных и измельченных;
 - 1 помидор, измельчить;
 - 1 огурец, измельчить;
 - 3 столовые ложки измельченной свежей зелени;
 - Соус:
 - 1 столовая ложка майонеза;
 - 1 столовая ложка сметаны;
 - 1 столовая ложка кетчупа;
 - 1 измельченный зубчик чеснока

Инструкции

- Сложите куриные грудки, помидор, огурец и зелень в большую глубокую миску и тщательно перемешайте.
- Перемешайте все ингредиенты для соуса в другой миске.
- Положите лаваш на плоскую поверхность и уложите на него соус и смесь с курицей. Заверните в виде рулетов.
- Положите рулеты на блюдо и закройте пищевой пленкой.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

7. Баклажанная икра

- Ингредиенты**
(Ос-7)
- 2 очищенных от кожи измельченных баклажана;
 - 1 измельченный сладкий перец;
 - 1 нарезанная тонкими кольцами луковица;
 - 1 мелко измельченный помидор;
 - 2 столовые ложки измельченной свежей зелени;
 - 2 измельченных зубчика чеснока;
 - 1 столовая ложка оливкового масла;
 - 1 чайная ложка сахара;
 - Соль и перец по вкусу.

Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску, тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
- После завершения приготовления пюрируйте овощи в кухонном комбайне или при помощи блендера.

8. Хинкали

- Ингредиенты**
(Ос-8)
- Вес : 0,6 кг
 - Температура продукта : Замороженные
 - Посуда : блюдо для микроволновой печи
- Положите замороженное хинкали на блюдо. Для получения наилучшего результата разложите в один слой. Закройте пищевой пленкой.
 - Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

Автоматическое размораживание продуктов

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Напри-мер, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. Программа Хлеб подходит для размораживания небольших хлебных изделий, таких как рогаики или маленькие батоны. Для хлеба потребуются время отстоя, чтобы он полностью оттаял в цент-ре.

- Нажмите кнопку **7**.

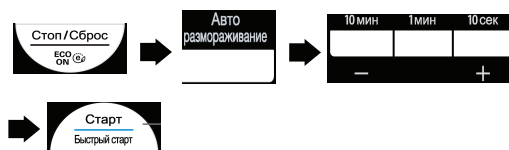
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

- Нажмите кнопку **3**.

Выбор требующейся категории произ-водится последовательными нажатиями;

- Нажмите кнопку **6**, чтобы установить время приготовления.

- Нажмите кнопку **8**.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения размораживания.

Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.

Мясо (dEF1)

ПТИЦА (dEF2)

РЫБА (dEF3)

- Вес : 0,1~4,0 кг

- Посуда :

Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)

ХЛЕБ (dEF4)

- Вес : 0,1~0,5 кг

- Посуда :

Бумажное полотенце или плоская тарелка

Мясо:

Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк, бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см).

Переверните продукт после звукового сигнала.

После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут.

Птица:

Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2.5 кг)

Рыба :

Филе, большие куски, целиком, Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки

ХЛЕБ:

Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.

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

Быстрое размораживание

В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения размораживания.

Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.

- (1). Нажмите кнопку **7**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- (2). Нажмите один раз кнопку **5**.
Печь сделает остальное.



ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

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

Продукт	Рецепт приготовления
Фарш	
- Вес : 0,5 кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)
- Посуда :	
Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	

Технические характеристики

Серия MS235 * * * / MS23F5 * * *		
Напряжение сети	230 В ~ 50 Гц	
Выходная мощность	800 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)	
Частота микроволн (СВЧ)	2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2/Класс В)	
Наружные размеры	485 (Ш) x 285 (В) x 375 (Г) мм	
Потребляемая мощность	Макс.	1200 Вт
	Микроволновый режим	1200 Вт

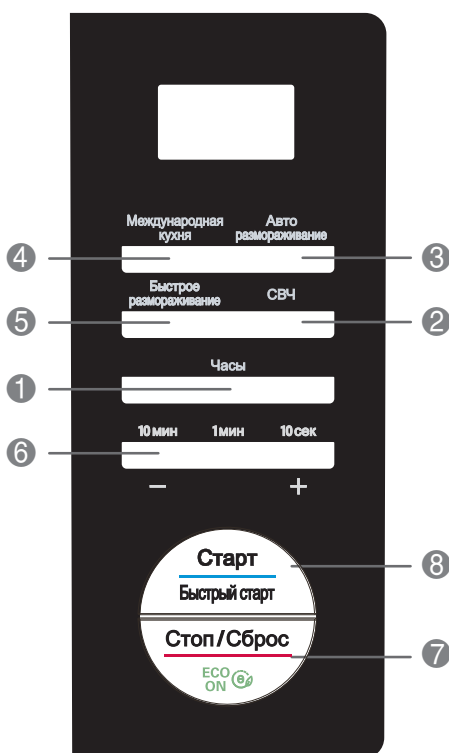
ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

МИКРОТОЛҚЫНДЫПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШ
ЫНЫҢНҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ

MS235 *** /MS23F5 *** сериясы
(қосымша, үлгі сипаттамасын тексеріңіз)

Басқару панелі



Сағатты орнату

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

Өзіңіздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суреттелгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

(1). 7 батырмасын басыңыз.

(2). 1 батырмасын бір мәрте басыңыз

(Егер сіз сағаттың 12 сағаттық жүйеде жұмыс істегенін қаласаңыз, 1 батырмасын тағы бір мәрте басыңыз. Егер сағатты орнатқаннан кейін сіз басқа уақыт санау жүйесіне көшуді қаласаңыз, сізге желілік бауды ұяшықтан ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).

(3). Сағатты орнату үшін 6 (10 МИН), түймешігін бірнеше рет басыңыз және минутты орнату үшін 6 (1 МИН/10СЕК), түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(4). Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз. 1 жүре бастайды.

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



Бөлік

1	Часы (2- беттегі) 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимді орнатуға болады.
2	Микро (3- беттегі) Бұл пеш тамақ пісіру үшін барынша икемді әрі жақсы басқарылатын 5 қуат деңгейімен жарақталған.
3	Авто размораживание (8- беттегі) Қажетті санатты таңдау Авто жібіту. Түймесін біртіндеп басу арқылы жасалады.
4	Международная кухня (3- беттегі) Аспаз рецептері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
5	Быстрое размораживание (9- беттегі) Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін ете жылдам жібіту үшін жарамды
6	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ • Дайындау уақытын • Пісіру уақытын,
7	СТОП / СБРОС / ECO ON • Тәулік уақытынан басқа, енгізілген кез келген мәндерді тоқтатуға немесе өшіруге болады. • Энергияны үнемдеу
8	Старт / Быстрый старт • Тандалған 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.

Балалардан бұғаттау

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

(1). 7 батырмасын басыңыз.

(2). 7 батырмасын басыңыз да, оны дисплейде "L" әрпі (бұғаттау) пайда болғанға және пеш дыбыстық сигнал бергенге дейін басулы күйінде ұстап тұрыңыз БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі орнатылды.

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

Энергияны үнемдеу

Есо оп функциясы есік ашық не жабық кезінде автоматты түрде 5 минуттан кейін дисплейдің өшуіне байланысты энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді

7 батырмасын басыңыз.

Дисплейде "0" жазуы пайда болады экономии электроэнергии ECO ON включена.

7 түймесін болыңыз немесе есік ашық не жабық тұрса 5 минуттан кейін дисплей өшеді.

Есо оп статусы кезінде, кезкелген түймені бассаңыз дисплей жанады

энергияны пайдаланып дайындау

Сіздің пешіңізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жоғары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басу арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады. Пешіңізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттелгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

- (1). **7** батырмасын басыңыз.
- (2). Әзірлеу уақытын орнату үшін **2** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). Әзірлеу уақытын орнату үшін **6** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (4). **8** батырмасын басыңыз.

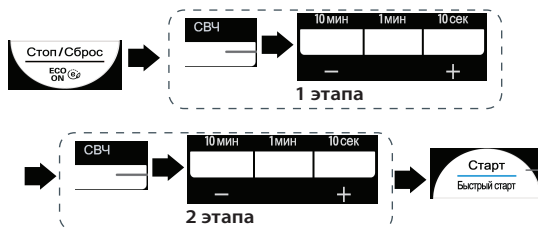


Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану
ЖОҒАРЫ	800 Вт (100%)	• Су қайнату. Ет толтырмасынан тағамдарды күреңіту • Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау • Қатқыл емес ("нәзік") ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	640 Вт (80%)	• Барлық тағамдарды жылыту • Етті ірі кесек және құсты тұтас қуыру • Саңырауқұлақтар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтұқымдастарды) дайындау • Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	480 Вт (60%)	• Бөліштер мен таба нандар пісіру • Жұмыртқа дайындау • Тәтті крем дайындау • Күріш, көже дайындау
ЖІБІТУ/ОРТАША/ТӨМЕН	320 Вт (40%)	• Барлық өнімдерді жібіту • Сарымай мен шоколадты еріту • Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	160 Вт (20%)	• Сарымай мен ірімшікті жұмсарту • Балмұздақты жұмсарту • Ашытқылы қамырды көтеру

Екі сатыда дайындау

Екі сатыда дайындау уақытында сіз асты тексеру үшін пештің есікшесін аша аласыз. Пештің есікшесін жауып, Старт батырмасын басыңыз, сонда ағымдағы дайындау сатысы жалғастырылады. 1-ші сатының соңында дыбыстық сигнал беріледі де, 2-ші саты басталады. Егер сіз дайындау бағдарламасын пештің жадысынан өшіруді қаласаңыз, Стоп батырмасын екі мәрте басыңыз.

- (1). **7** батырмасын басыңыз.
- (2). 1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.
ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін **2** батырмасын басыңыз
- (3). Әзірлеу уақытын орнату үшін ДИСКІНІ **6** бұраңыз.
- (4). 2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз
ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін **2** батырмасын басыңыз
- (5). Әзірлеу уақытын орнату үшін **6** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (6). **8** батырмасын басыңыз.



Жылдам старт

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

- (1). **7** батырмасын басыңыз.

- (2). Әзірлеу уақытын ЖОҒАРЫ

қуатқа орнату үшін **8** түймешігін бірнеше рет басыңыз.

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

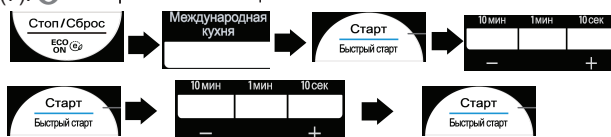
Русский повар

- (1). **7** батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін **4** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
Төмендегі белгішелер көрініс береді : "гс".
- (3). **8** батырмасын басыңыз
- (4). Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ **6** бұраңыз.
- (5). **8** батырмасын басыңыз



Қабықты картоп(гс-3):

- (1). **7** батырмасын басыңыз
- (2). **4** түймесін үш мәрте басыңыз. Дисплейде "гс" хабарламасы пайда болады. Осы мысалда үш рет **Қабықты картоп** түймесін басыңыз.
- (3). **8** батырмасын басыңыз
- (4). Тағам салмағын таңдау үшін ДИСКІНІ **6** бұраңыз
Дисплейде "гс-3" хабарламасы пайда болады.
- (5). **8** батырмасын басыңыз
- (6). Тағам салмағын таңдау үшін ДИСКІНІ **6** бұраңыз
- (7). **8** батырмасын басыңыз.



Санат

1.Борщ (гс-1)

-Шекті салмағы: 1,7 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы

300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
1/2 қызылша, туралған
1/2 сәбіз, туралған
1/2 пияз, туралған
1 картоп, туралған
1 қызанақ, туралған
100 гр. қырыққабат, туралған
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 ас қасық томат пастасы
3 ас қасық көкөніс, туралған
2 шынаяқ су немесе сорпа
1 шай қасық уксус
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат	
2.Етті тұздықты сорпа (гс-2)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,7 кг	100 гр. сосиска, туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1 пияз, туралған
-Ыдыс-аяқ:	1 қызанақ, туралған
Микротолқынға төзімді	3 тұзды қияр, туралған
тостаған	10 дәнсіз зәйтүн, туралған
	2 ас қасық томат пастасы
	3 шынаяқ су немесе сорпа
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

3.Қабықты картоп (гс-3) Нұсқаулар

-Шекті салмағы: 0,2~0,8 кг	1. Орташа көлемді (180 -220 г)
-Тағам темп.: Бөлме	картоп таңдаңыз. Картопты жуып, құрғатыңыз. Картоп түйнектерін шанышқымен бірнеше жерден тесіңіз.
-Ыдыс-аяқ: Шыны табақ	2. Картопты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
	3. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгамен бетін жауып, 5 минут қоя тұрыңыз.

4.Құтылардағы ет (гс-4) Құрамы

-Шекті салмағы: 1,0 кг	400 г тауық бөліктері
-Тағам темп.: Бөлме	1 ас қасық майонез
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	2 картоп, туралған
тостаған	1 пияз, туралған
	1 қызанақ, туралған
	100 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

1. Тауық бөліктерін, майонез, тұз бен бұрышты араластырыңыз.
2. Барлық қалған құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

5. Тұшпара (гс-5)	Құрамы
-Шекті салмағы: 0,3 кг	15~20 мұздатылған тұшпара
-Тағам темп.: Мұздатылған	2 1/2 шынаяқ су
-Ыдыс-аяқ:	1 лавр жапырағы
Микротолқынға төзімді	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
шара	

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

6.Булғанған арқан балық еті (гс-6)	Құрамы
-Шекті салмағы: 0,4 кг	400 г арқан балық еті
-Тағам темп.: Мұздатылған	1 ас қасық лимон шырыны
-Ыдыс-аяқ:	1 ас қасық су
Микротолқынға төзімді	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
шара	Балыққа арналған кез-келген дәмдеуіштер

Нұсқаулар

1. Арқан балықты тұз, бұрыш, дәмдеуіш және лимон шырынымен бірге асқа салыңыз. Асқа су құйыңыз.
2. Асқа су құйыңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Санат	
7. Көкөністермен форель (гс-7)	Құрамы
-Шекті салмағы: 0,3 кг	10 гр. май
-Тағам темп.: Бөлме	250 гр. форель еті
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	1 ас қасық лимон шырыны
шара	50 гр. мұздатылған
	араластырылған көкөністер

Нұсқаулар

1. Пергамент қағазына май жағыңыз.
2. Форельге тұз, бұрыш және лимон шырынын қосыңыз.
3. Форель мен көкөністерді пергамент қағазымен ораңыз.
4. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.

8.Қарамықтан істелген ботқа (гс-8) Нұсқаулар

-Шекті салмағы: 0,3 кг	1. 300 г қарақұмықты жуып, кептіріңіз. 600 мл су мен тұзды үлкен терең шараға салып, 15 минутқа қалдырыңыз, пластик орауышпен жауып желдетіңіз.
-Тағам темп.: Бөлме	2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
-Ыдыс-аяқ:	3. Піскеннен кейін 15 минут қоя тұрыңыз.
Микротолқынға төзімді	
шара	

Французский повар

- (1). 7 батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін 4 түймешігін бірнеше рет басыңыз. Төмендегі белгішелер көрініс береді : "Fc".
- (3). 8 батырмасын басыңыз
- (4)Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ 6 бұраңыз.
- (5). 8 батырмасын басыңыз



Санат

1.Француз пияз сорпасы (Fc-1)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,5 кг	4 пияз, жіңішке туралған
-Тағам темп.: Бөлме	50 гр. май
-Ыдыс-аяқ:	1 шай қасық ақ қант
Микротолқынға төзімді	1 ас қасық көп мақсатты ұн
тостаған	3 шынаяқ ет сорпасы
	1/2 шынаяқ қызыл шарап
	8 тілім қуырылған Француз наны
	1 шынаяқ үгілген сірне

Нұсқаулар

1. Пиязды табада алтын қоңыр түске боялғанша маймен және қантпен қуырыңыз.
2. Қуырылған пияз бен ұнды үлкен терең шараға салып, жақсылап араластырыңыз және ет сорпасы мен қызыл шарап қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
4. Піскеннен кейін араластырып, сорпаны ас ішетін шараларға құйыңыз.
5. Қуырылған нанның 1 тілімін әрбір шарадағы сорпаға қойыңыз және қуырылған нанға сірне себіңіз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен сірне ерігенше 2~3 минут пісіріңіз.

Санат	
2.Мидия қосылған сірнелі крем сорпасы (Fc-2)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	1 картоп, туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1/2 пияз, туралған
-Ыдыс-аяқ:	2 ас қасық көкөніс, туралған
Микротолқынға төзімді тостаған	1 иісті желкен сабағы, туралған
	800 гр. мидия, тазартылған және сақалдары алынған
	1/2 шынаяқ ақ шарап
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
	600 гр. крем сорпасы

Нұсқаулар

1. Үлкен терең шараға картоп, пияз, жаңа піскен көкөністерді, желкен, мидия, ақ шарап, тұз бен бұрыш қосыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
3. Пісіріп болғаннан кейін қабықтарын алыңыз және крем сорпасын қосып, жақсылап араластырыңыз.

* Крем сорпасы

- 1/2 шынаяқ май
6 ас қасық көп мақсатты ұн
2 шынаяқ сүт
1 кесек тауық бульоны
1. Майды табада ерітіңіз, ұн қосып, паста жасаңыз.
 2. Сүт және тауық бульонын кесегін қосыңыз және қоюланғанша бәсең отпен пісіріңіз.

3.Саумалдық қосылған крем сорпасы (Fc-3)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	600 гр. көкөніс еzbесі
-Тағам темп.: Бөлме	1 1/2 кесек тауық бульоны
-Ыдыс-аяқ:	2 ас қасық көп мақсатты ұн
Микротолқынға төзімді тостаған	2 ас қасық май
	1 шынаяқ крем
	Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

* Көкөніс еzbесі

- 400 гр. саумалдық, туралған
2 пияз, туралған
4 ас қасық су
1. Көкөністерді микротолқынға төзімді шараға салыңыз. Су қосып, пластик орауышпен жабыңыз.
 2. Асты пешке салыңыз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен 9~11 минут пісіріңіз.
 3. Піскеннен кейін блендер немесе асуылік комбайнды пайдаланып піскен көкөністерді еzбе тегіс және біркелкі болғанша араластырыңыз.

4.Рататуй (Fc-4)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,5 кг	1 пияз, кесектеп туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1 баклажан, кесектеп туралған
-Ыдыс-аяқ:	1 цуккини, кесектеп туралған
Микротолқынға төзімді шара	1 түсті тәтті бұрыш, кесектеп туралған
	3 қызанақ, туралған
	1 ас қасық томат пастасы
	2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	1 ас қасық көкөніс, туралған
	2 ас қасық сірке
	1 шай қасық қант
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат	
5.Фарш салынған қызанақтар (Fc-5)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	4 орташа қызанақ
-Тағам темп.: Бөлме	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
-Ыдыс-аяқ:	400 гр. сиыр еті фаршы
Микротолқынға төзімді шара	1/2 шынаяқ нан қиымдары
	2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	1 ас қасық дижон қышасы
	1 ас қасық кептірілген көкөністер
	1 ас қасық пармезан сірнесі

Нұсқаулар

1. Қызанақтардың басын кесіп алып, қалпақ пішінін жасаңыз және жұмсағы немесе терісін тесіп алмай дөңдерін абайлап алыңыз. Одан кейін әрбір қызанаққа тұз бен бұрыш себіңіз.
2. Қалған құраластарды шараға салып, жақсылап араластырыңыз.
3. Қызанақтарды сиыр еті қоспасымен толтырып, қалпақты орнына қойыңыз.
4. Толтырылған қызанақтарды ыдысқа салып, пластик орауышпен жабыңыз.
5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

6.Фарш салынған қозықұйрық (Fc-6)	Құрамы
-Шекті салмағы: 0,5 кг	15~20 қозықұйрық
-Тағам темп.: Бөлме	саңырауқұлақтары, сабақтары бар
-Ыдыс-аяқ:	Толтыру
ыстыққа төзімді шынаяқ	50 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

1. Әрбір саңырауқұлақтың сабағын алып, ыдысқа салыңыз.
2. Әрбір саңырауқұлақ қалпағын толтырыңыз.
3. Әрбір толтырылған саңырауқұлақтың үстіне сірне қосыңыз.
4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

* Толтыру

- 2 ас қасық май \ Қалған саңырауқұлақ сабақтары, туралған
1/4 шынаяқ қызыл шарап \ 30 гр. нан қиымдары
3 ас қасық көкөніс, туралған \ 1/2 шынаяқ крем
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
1. Саңырауқұлақ сабақтарын табада майға қуырыңыз. Қызыл шарап, нан қиымдарын және ақжелкен қосып, жақсылап араластырыңыз.
 2. Крем қосып, бәсең отпен крем қоюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыңыз.

7.Бөлке ішіндегі Жульен Құрамы (Fc-7)	Құрамы
-Шекті салмағы: 0,8 кг	4~5 бөлке
-Тағам темп.: Бөлме	Толтыру
-Ыдыс-аяқ:	50 гр. үгілген сірне
ыстыққа төзімді шынаяқ	

Нұсқаулар

1. Бөлкелердің бастарын кесіп, нан қиымдарын абайлап, нан қыртысын тесіп алмай алыңыз.
2. Әрбір бөлкені толтырыңыз және толтырылған бөлкелерді ыдысқа салыңыз.
3. Әрбір бөлкенің үстіне сірне қосыңыз.
4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

* Толтыру

- 2 ас қасық май
200 гр. тауық төсі, туралған
100 гр. саңырауқұлақ, туралған
1 пияз, туралған
1 шынаяқ крем
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
1. Тауық төстерін, саңырауқұлақтарды және пиязды табада майға қуырыңыз.
 2. Крем қосып, бәсең отпен крем қоюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыңыз.

Санат	
8.Қара өрік қосылған тауық аяқтары (Fc-8)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,2 кг	1 пияз, туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1 туралған сәбіз
-Ыдыс-аяқ:	500 гр. тауық аяқтары
Микротолқынға төзімді тостаған	15 сүйектері алынған қара өрік, ортасынан бөлінген
	1 шынаяқ тауық бульоны
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Итальянский повар

- (1). 7 батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін 4 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
Төмендегі белгішелер көрініс береді: "Ic".
- (3). 8 батырмасын басыңыз
- (4)Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ 6 бұраңыз.
- (5). 8 батырмасын басыңыз



Санат	
1.Теңіз өнімдері қосылған крем сорпасы (Ic-1)	Құрамы
-Шекті салмағы: 0,5 кг	1 картоп, туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1/2 пияз, туралған
-Ыдыс-аяқ:	2 ас қасық көкөніс, туралған
Микротолқынға төзімді тостаған	1 иісті желкен сабағы, туралған
	200 гр. теңіз өнімдері, тазартылған және тамыры алынған
	2 ас қасық май
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
	600 гр. крем сорпасы

Нұсқаулар

1. Үлкен терең шараға картоп, пияз, жаңа піскен көкөністерді, желкен, теңіз өнімдері, май, тұз бен бұрыш қосыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
3. Пісіріп болғаннан кейін крем сорпасын қосып, жақсылап араластырыңыз.

* Крем сорпасы

- 1/2 шынаяқ май \ 6 ас қасық көп мақсатты ұн
- 2 шынаяқ сүт \ 1 кесек тауық бульоны
1. Майды табада ерітіңіз, ұн қосып, паста жасаңыз.
2. Сүт және тауық бульоны кесегін қосыңыз және қояланғанша бәсең отпен пісіріңіз.

2.Пьемонт сорпасы (Ic-2)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,5 кг	2 жұмыртқа
-Тағам темп.: Бөлме	4 ас қасық кептірілген нан
-Ыдыс-аяқ:	2 ас қасық үгілген сірне
Микротолқынға төзімді тостаған	5 шынаяқ су
	Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат	
3.Қызанақ және сірне қосылған баклажан (Ic-3)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,0 кг	1~2 баклажан
-Тағам темп.: Бөлме	1~2 қызанақ
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді шара	100 гр. үгілген сірне

Нұсқаулар

1. Баклажандар мен қызанақтарды 1,5 см-лік тілімдерге кесіңіз және сүз бен бұрыш қосыңыз.
2. Баклажандар мен қызанақтарды ыдысқа қабаттап салыңыз және әрбір қызанақтың үстіне сірне салыңыз.
3. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

4.Тунец пен нан салынған бұрыш (Ic-4)	Құрамы
-Шекті салмағы: 1,5 кг	4 түсті тәтті бұрыш
-Тағам темп.: Бөлме	2 консервіленген тунец
-Ыдыс-аяқ:	2 кесек құрғақ қара нан, туралған
Микротолқынға төзімді шара	1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
	100 гр. пармезан сірнесі
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
	200 гр. қызанақ езбесі

Нұсқаулар

1. Бұрыштардың басын кесіп, дәндерді алыңыз.
2. Тунец, нан, сарымсақ, пармезан сірнесі, тұз және бұрышты араластырыңыз.
3. Бұрыштарды араласқан тунецпен толтырыңыз және толтырылған бұрыштарды ыдысқа салыңыз.
4. Үстіне қызанақ езіндісін қосып, пластик орауышпен жабыңыз.
5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

5.Спагетти болоньез (Ic-5)	Болоньез тұздығының құраластары
-Шекті салмағы: 1,0 кг	1 ас қасық зәйтүн майы
-Тағам темп.: Бөлме	1 пияз, туралған
-Ыдыс-аяқ:	1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
Микротолқынға төзімді тостаған	400 гр. сиыр еті фаршы
	100 гр. томат пастасы
	2 туралған қызанақ
	1 ас қасық кептірілген көкөністер
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
	Пастаға арналған құраластар
	150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі
	1 ас қасық пармезан сірнесі

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. пластик орауышпен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
3. Піскеннен кейін араластырып, піскен пастаға болоньез тұздығын қосыңыз және берместен бұрын пармезан сірнесін немесе қалаған гарнир қосыңыз.

6.Спагетти карбонара (Ic-6)	Болоньез тұздығының құраластары
-Шекті салмағы: 0,4 кг	100 гр. қақталған бекон, туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
-Ыдыс-аяқ:	1/2 шынаяқ крем
Микротолқынға төзімді тостаған	4 жұмыртқа сарыуызы
	100 гр. пармезан сірнесі
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
	Пастаға арналған құраластар
	150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі
	1 ас қасық пармезан сірнесі

Санат

Нұсқаулар

1. Беконды сарымсақпен шамалы майланған табада, аздап қызарғанша қуырыңыз және артық майды төгіп тастаңыз.
2. Піскен беконды, кремді, жұмыртқа сарыуызын, пармезан сірнесін, тұз бен бұрышты үлкен терең шараға салып, жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

7.Рисотто (Іс-7)

-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы

200 гр. рисотто күріші
1 1/2 шынаяқ су немесе сорпа
1/2 шынаяқ сүт
200 гр. сиыр еті, туралған
2 жұмыртқа
1 пияз, туралған
50 гр. жасыл бұрыш
100 гр. үгілген сірне
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

8.Майға қуырылған алма (Іс-8)

-Шекті салмағы: 1,0 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ: Шыны табақ

Құрамы

1/2 алма
1 шынаяқ қантты су (1 шынаяқ су + 2 ас қасық қант)

Нұсқаулар

1. Үккішті немесе көкөніс пышағын пайдаланып алманы мүмкін болғанша жіңішке етіп тураңыз және 1~2 сағатқа қантты суға салып қойыңыз.
2. Туралған алманы шүберекпен құрғатыңыз және пергамент қағазына орналастырыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сәреде пісіріңіз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
4. Піскеннен кейін 1 - 2 минут қоя тұрыңыз.

Восточный повар

- (1). 7 батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін 4 түймешігін бірнеше рет басыңыз.
Төмендегі белгішелер көрініс береді : "Ос".
- (3). 8 батырмасын басыңыз
- (4)Тағам түрін таңдау үшін ДИСКІНІ 6 бұраңыз.
- (5). 8 батырмасын басыңыз



Санат

1.Харчо сорпасы (Ос-1) Құрамы

-Шекті салмағы: 1,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

400 гр. сиыр немесе қой еті, кесектеп туралған
100 гр. ұзын дәнді күріш, жуылған және кептірілген
50 гр. түйе жаңғақ, туралған
1 пияз, туралған
3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 қызы бұрыш, туралған
2 шай қасық қызыл бұрыш ұнтағы
3 ас қасық көкөніс, туралған
2 1/2 шынаяқ су немесе сорпа
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Санат

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

2.Азу (Ос-2)

-Шекті салмағы: 1,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы

500 гр. сиыр немесе шошқа еті, кесектеп туралған
1 тұздалған қияр, кесектеп туралған
2 картоп, кесектеп туралған
1 пияз, кесектеп туралған
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
2 ас қасық томат пастасы
2 ас қасық май
1 шынаяқ су немесе сорпа
1 лавр жапырағы
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

3.Долма (Ос-3)

-Шекті салмағы: 1,0 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы

1 құты жүзім жапырақтары
200 гр. піскен күріш
500 гр. сиыр еті фаршы
1 пияз, туралған
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
1/2 шынаяқ су
1/2 шынаяқ қаймақ

Нұсқаулар

1. Шараға піскен күрішті, сиыр етін, пиязды, тұз бен бұрышты қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.
2. Жүзім жапырағын тегіс бетке қойып, 1 1/2 қасық күріш қоспасын жапырақтың ортасына салыңыз. Күріш қоспасын жапырақпен ораңыз.
3. Барлық оралған жапырақтарды ретімен үлкен терең шараға қойып, су қосыңыз. Пластик орауышпен жабыңыз.
4. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
5. Дайын болғанда қалауыңыз бойынша қаймақ қосыңыз.

4.Палау (Ос-4)

-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы

300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
1 пияз, туралған
1 сәбіз, туралған
3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 шай қасық күркүм
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
200 г жуылып кептірілген ұзын дәнді күріш
2 шынаяқ су немесе сорпа

Нұсқаулар

1. Сиыр еті, пияз, сәбіз және сарымсақты шамалы май қосылған табада қызарғанша қуырыңыз. Куркума, тұз бен бұрыш қосып, жақсылап араластырыңыз.
2. Піскен сиыр етінің қоспасын үлкен терең шараға салып, күріш пен су қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

Санат

5.Карри тауығы (Ос-5)

-Шекті салмағы: 1,5 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы

400 гр. тауық төстері, кесектеп туралған
1/4 шынаяқ зәйтүн майы
2 пияз, туралған
4 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 зімбір тамыры, тазаланған
1 дәм қабық таяқшасы
2 кептірілген қызыл бұрыш
1 шай қасық куркум ұнтағы
400 гр. қызанақ тұздығы
1/2 шынаяқ су немесе сорпа
1/2 шынаяқ таза йогурт
1 ас қасық лимон шырыны
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

6.Шаурма (Ос-6)

-Шекті салмағы: 0,8 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді шара

Құрамы

4~6 лаваш немесе жұқа нан
200 гр. піскен және туралған тауық төсі
1 қызанақ, туралған
1 қияр, туралған
3 ас қасық көкөніс, туралған
Тұздық:
1 ас қасық майонез
1 ас қасық қаймақ
1 ас қасық кетчуп
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған

Нұсқаулар

1. Үлкен терең шараға тауық төсін, қызанақ, қияр және көкөністерді салып, жақсылап араластырыңыз.
2. Тұздықтың барлық құраластарын басқа шарада араластырыңыз.
3. Лавашты тегіс бетке қойып, тұздық пен тауық қоспасын салыңыз. Рулеттерге ораңыз.
4. Рулетті ыдысқа қойып, пластик орауышпен жабыңыз.

7.Баклажан икрасы (Ос-7)

-Шекті салмағы: 1,2 кг
-Тағам темп.: Бөлме
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді тостаған

Құрамы

2 баклажан, тазаланған және туралған
1 тәтті бұрыш, туралған
1 пияз, жұқа туралған
1 қызанақ, жұқа туралған
2 ас қасық көкөніс, туралған
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
1 ас қасық зәйтүн майы
1 шай қасық қант
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
3. Дайын болғанда, піскен көкөністерді блендер немесе асүйлік комбайн көмегімен араластырыңыз.

8.Хинкали (Ос-8)

-Шекті салмағы: 0,6 кг
-Тағам темп.:
Мұздатылған
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынға төзімді шара

Нұсқаулар

1. Мұздатылған хинкалиді ыдысқа қойыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сөреде пісіріңіз. Пластик орауышпен жабыңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

Авто размораживание

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

(1). ⑦ батырмасын басыңыз

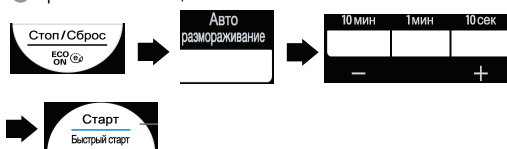
Жібітейін деп тұрған өнімнің салмағын өлшеңіз.

Міндетті түрде металдан жасалған бұйымдарды немесе орауларды алып тастаңыз, содан кейін барып өнімді пешке салып, есігін жабыңыз.

(2).Тағам түрін таңдау үшін ③ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

(3). Тағам салмағын таңдау үшін ДИСКІНІ ⑥ бұраңыз.

(4). ⑧ түймесін басыңыз.



Жібіту барысында пешіңіз дыбыс белгісін береді, содан кейін пеш есігін ашып, өнімді аударып қойыңыз және тепе-тең жібітуді қамтамасыз ету үшін бөліктерді бөліңіз. Жібітілген бөліктерді алып, жібітуді баяулату үшін оларды фольгаға ораңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін пеш есігін жабыңыз және жібітуді жалғастыру үшін Старт түймесін басыңыз. Сіз пеш есігін ашқанға дейін сіздің пешіңіз өнімдерді әрі қарай жібіте береді (жібіту аяқталды деген дыбыс белгісі берілгеннен кейін де).

Санат

1. Ет (dEF1)

-Шекті салмағы:
0,1 ~ 4,0 кг
-Ыдыс-аяқ:
Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)

Нұсқаулар

Тартылған сиыр еті, бұжыруға арналған кесінді, стейк, стейк, бифштекс, гамбургерлер, шошқа еті, қой еті, шұжықтар(сосискалар), котлеттер(2 см)
Дыбыс белгісі берілгеннен кейін өнімді аударып қойыңыз. Жібігеннен кейін өні 5 р 15 минут тұра тұрсын

2.Птица (dEF2)

-Шекті салмағы:
0,1 ~ 4,0 кг
-Ыдыс-аяқ:
Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)

Нұсқаулар

Бүтіндей (2 кг-ға дейін), төс еті (сүйексіз), сан еттері. Тес еті (2,5 кг-ға дейін)

3.Риба (dEF3)

-Шекті салмағы:
0,1 ~ 4,0 кг
-Ыдыс-аяқ:
Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)

Нұсқаулар

Жон еті, үлкен кесектер, бүтіндей. Таңқышаяндар еті, омар құйрықтары, асшаяндар, тарақ балықтар

4. Хліб (dEF4)

-Шекті салмағы:
0,1 ~ 0,5 кг
-Ыдыс-аяқ: Қағаз орамал немесе жалпақ тарелке

Инструкції з приготування

Нарізаний скибками хліб, булочки, багет і т.д.

Жылдам жібіту

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

(1). 7 батырмасын басыңыз.

(2). 5 батырмасын басыңыз.

Пеш қалғанын істейді.

Жылдам жібіту функциясы автоматты түрде қосылады.



ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.

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

Санат

1. Толтырма

-Шекті салмағы: 0.5 кг
-Тағам темп.: жалпақ тарелке
-Ыдыс-аяқ:
Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Нұсқаулықтар

Толтырма
Дыбыстық сигналдан кейін өнімді аударыңыз. Жібіткеннен кейін 5~15 минутқа қоя тұрыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

MS235 *** / MS23F5 *** сериясы		
Қуат кірісі	230 В~ 50 Гц	
Қуат шығысы	800 ватт (IEC60705 атаулы стандарты)	
Микротолқын жиілігі	2450 МГц +/- 50 МГц (2-топ/В класы)	
Сыртқы өлшемдері	485 мм (Е) x 285 мм (Б) x 375 мм (Т)	
Қуат тұтынуы	Ең көп.	1200 ватт
	Микротолқын режимі	1200 ватт

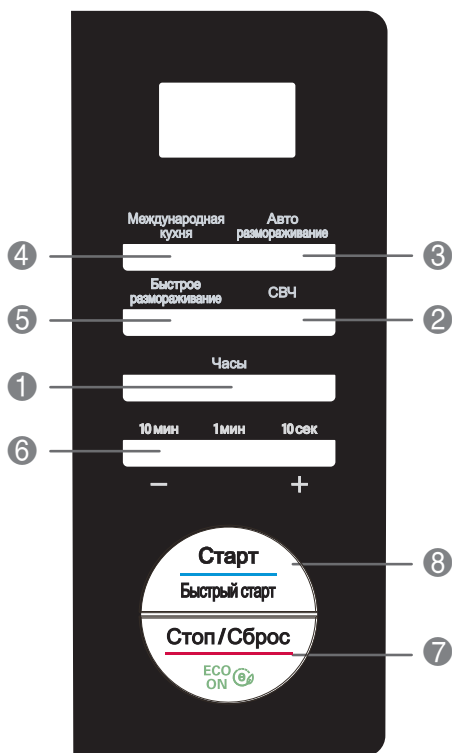
Foydalanish bo'yicha qo'llanma

Mikroto'lqinli pech

Jihozdan foydalanishdan avval ushbu foydalanuvchi yo'riqnomasini diqqat bilan o'qib chiqing.

MS235 *** / MS23F5 *** seriyalar
(ixtiyoriy, model spetsifikatsiyasi qarang)

Boshqaruv paneli



Qo'shimcha anjomlar.	
Aylanuvchan halqa taglik	Shisha patnis

Установка часов

12 yoki 24 soatlik vaqt tizimini o'rnatishingiz mumkin. Pech uzoq vaqt davomida tarmoqqa ulangan holda qolib ketsa yoki elektr ta'minoti uzilgandan so'ng elektr quvvati qayta berilsa, displeyda "0" paydo bo'ladi va shunda soatni qayta sozlab olishingiz mumkin bo'ladi. Agar soat (yoki displey) da noodatiy belgilar paydo bo'lsa, pechni tarmoq shnurini rozetkadan uzib. So'ng qaytadan rozetkaga ulang va soatni qayta sozlang Pechni qo'llanmada keltirilgan ogohlantirishda ko'rsatilganidek to'g'ri o'rnatganligingizga ishonch hosil qiling.

1. pechingizni birinchi marta rozetkaga ulang. Displeyda "0" paydo bo'ladi.
 7 tugmasini bosing.
 Agar boshqa opsiyadan foydalanmoqchi bo'lsangiz, 1 tugmani bosing; agar soatni sozlagandan keyin boshqa opsiyani o'zgartirmoqchi o'zgartirmoqchi bo'lsangiz, uni rozetkadan uzib, yana qaytib tiqishingiz kerak.
2. Vaqtni sozlashda soatni kiritish uchun 6 (10min) tugmasini ketma-ket bosing. Daqiqalarni kiritish uchun esa 6 (1min / 10 sek) tugmasini ketma-ket bosing.
3. 1 tugmani bosing. Soat sanashni boshlaydi.



BOSHQARISH QISMLARI

- 1 Часы (2-sahifaga qarang)
Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish va soatni sozlash
- 2 СВЧ(3-sahifaga qarang)
Mikroto'liqli pechingizda 5 xil darajadagi quvvat miqdoridan birini sozlab olishingiz mumkin.
- 3 Авто размораживание (8-sahifaga qarang)
tugmasini ketma-ket bosgan holda kerakli darajani tanlab olishingiz mumkin.
- 4 Международная кухня (3-sahifaga qarang)
Avtomatik taom tayyorlash funksiyasi taom turi va og'irligini tanlagan holda aksariyat sevimli taomlaringizni tayyorlash imkonini beradi.
- 5 Быстрое размораживание (8-sahifaga qarang)
Ushbu funksiyadan 0,5 kg qiymalangan go'sht, tovuq go'shti bo'laklari va baliq filesini bir zumda muzdan tushirishda foydalaniladi.
- 6 Установка времени / Меньше и Больше
 - Soatni sozlash va taom tayyorlash vaqtini belgilash.
 - Avtomatlashtirilgan tayyorlash, mahsulotlarni avtomatlashtirilgan muzdan tushirish rejimi, qarsildoq qilib isitish va muzdan tushirish hamda gril funksiyalarida og'irlik miqdorini ko'paytirish yoki kamaytirish.
 - Oldindan belgilangan ovqat tayyorlashning avtomatlashtirilgan dasturi vaqtini uzoqroq yoki qisqaroq qilish
- 7 СТОП / СБРОС / ECO ON
 - Joriy vaqtdan sozlamasidan tashqari barcha kiritilgan ma'lumotni o'chirish va jarayonni to'xtatish.
 - Quvvat sarfini tejash rejimini yoqish.
- 8 Старт / Быстрый старт
 - Tanlangan taomni pishirish rejimini ishga tushirish uchun 8 tugmasini bir marta bosing.
 - Tezkor start funksiyasi tezkor start tugmasini bosishingiz bilan YUQORI darajali quvvat rejimida 30 soniyalik interval mobaynida ishlaydi.

Блокировка от детей

Pechda himoya tizimi o'rnatilgan bo'lib, u pechning tasodigan ishga tushib ketish xavfi oldini oladi. Bolalardan himoyalash qulfi o'rnatilgan bo'lsa, pechning birtorta funksiyasidan foydalana olmaydiz va uning yordamida hech narsa tayyorlay olmaydiz. Ammo, yosh bolalar shunda ham pech eshigini ochishlari mumkin.



1. 7 tugmani bosing.
2. Displeyda "L" paydo bo'lib, signal yangramaguncha 7 tugmasini bosib turing. Agar bundan oldin soatni sozlagan bo'lsangiz, displeyda joriy vaqt ko'rsatkichi yo'q bo'ladi.
3. Displeyda esa "L" qoladi, bu bolalardan himoyalash qulfi hamon amal qilayotganini bildiradi. Bolalardan himoyalash qulfini bekor qilish uchun "L" yo'qolguncha 7 tugmani bosib turing.

Энергосбережение

ECO ON funksiyasi displey ishlashiga ketadigan quvvat sarfini tejaydi. Jihoz 5 daqiqa davomida faol bo'lmasa, displey o'chadi.



- 7 tugmani bosing.
Displeyda "0" paydo bo'ladi.
- 7 tugmani bosing yoki eshik ochilishi yoki yopilishi bilan 5 daqiqadan so'ng, displey o'chadi.

Приготовление с использованием микроволновой энергии

Pechda 5 turdagi mikroto'liqli quvvat rejimi mavjud Quvvatning yuqori darajali rejimi avtomatlashtirilgan tarzda tanlanadi, ammo 2 tugmasi takror bosilsa, pech boshqa rejimga o'tadi. Pechni qo'llanmada keltirilgan ogohlantirishda ko'rsatilganidek to'g'ri o'rnatganligingizga ishonch hosil qiling..

1. 7 tugmasini bosing.
2. Quvvat rejimini tanlash uchun 2 tugmasini ketma-ket bosing.

3. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosib.
4. 8 tugmasini bosib.



Микроquvvat darajasi

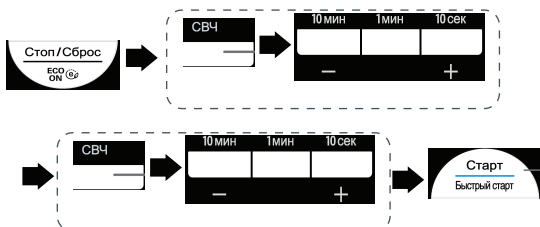
Микроto'liqlik pechingizda 5 ta quvvat darajasi mavjud bo'lib, u taom tayyorlash jarayonida maskimal moslashuvchanlik va jarayonni oson boshqarish imkonini beradi. Quyidagi jadvalda taom namunalari va ularni ushbu mikroto'liqlik pechning qaysi quvvat rejimida tayyorlanishi ko'rsatilgan.

Quvvat darajasi	Quvvat chiqishi	Qo'llanishi
Yuqori	800 Vt (100%)	* Suv qaytanish. * Qiymalangan mol go'shtini qizartirib qovurish * Parranda go'shti bo'laklari, baliq, sabzavotlarni pishirish * Mayin go'sht bo'laklarini pishirish
O'rtadan yuqori	640 Vt (80%)	* Barcha turdagi taomlarni isitish. * Go'sht va parranda go'shtini qovurish * Qo'ziqorin, mollyuskalar va qisqichbaqasimonlarni pishirish * Tarkibida pishloq va tuxum bo'lgan taomlarni tayyorlash
O'rtacha	480 Vt (60%)	* Keks va yopilgan nonlarni pishirish * Tuxum pishirish. * Krem tayyorlash * Sho'rva, guruchdan taom tayyorlash
O'rtadan past	320 Vt (40%)	* Sariyog' va shokoladni eritish * Qattiqroq go'sht bo'laklarini pishirish
Past	160 Vt (20%)	* Barcha turdagi oziq-ovqatlarni muzdan eritish * Sariyog' va pishloqni eritish * Muzqaymoqni yumshatish * Xamirturushli xamirni oshirish

Приготовление в два этапа

Ikki bosqichli taom tayyorlash davomida pech eshigini ochib tayyorlanayotgan ovqatdan xabar olish mumkin. So'ng pech eshigini yoping va 8 ni bosib, taom tayyorlash jarayoni davom etadi. 1-bosqich yakunlangach ovoz signali chiqadi va taom tayyorlashning 2-bosqichi boshlanadi. Dasturni bekor qilmoqchi bo'lsangiz, 7 ni ikki marta bosib.

1. 7 tugmasini bosib.
2. **1-bosqich**
Quvvat rejimini tanlash uchun 2 tugmasini ketma-ket bosib. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosib.
3. **2-bosqich.**
Quvvat rejimini tanlash uchun 2 tugmasini ketma-ket bosib. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosib.
4. 8 tugmani bosib.



Быстрый старт

Tezkor START funksiyasi 8 tugmasini bosishingiz bilan YUQORI darajali quvvat rejimida 30 soniyalik interval mobaynida ishlaydi.



1. 7 tugmani bosib.
2. YUQORI darajali quvvat rejimida taom tayyorlash vaqtini tanlash uchun 8 tugmasini takroran bosib. Tugmani bosishni yakunlashingizdan oldin pech ishga tushadi.
3. Tezkor START rejimida taom tayyorlash vaqtida 8 tugmasini takror bosgan holda vaqtni 8 daqiqagacha uzaytirishingiz mumkin.

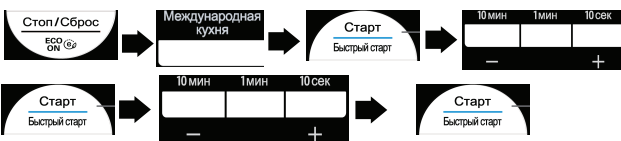
Русский повар

1. 7 tugmani bosib.
2. Taom turini tanlash uchun 4 tugmasini ketma-ket bosib. Quyidagi ko'rsatkich "rc" aks etadi
3. 8 tugmani bosib.
4. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosib.
5. 8 tugmani bosib.



Mundirdagi kartoshka (rc-3)

1. 7 tugmani bosib.
2. Taom turini tanlash uchun 4 tugmasini ketma-ket bosib. Quyidagi ko'rsatkich "rc" aks etadi
3. 8 tugmani bosib.
4. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosib. Quyidagi ko'rsatkich "rc-3" aks etadi
5. 8 tugmani bosib.
6. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun 6 tugmasini ketma-ket bosib.
7. 8 tugmani bosib.



Toifa

- | | |
|---|---|
| 1. Karam sho'rva (borsh) (rc-1)
-Vazn cheklovi : 1,7 kg
-Mahsulot harorati: Xona
-Anjom: mikroto'liqlik pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq | Masalliqilar
300 g kubcha shaklida tog'ralgan mol go'shti;
1/2 dona maydalab tog'ralgan lavlagi;
1/2 dona maydalab to'g'ralgan sabzi;
1/2 dona maydalab to'g'ralgan piyoz;
1 dona maydalab to'g'ralgan kartoshka;
1 dona maydalab to'g'ralgan pomidor;
100 g to'g'ralgan karam;
1 dona maydalangan sarimsoq bo'laki;
1 osh qoshiq tomat pastasi;
3 osh qoshiq to'g'ralgan ko'kat;
2 piyola suv yoki tayyor sho'rva;
1 choy qoshiq sirka;
ta'bga ko'ra tuz va murch. |
|---|---|

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqilarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun 8 boshlash tugmasini bosib. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

Toifa	
2. Go'shtli solyanka (rc-2) -Vazn cheklovi : 1,7 kg -Mahsulot harorati: xona -Anjom: mikroto'linli pechda foydalanish mumkin tovoq	Masalliq 100 g to'g'ralgan kolbasa mahsuloti; 1 dona maydalab to'g'ralgan piyoz; 1 dona maydalab to'g'ralgan pomidor; 3 dona maydalab to'g'ralgan tuzlangan bodring; 10 dona danagi olingan zaytun; 2 osh qoshiq tomat pastasi; 3 piyola suv yoki tayyor sho'rva; ta'bga ko'ra tuz va murch.

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

3. Po'sti artilmay pishirilgan (mundirdagi) kartoshka (rc-3) -Og'irlik cheklovi: 0,2-0,8 kg -Mahsulot harorati: xona -Anjom: shisha patnis	Ko'rsatmalar 1. 180-220 g o'rta kattalikdagi kartoshkani tanlang. Ularni yuvib quritib. Kartoshkalarning bir qancha joylarini sanchqi bilan teshing. 2. Kartoshkalarni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosing. 3. Tayyor bo'lgan kartoshkalarni zar qog'oz bilan qoplagan holda 5 daqiqaga tashqarida qoldiring.
--	--

4. Xumchalarda tayyorlangan go'sht (rc-4) -Og'irlik cheklovi: 1.0 kg -Mahsulot harorati: xona -Anjom: mikroto'linli pechda foydalanish mumkin tovoq	Masalliq 400 g bo'laklarga ajratilgan tovuq go'shti; 1 osh qoshiq mayonez; ta'bga ko'ra tuz va murch; 2 dona maydalab to'g'ralgan kartoshka; 1 dona maydalab to'g'ralgan piyoz; 1 dona maydalab to'g'ralgan pomidor; 100 g qirg'ichdan chiqarilgan pishloq.
---	---

Ko'rsatmalar

1. Tovuoq go'shti bo'laklari, mayonez, tuz va murchni birgalikda aralashtiring.
2. Qolgan masalliqni katta va chuqur idishga soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
3. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

5. Chuchvara (rc-5) -Og'irlik cheklovi: 0,3 kg -Mahsulot harorati: muzlatilgan -Anjom: mikroto'linli pechda foydalanish mumkin idish	Masalliq 15-20 dona muzlatilgan chuchvaralar; 2 ½ piyola suv; 1 dafna yaprog'i; ta'bga ko'ra tuz va murch.
--	---

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosing.

6. Bug'da pishgan losos steyki (rc-6) -Og'irlik cheklovi: 0,4 kg -Oziq-ovqat harorati: xona -Idish-tovoq: Mikroto'linli xavfsiz tovoq	Masalliq 400 g losos go'shti 1 osh qoshiq limon sharbati 1 osh qoshiq suv Ta'mga qarab tuz va garmdori Baliq uchun istalgan ziravor
---	---

Ko'rsatmalar

1. Losos go'shti tuz, murch, ziravor va limon sharbatiga bulab idishga soling.
2. Idishga suv quyning.
3. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.

Toifa	
7. Sabzavotli forel balig'i (rc-7) -Og'irlik cheklovi: 0,3 kg -Oziq-ovqat harorati: xona -Idish-tovoq: Mikroto'linli o'choqqa bardoshli idish	Masalliq 10 g saryog' 250 g forelli steyk Ta'mga qarab tuz va garmdori 1 osh qoshiq limon sharbati 50 g muzlatilgan sabzavot aralash-mas aralashmas

Ko'rsatmalar

1. Pergament qog'oziga yog' surtib chiqing.
2. Forelga tuz, murch va limon sharbati bilan ishlov bering.
3. Sabzavot va forelni pergament qog'oziga o'rang.
4. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.

8. Grechkali bo'tqi (rc-8) -Og'irlik cheklovi: 0,3 kg -Oziq-ovqat harorati: xona -Idish-tovoq: Mikroto'linli xavfsiz tovoq	Ko'rsatmalar 1. 300 g bo'tqani yuving va suvini qochiring. Qozonga 600 ml suv quyning, tuz soling, 15 daqiqa qoldiring, plastic qopqoq bilan ustini yoping va sovutib. 2. Taomni pechkaga qo'ying. Menyuni tanlang va ishg'a tushirish tugmasini bosing. 3. Pishgandan so'ng, og'zi yopilgan holda 15 daqiqa ushlang.
--	---

Французский повар

1. ⑦ tugmani bosing.
2. Taom turini tanlash uchun ④ tugmasini ketma-ket bosing. Quyidagi ko'rsatkich "Fc" aks etadi
3. ⑧ tugmani bosing.
4. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun ⑥ tugmasini ketma-ket bosing.
5. ⑧ tugmani bosing.



Toifa	
1. Fransuzccha piyozli sho'rva (Fc-1) -Og'irlik cheklovi: 1,5 kg -Oziq-ovqat harorati: xona -Idish-tovoq: Mikroto'linli xavfsiz tovoq	Masalliq 4 piyoz yupqa to'g'raladi 50 g. saryog' \ 1 choy qoshiq shaker \ 1 osh qoshiq un \ 3 bo'lak mol go'shti \ ½ piyola qizil vino 8 parrak fransuz noni \ 1 piyola qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq

Ko'rsatmalar

1. Cook onions in a frying pan with butter and sugar until golden brown.
2. Piyozani yog'langan va shakar solingan tovada sarg'ayguncha qovuring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
3. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.
4. Tayyor bo'lgandan so'ng sho'rvani aralashtiring va taom tortiladigan idishlarga soling.
5. 1 parrak nonni har bir sho'rva ustiga qo'yib uning ustidan bir parrak pishloq qo'ying. Mikro to'linli pechda 800 vat quvvatda 2-3 daqiqa davomida pishloq erigunga qadar pishiring.

2. Midiyalar qo'shilgan pishloqli kremli sho'rva (Fc-2) -Og'irlik cheklovi: 1,2 kg -Oziq-ovqat harorati: xona -Idish-tovoq: Mikroto'linli xavfsiz tovoq	Masalliq 1 to'g'ralgan kartoshka ½ to'g'ralgan piyoz 2 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar 1 bog' seldr to'g'ralgan 800 g. tozalangan midiya ½ piyola oq vino Ta'mga qarab tuz va garmdori 600 g. Kremli sho'rva
---	--

Toifa

Ko'rsatmalar

1. Kartoshka, piyoz, ko'katlar, seldr, midiyalar, oq vino, tuz va qalampirni katta chuqur idishga soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutib.
2. Taomni pechkaga soling. Menyuni tanlang va tayyorlash uchun boshlash tugmasini bosing.
3. Pishirgandan so'ng hosil bo'lgan qobiqlarni olib tashlang va kremli sho'rva'ni qo'shib yaxshilab aralashtiring.

*** Kremli quyqa**

½ piyola saryog' \ 6 osh qoshiq un \ 2 piyola sut 1 parcha tovuq goshti

1. Tovada saryog'ni eriting, un qo'shib pasta hosil qiling.
1. Tovada saryog'ni eriting, un qo'shib pasta hosil qiling.
2. Sut va tovuq go'shtini qo'shing va past olovda quyilgunga qadar pishiring.

3. Ismaloqdan**tayyorlangan kremli sho'rva (Fc-3)**

-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg
-Oziq-ovqat harorati: xona
-Idish-tovoq: Mikroto'lqinli xavfsiz tovoq

Masalliqalar

600 g sabzavotlardan tayyorlangan pyure \ 1 ½ parcha tovuq go'shti
2 osh qoshiq un
2 osh qoshiq saryog'
1 piyola krem
Ta'm berish uchun muskat yong'oq, tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **1** boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

*** Sabzavotli pyure**

400 g to'g'ralgan ismaloq \ 2 to'g'ralgan piyoz \ 4 osh qoshiq suv

1. Sabzavotlarni mikroto'lqinli xavfsiz idishga soling. Suv qo'shing va plastic qopqoq bilan yoping.
2. Taomni pechkaga soling. 800 vatlik to'lqinda 9–11 daqiqa davomida pishiring.
3. Tayyor bo'lgandan so'ng pishirilgan sabzavotlarni quyuq massa hosil bo'lgunga qadar mikser yordamida aralashtiring.

4. Ratatuy (Fc-4)

-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg
-Oziq-ovqat harorati: xona
-Idish-tovoq: Mikroto'lqin o'choqqa bardoshli idish

Masalliqalar

1 dona piyoz parrak qilib kesiladi
1 dona baqlajon parrak qilib kesiladi
1 dona sukini parrak qilib kesiladi
1 dona rangli shiring bulg'or qalampir parrak qilib kesiladi
3 dona pomidor to'g'raladi
1 osh qoshiq tomat pastasi
2 bosh sarimsoq maydalanadi
1 osh qoshiq ko'kat to'g'raladi
2 osh qoshiq sirka
1 choy qoshiq shaker
Ta'mga qarab tuz va garmdori

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **1** boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

5. Ezilgan pomidorlar (Fc-5)

-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg
-Mahsulot harorati: xona
-Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin tovoq

Masalliqalar

4 dona o'rtacha pomidor
Ta'mga qarab tuz va garmdori
400 g mol go'shti
½ piyola maydalanagan non
2 bosh sarimsoq maydalanadi
1 osh qoshiq Dijon gorchitsasi
1 osh qoshiq quritilgan ko'katlar
1 osh qoshiq parmesan pishlog'i

Ko'rsatmalar

1. Pomidor tepa qismini qalpoqcha sifatida kesing va ichidagi urug'larni oling, ichidagi go'shti chiqib ketmasin, po'stlog'i shikastlanmasin. So'ng har bir pomidor ustiga tuz va murch sepib chiqing.
2. Qolgan masalliqalarni idishga soling va yaxshilab aralashtiring.
3. Go'shtli qiymani pomidor ichiga solib chiqing va qalpoqchasini kiydiring.
4. To'ldirilgan pomidorlarni idishga qo'ying va selofan bilan yoping.
5. Tayyor masalliqni pechga qo'ying.

Toifa

6. Ichi To'ldirilgan shampin'on (Fc-6)

-Og'irlik cheklovi: 0,5 kg
-Mahsulot harorati: xona
-Anjom: yuqori haroratga bardoshli idish

Masalliqalar

15–20 dona poyasi olingan shampin'on qo'ziqorini; Ichini to'ldirish uchun masalliq; 50 g qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq.

Ko'rsatmalar

1. Har bir qo'ziqorinni oyoqchalaridan ajrating va idishga soling.
2. Har bir qo'ziqorinni aralashma bilan to'ldiring.
3. Tayyor qo'ziqorin ustiga pishloq sepib chiqing.
4. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **1** boshlash tugmasini bosing.

*** Ichini to'ldirish uchun masalliq**

2 osh qoshiq sariyog' \ maydalab to'g'ralgan qo'ziqorin oyoqchalari \ ¼ piyola qizil vino \ 30 g non ushug'i \ 3 osh qoshiq to'g'ralgan ko'kat \ ½ piyola qaymoq \ ta'bga ko'ra tuz va murch.
1. Qo'ziqorin oyoqchalarini tovada sariyog' bilan qovuring. Qizil vino, non ushug'i va petrushka (kashnichsimon ko'kat)ni qo'shing hamda yaxshilab aralashtiring.
2. Aralashmaga qaymoqdan qo'shing va uni past olovda qaymoq quyilguncha qaynating. Tuz va murch seping.

7. Jul'enli bulochkalar (Fc-7))

-Og'irlik cheklovi: 0,8 kg
-Mahsulot harorati: xona
-Anjom: yuqori haroratga bardoshli idish

Masalliqalar

4–5 dona bulochka; Ichini to'ldirish uchun masalliq; 50 g qirg'ichdan chiqarilgan pishloq.

Ko'rsatmalar

1. Bulochka bosh qismini kesing va ichidan nonli mag'izni chiqarib oling. Bunda ustki qatlamga ehtiyot bo'ling.
2. Har bir bulochkani tovuqli aralashma bilan to'ldiring va ularni idishga bima-bir joylang.
3. Har bir bulochka ustiga pishloqdan sepib chiqing.
4. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **1** boshlash tugmasini bosing.

*** Ichini to'ldirish uchun masalliq**

100 g maydalab to'g'ralgan qo'ziqorin \ 200 g to'g'ralgan jo'ja to'shi \ 2 osh qoshiq sariyog' \ 1 dona maydalab to'g'ralgan piyoz \ 1 piyola qaymoq \ ta'bga ko'ra tiz va murch.
1. Jo'ja to'shi, qo'ziqorin va piyozni birgalikda sariyog' solingan tovada qovuring.
2. Aralashmaga qaymoqdan qo'shing va uni past olovda qaymoq quyilguncha qaynating. Tuz va murch seping.

8. Olxo'rili jo'ja oyoqlari (Fc-8)

-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg
-Mahsulot harorati: xona
-Anjom: mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin tovoq

Masalliqalar

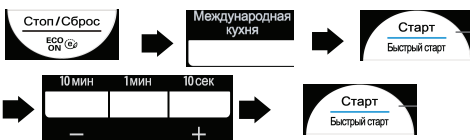
1 dona halqasimon to'g'ralgan piyoz
1 dona to'g'ralgan sabzi
500 g jo'ja oyoqlari;
15 dona danagi olingan va ikkiga ajratilgan olxo'r
1 piyola tovuq ta'mli tayyor sho'rva;
ta'bga ko'ra tuz va murch.

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqalarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun **1** boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

Итальянский повар

1. **7** tugmani bosing.
2. Taom turini tanlash uchun **4** tugmasini ketma-ket bosing. Quyidagi ko'rsatkich "Ic" aks etadi
3. **8** tugmani bosing.
4. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun **6** tugmasini ketma-ket bosing.
5. **8** tugmani bosing.



Toifa	
1. Dengiz mahsulotlaridan tayyorlangan krem-sho'rva (lc-1)	Masalliqlar
-Og'irlik cheklovi: 0,5 kg	1 dona to'g'ralgan kartoshka;
-Mahsulot harorati: xona	½ dona to'g'ralgan piyoz;
-Anjom: mikroto'qinli	2 osh qoshiq maydalangan ko'katlar;
pechda foydalanish	1 bog' to'g'ralgan selderey
mumkin bo'lgan tovoq	(kashnichsimon oshko'k);
	200 g tozalangan dengiz mahsulotlari;
	2 osh qoshiq o'simlik moyi;
	ta'bga ko'ra tuz va murch;
	600 g krem-sho'rva.
Ko'rsatmalar	
1. Katta chuqur tovoqqa kartoshka, piyoz, ko'katlar, selderey, dengiz mahsulotlari, o'simlik moyi, tuz va murch soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.	
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.	
3. Tayyor bo'lgan mahsulotga krem-sho'rvani qo'shing va yaxshilab aralashtiring.	

* Krem-sho'rva	Masalliqlar
½ piyola sariyog' \ 6 osh qoshiq un \ 2 piyola sut \ 1 kubcha tovuq ta'mli ziravor.	2 dona tuxum;
1. Tovada sariyog'ni eriting, un qo'shib bo'tqasimon aralashma hosil qiling.	4 osh qoshiq talqon;
2. Sut va tovuq ta'mli ziravorini qo'shing va past olovda taom quyilgunga qadar pishiring.	2 osh qoshiq qirg'ichdan chiqarilgan pishloq;
	5 piyola suv;
	Ta'm berish uchun muskat yong'og'i, ta'bga ko'ra tuz va murch.

2. P'yemont sho'rvasi (lc-2)	Masalliqlar
-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg	2 dona tuxum;
-Mahsulot harorati: xona	4 osh qoshiq talqon;
-Anjom: mikroto'qinli	2 osh qoshiq qirg'ichdan chiqarilgan pishloq;
pechda foydalanish	5 piyola suv;
mumkin bo'lgan tovoq	Ta'm berish uchun muskat yong'og'i, ta'bga ko'ra tuz va murch.
Ko'rsatmalar	
1. Barcha masalliqni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.	
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.	

3. Pomidor va pishloqli baqlajon (lc-3)	Masalliqlar
-Og'irlik cheklovi: 1,0 kg	1~2 dona baqlajon;
-Mahsulot harorati: xona	1~2 pomidor;
-Anjom: mikroto'qinli	ta'bga ko'ra tuz va murch;
pechda foydalanish	100 g qirg'ichdan chiqarilgan pishloq.
mumkin bo'lgan idish	

Ko'rsatmalar	
1. Baqlajon va pomidorni 1,5 sm kattalikdagi bo'laklarga bo'ling va ularga tuz va murch seping.	
2. Baqlajon va pomidorlarni idishga tizib chiqing va har bir pomidor ustiga pishloqdan seping.	
3. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.	

4. Laqqa baliq va non bulg'or qalampiri (lc-4)	Masalliqlar
-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg	4 dona har xil rangdagi shirin bulg'or qalampirlari;
-Mahsulot harorati: xona	2 banka konservalangan laqqa baliq;
-Anjom: mikroto'qinli	2 dona maydalangan qora non;
pechda foydalanish	1 dona maydalangan sarimsoq bo'laki;
mumkin bo'lgan idish	100 g parmezan pishlog'i;
	ta'bga ko'ra tuz va murch;
	200 g pomidor bo'tqasi.

Ko'rsatmalar	
1. Bulg'or qalampirlarining tepa qismini olib ularni urug'lardan tozalang.	
2. Laqqa baliq, non, sarimsoq, parmezan pishlog'i, tuz va murchni birgalikda aralashtiring.	
3. Laqqa baliqli aralashmani bulg'or qalampirlariga to'ldirib chiqing va ularni idishga soling.	
4. Qalampirlar ustiga tomat pyuresini qo'shing va Yelim qog'oz bilan qoplang.	
5. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.	

Toifa	
5. Spagetti bolon'eza (lc-5)	Bolon'eza qaylasi uchun masalliqlar
-Og'irlik cheklovi: 1,0 kg	1 osh qoshiq zaytun moyi;
-Mahsulot harorati: xona	1 dona mayda to'g'ralgan piyoz;
-Anjom: mikroto'qinli	1 dona maydalangan sarimsoq bo'laki;
pechda foydalanish	400 g qiyimalangan mol go'shti;
mumkin bo'lgan tovoq	100 g tomat pastasi; 2 dona to'g'ralgan pomidor; 1 osh qoshiq quritilgan ko'kat; ta'bga ko'ra tuz va murch.
	Ta'mga qarab tuz va gamdori

Spagetti makaronini tayyorlash uchun masalliqlar	
150 g qadoqda ko'rsatilgan usulda tayyorlangan spaghetti makaroni; 1 osh qoshiq parmezan pishlog'i.	

Ko'rsatmalar	
1. Bolon'eza sousining barcha masalliqni katta chuqur idishga soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.	
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.	
3. Spagetti tayyor bo'lgandan keyin bolon'eza qaylasini tayyor makaron ustiga quyning va dasturxonga tortishdan avval taom ustini parmezan pishlog'i yoki boshqa xohlagan narsangiz bilan bezang.	

6. Spagetti karbonara (lc-6)	Karbonara qaylasi uchun masalliqlar
-Og'irlik cheklovi: 0,4 kg	100 g to'g'ralgan dudlangan bekon;
-Mahsulot harorati: xona	1 dona maydalangan sarimsoq bo'laki;
-Anjom: mikroto'qinli	½ piyola qaymoq \ 4 dona tuxum sarig'i \ 100 g parmezan pishlog'i \ ta'bga ko'ra tuz va murch.
pechda foydalanish	Spagetti makaronini tayyorlash uchun masalliqlar
mumkin bo'lgan tovoq	150 g qadoqda ko'rsatilgan usulda tayyorlangan spaghetti makaroni; 1 osh qoshiq parmezan pishlog'i.

Ko'rsatmalar	
1. Bekonni yog' surtilgan tovarda sarimsoq bilan och jigarrang tusga kirgunga qadar qovuring, so'ngra ortiqcha yog'ni ajratib oling.	
2. Qovurilgan bekon, qaymoq, tuxum sarig'i, parmezan pishlog'i, tuz va murchni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.	
3. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.	
4. Spagetti tayyor bo'lgandan keyin karbonara qaylasini tayyor makaron ustiga quyning va dasturxonga tortishdan avval taom ustini parmezan pishlog'i yoki boshqa xohlagan narsangiz bilan bezang.	

7. Rizotto (lc-7)	Masalliqlar
-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg	200 g rizotto guruchi \ 1 ½ piyola suv yoki tayyor sho'rva \ ½ piyola sut \ 2 dona tuxum \ 200 g chopilgan mol go'shti \ 1 dona mayda to'g'ralgan piyoz \ 50 g yashilk no'xat \ 100 g qirg'ichdan chiqarilgan pishloq \ ta'bga ko'ra tuz va murch.
-Mahsulot harorati: xona	
-Anjom: mikroto'qinli	
pechda foydalanish	
mumkin bo'lgan tovoq	

Ko'rsatmalar	
1. Barcha masalliqni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.	
2. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.	

8. Olmali chipslar (lc-8)	Masalliqlar
-Og'irlik cheklovi: 1	½ dona olma
-Mahsulot harorati: xona	1 piyola shakar qo'shilgan suv (1 piyola suv + 2 osh qoshiq shakar);
-Anjom: shisha patnis	
1. Olmalarni "mandolin" yoki sabzavotlar uchun mo'ljallangan tog'rash anjomida imkoni boricha ingichka bo'laklarga bo'ling va shakarli suvda 1~2 soatga qoldiring.	
2. Olma parraklarini sochiq yordamida quritib va pergament qog'oziga joylashtiring. Yaxshi natija olish uchun ularni bitta qatarga qo'yib chiqing.	
3. Tayyor masalliqni pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun < boshlash tugmasini bosing.	
4. Tayyor bo'lgan olma chipslarini 1~2 soatga tashqarida qoldiring.	

Восточный повар

1. ⑦ tugmani bosning.
2. Taom turini tanlash uchun ④ tugmasini ketma-ket bosning. Quyidagi ko'rsatkich "Oc" aks etadi
3. ⑧ tugmani bosning.
4. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun ⑥ tugmasini ketma-ket bosning.
5. ⑧ tugmani bosning.



Toifa

1. Xarcho sho'rvasi (Oc-1)

-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg
-Mahsulot harorati: xona
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq

Masalliqlar

400 g kubcha shaklida to'g'ralgan mol yoki qo'y go'shti;
100 g yuvilgan va quritilgan lazer guruchi;
50 g maydalangan yong'oq;
1 dona to'g'ralgan piyoz;
3 dona maydalangan sarimsoq bo'laki;
1 dona maydalangan qizil qalampir;
2 choy qoshiq tuyilgan qizil qalampir;
3 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar;
2 ½ piyola suv yoki tayyor sho'rva;
ta'bga ko'ra tuz va murch.

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosning. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

2. Azu (Oc-2)

-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg
-Mahsulot harorati: xona
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq

Masalliqlar

500 g kubcha shaklida to'g'ralgan mol yoki cho'chqa go'shti \ 1 dona kubcha shaklida to'g'ralgan tuzlangan bodring \ 2 dona kubcha shaklida to'g'ralgan kartoshka \ 1 dona kubcha shaklida to'g'ralgan piyoz \ 2 dona maydalangan sarimsoq bo'laki \ 2 osh qoshiq tomat pastasi \ 2 osh qoshiq o'simlik moyi \ 1 piyola suv yoki tayyor sho'rva \ 1 dona dafna yaprog'i \ ta'bga ko'ra tuz va murch.

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Plastik qopqoq bilan yoping va sovutning.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosning. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

3. Do'lma (Oc-3)

-Og'irlik cheklovi: 1,0 kg
-Mahsulot harorati: xona
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq

Masalliqlar

1 banka tok bargi \ 200 g pishgan guruch \ 500 g qiymalangan mol go'shti \ 1 dona to'g'ralgan piyoz \ ta'bga ko'ra tuz va murch \ ½ piyola suv \ ½ piyola smetana.

Ko'rsatmalar

1. Pishgan guruch, qiymalangan mol go'shti, piyoz, tuz va murchni idishga soling va yaxshilab aralashtiring.
2. Tok barglarini ochib ichiga 1 ½ qoshiqdan guruchli qiymani barg o'rtasiga soling. Guruchli qiymani bargga o'rang.
3. Barcha o'ralgan barglarni qatorlab katta chuqur tovoqqa soling vaustidan suv quyung. Yelim qog'oz bilan o'rang.
4. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosning.
5. Taom tayyor bo'lgach uni smetana yoki istalgan boshqa narsa bilan torting.

4. Palov (Oc-4)

-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg
-Mahsulot harorati: xona
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq

Masalliqlar

300 g kubcha shaklida to'g'ralgan mol go'shti \ 1 dona to'g'ralgan piyoz \ 1 dona to'g'ralgan sabzi \ 3 dona maydalangan sarimsoq bo'laki \ 1 choy qoshiq zafaron \ ta'bga ko'ra tuz va murch \ 200 g yuvilgan va quritilgan lazer guruchi \ 2 piyola suv yoki tayyor sho'rva.

Toifa

Ko'rsatmalar

1. Mol go'shti, piyoz, sabzi va sarimsoqni kam miqdorda yog' solingan qozonda och jigarrang tusgacha qizarguncha qovuring. Zafaron, tuz va murch qo'shib yaxshilab aralashtiring.
2. Tayyor aralashmani katta chuqur tovoqqa solib unga guruch va suv qo'shing. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
3. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosning. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

5. Ziravorli jo'ja (Oc-5) Masalliqlar

-Og'irlik cheklovi: 1,5 kg Kubcha shaklida tog'ralgan 400 g jo'ja to'shi \ ¼ piyola zaytun moyi
-Mahsulot harorati: xona \ 2 dona tog'ralgan piyoz \ 4 dona maydalangan sarimsoq bo'laklari
-Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan tovoq \ 1 dona qirg'ichdan o'tkazilgan zanjabil ildizi \ 1 dona dolchin cho'pi \ 2 dona quritilgan chili qizil qalampiri \ 1 choy qoshiq zafaron \ 400 g tomat qaylasi \ ½ piyola suv yoki tayyor sho'rva \ ½ piyola qatiq \ 1 osh qoshiq limon sharbati \ ta'bga ko'ra tuz va murch.

Ko'rsatmalar

1. Barcha masalliqlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosning. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.

6. Shaurma (Oc-6)

-Og'irlik cheklovi: 0,8 kg 4~6 dona lavash yoki yupqa non \ 200 g qaynatilgan va tog'ralgan jo'ja to'shi \ 1 dona to'g'ralgan pomidor
-Mahsulot harorati: xona \ 1 dona to'g'ralgan bodring \ 3 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar \ Qayla uchun \ 1 osh qoshiq mayonez \ 1 osh qoshiq qaymoq \ 1 osh qoshiq kechup \ 1 dona maydalangan sarimsoq bo'laki.

Ko'rsatmalar

1. Jo'ja to'shi, pomidor, bodring va ko'katlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring.
2. Qayla masalliqlarini boshqa idishda aralashtiring.
3. Lavash xamirini tekis yuzaga qo'ying; qayla hamda tovuqli aralshmadan soling. Har bir lavash xamirini o'rama shakliga keltiring.
4. O'ramalarni idishga joylang va yelim qog'oz bilan qoplang.
5. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosning.

7. Baqlajon ikresi (Oc-7)

-Og'irlik cheklovi: 1,2 kg 2 dona archilgan va to'g'ralgan baqlajon \ 1 dona to'g'ralgan shirin bulg'or qalampiri \ 1 dona ingichka halqa shaklida tog'ralgan piyoz \ 1 dona mayda to'g'ralgan pomidor \ 2 osh qoshiq to'g'ralgan ko'katlar \ 2 dona maydalangan sarimsoq bo'laki \ 1 osh qoshiq zaytun moyi \ 1 choy qoshiq shakar \ ta'bga ko'ra tuz va murch.

Ko'rsatmalar

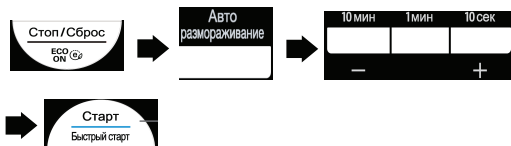
1. Barcha masalliqlarni katta chuqur tovoqqa soling va yaxshilab aralashtiring. Yelim qog'oz bilan qoplang va unda teshikchalar hosil qiling.
2. Tayyor masalliqli pechga qo'ying. Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosning. Jarayon davomida kamida ikki marotaba aralashtiring.
3. Tayyor bo'lgach, pishirilgan sabzavotlarni oshxona kombayni yoki blender yordamida bo'tqa holiga keltiring.

Toifa	
8. Xinkali (Oc-8) -Og'irlik cheklovi: 0,6 kg -Mahsulot harorati: muzlatilgan -Anjom: mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan idish	Ko'rsatmalar 1. Muzlatilgan xinkalini idishga soling. Yaxshi natija olish uchunbir qatorga joylang. Yelim qog'oz bilan qoplang. 2. Tayyor masalliqni pechga qo'yin Menyuni tanlang va tayyorlashni boshlash uchun ⑧ boshlash tugmasini bosing.

размораживание продуктовАвтоматическое

Mikroto'qinli pechda 4 ta muzdan tushirish rejimi mavjud: GO'SHT, TOVUQ GO'SHTI, BALIQ VA NON; har bir rejimga mansub mahsulot turli mikroto'qin quvvati darajalarida muzdan tushiriladi. ③ tugmasini ketma-ket bosgan holda kerakli muzdan tushirish rejimini tanlaysiz. Mahsulot harorati va zichligi turlicha bo'ladi, shu sababli, taom tayyorlashdan oldin harorat va zichlik darajasini tekshirishni tavsiya etamiz. Katta go'sht bo'laklari va butun tovuq mahsulotlariga, ayniqsa, e'tibor bering, chunki taom tayyorlashda ayrim mahsulotlarning to'liq muzdan tushmasligi talab etiladi. NON rejimi bulochka yoki kichik bulka kabi kichik hajmdagi mahsulotlarni muzdan tushirish uchun mo'ljallangan Bunda mahsulot ichki qismi muzdan tushishi uchun bir oz muddat tashqarida qoldirilishi talab qilinadi.

1. ⑦ tugmasini bosing.
2. Taom turini tanlash uchun ③ tugmasini ketma-ket bosing.
3. Tayyorlash vaqtini tanlash uchun ⑥ tugmasini ketma-ket bosing.
4. ⑧ tugmasini bosing.



Muzdan tushirish jarayonida pechdan ovoz signali chiqadi, shu vaqtda pech eshigini oching, mahsulotni ag'darib qo'ying va uning bir me'yorda muzdan tushishi uchun bo'laklarni bir-biridan ajrating. Muzdan tushgan bo'laklarni pechdan oling yoki jarayonni sekinlashtirish uchun ularni zar qog'oz bilan qoplang. Mahsulotni ko'zdan kechirgach, pech eshigini yoping va muzdan tushirishni davom ettirish uchun ⑧ ni bosing.

Mikroto'qinli pechingizdan ovoz signali chiqqandan so'ng ham mahsulotlarni siz pech eshigini ochmaguningizcha muzdan tushirishda davom etaveradi.

- Muzdan tushirilishi kerak mahsulot mikroto'qinli pechga unda foydalanish xavfsiz bo'lgan tovoqda hech qanday o'ramsiz qo'yilishi kerak.
- Agar zarurat bo'lsa, go'sht yoki tovuq go'shtining chekkalarini zar qog'oz parchalari bilan yoping. Bu mayda bo'laklarning muzdan tushirish davomida qizib ketishining oldini oladi. Zar qog'oz chekkalari pech devoriga tegib turmasligiga ishonch hosil qiling.
- Maydalangan, qiymalangan go'sht, to'qmoqlangan kotletlar, sosikalar va bekonlar bir-biridan ajratilishi kerak.
- Ovoz signali chiqqanda mahsulotni pechdan oling, uni aylantiring va qaytadan pechga joylashtiring. Agar muzdan tushgan bo'laklar bor bo'lsa, ularni pechdan oling. Qolgan bo'laklarni muzdan tushirishda davom eting.

Toifa	
1.Go'sht (dEF1) -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg -Mikroto'qinli xavfsiz tovoq	Ko'rsatmalar Qiymalangan go'sht, file, steyk, dimlab pishirish uchun mo'ljallangan go'sht bo'laklari, bifshteks, gamburger, to'qmoqlangan cho'chqa go'shti, to'qmoqlangan qo'y go'shti, kolbasa va sosikalar, 2 sm qalinlikdagi kotletlar. Muzdan tushirilgandan so'ng 5-15 daqiqa davomida tashqarida zar qog'ozga qoplagan holda qoldiring.
2. Tovuq go'shti (dEF2) -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg -Anjom: mikroto'qinli 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. Baliq (dEF3) -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 4,0 kg -Anjom: mikroto'qinli 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. Non (dEF4) -Og'irlik cheklovi: 0,1 ~ 0,5 kg -Anjom: mikroto'qinli 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.

Быстрое размораживание

Pechda go'sht mahsulotlarini mikroto'qinlar yordamida tezkor muzdan tushirish funksiyasi mavjud. Ushbu funksiyadan faqat 0,5 kg go'sht mahsulotini bir zumda muzdan tushirish uchun foydalaning. Bunda mahsulot ichki qismi muzdan tushishi uchun bir oz muddat tashqarida qoldirilishi talab qilinadi. Mikroto'qinli pechingiz ovoz signali chiqqandan so'ng ham mahsulotlarni siz pech eshigini ochmaguningizcha muzdan tushirishda davom etaveradi.

1. ⑦ tugmasini bosing.
Siz muzdan tushirmoqchi bo'lgan mahsulotni tarozida tortib ko'ring. Mavjud metal o'ram va bog'lamlarni olib tashlaganligingizga ishonch hosil qiling. Shundan so'nggina mahsulotni pechga qo'ying va pech eshigini yoping.
2. ⑤ tugmasini bir barotaba bosing. Funksiya ishga tushadi.



Bir zumda muzdan tushirish bo'yicha ko'rsatmalar

Qiymalangan go'shtni bir zumda muzdan tushirish uchun ushbu funksiyadan foydalaning. Go'shtni o'ramidan ajrating. Qiymani mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan idishga soling. Pechdan ovoz signali chiqqanda, eshikni oching, qiymani oling, uni boshqa tomonga ag'daring va pechga qaytadan joylashtiring. Jarayonni davom ettirish uchun ⑧ tugmasini bosing. Dastur yakunlangach, qiymani mikroto'qinli pechdan oling va uning ustini zar qog'oz bilan yoping va uni to'liq muzdan tushguncha 5-15 daqiqaga qoldiring.

Mahsulot**Qiymalangan go'sht**

-Og'irlik cheklovi: 0,5 kg
 -Anjom: mikroto'lqinli
 pechda foydalanish
 mumkin bo'lgan idish
 (tekis likopcha)

Tayyorlash usuli

Qiymalangan go'sht. Ovoz
 signali chiqqanda mahsulotni
 pechdan oling, uni aylantiring va
 qaytadan pechga joylashtiring.
 Muzdan tushgach 10~15
 daqiqaga tashqarida qoldiring.

Технические характеристики

MS235 *** / MS23F5 *** seriyalar		
Tarmoq kuchlanishi		230 V ~ 50 Gts
Quvvat miqdori		800 Vt (IEC60705 standarti bo'yicha nominal qiymat)
Mikroto'lqin chastotasi		2450 MGs ± 50 MGs (2-guruh/B-turkum)
Tashqi o'lchamlari		485 mm (E) X 285 mm(B) x 375 mm(Ch)
Quvvat sarfi	Maksimal	1200 Vt
	Mikroto'lqinli rejim	1200 Vt



Страна происхождения: Китае
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

	Интернет	Телефон
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	kz.lgservice.com	2255
Кыргызстан	www.lg.com	0-800-805-8050
Узбекистан	www.lg.com	0-800-120-22-22 (с Город. и UzMobile) 8-800-120-22-22 (с Моб и Buzton Бесплатный звонок с любого региона Узбекистана)
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0200-201
Литва	lt.lgservice.com	8-800-08-081
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990
Молдова	www.lge.md	00-800-0071-0005

ЛГ Электроникс Тяньцзинь Эпплаенсис Ко., Лтд., Ксинг Диан Род, Бей Чен Дистрикт, Тяньцзинь, 300402, Китай,
Тел:86-22-2699-1061

Импортер: ЛГ Электроникс РУС.

Адрес импортера: 143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение
Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9, Тел: +7-495-785-1313