

# Микроволновая печь

---

Руководство пользователя

MC35R8088\*\*

---



**SAMSUNG**

## Содержание

<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>
Важные инструкции по технике безопасности	3
Общие правила техники безопасности	6
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7
Ограниченная гарантия	8
Определение товарной группы	8
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8
<b>Установка</b>	<b>9</b>
Комплектация	9
Принадлежности	9
Место установки	10
Вращающийся поднос	10
<b>Обслуживание</b>	<b>10</b>
Очистка	10
Замена (ремонт)	11
Уход в случае длительного неиспользования	11
<b>Подготовка к использованию</b>	<b>11</b>
Часы	11
Включение/Выключение звука	12
Информация о электромагнитном излучении	12
Посуда для микроволновой печи	13
<b>Использование</b>	<b>14</b>
Панель управления	14
Ручной режим	15
Автоматический режим	19
Специальные функции	21

<b>Интеллектуальное приготовление</b>	<b>22</b>
Рецепты Автоменю	22
Приготовление вручную	52
Быстро и просто	60
<b>Устранение неисправностей</b>	<b>61</b>
Контрольные пункты	61
Информационные коды	64
<b>Технические характеристики</b>	<b>64</b>

## Инструкции по технике безопасности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;
- постояльцами в гостиницах, мотелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

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

## Инструкции по технике безопасности

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства.

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не допускается использовать паровые очистители.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться. Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

## Инструкции по технике безопасности

### Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, парочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.

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

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

### Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

### Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание. Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

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

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

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

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел «Установка микроволновой печи».)

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

### Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.  
**Важно.** Дверцу микроволновой печи необходимо закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

## Инструкции по технике безопасности

### Ограниченная гарантия

Компания Samsung берет плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

### Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

### Правильная утилизация изделия

#### (Использованное электрическое и электронное оборудование)



**(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

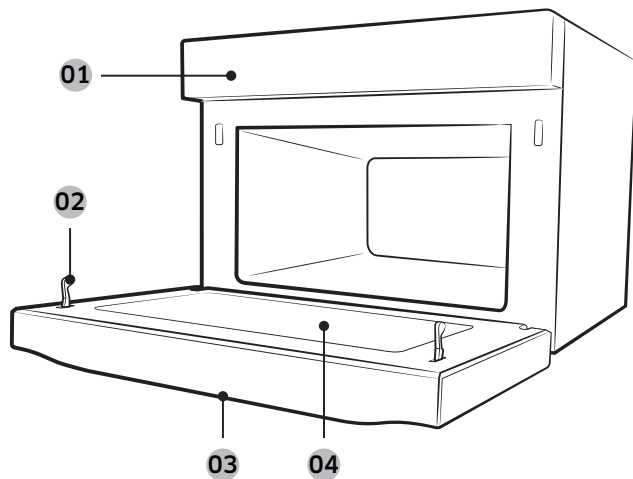


# Установка

## Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем при работе устройства или в ходе использования принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

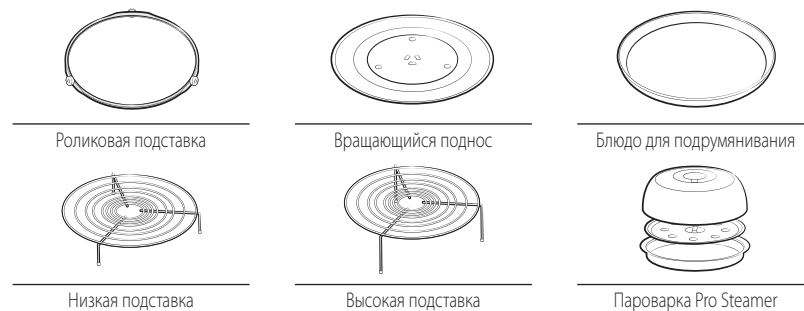
## Внешний вид устройства



- 01 Панель управления
- 02 Замок дверцы
- 03 Ручка дверцы
- 04 Дверца

## Принадлежности

В комплект поставки микроволновой печи входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.



Роликовая подставка	Устанавливается в центр основания. Используется для установки вращающегося подноса.
Вращающийся поднос	Устанавливается на роликовую подставку таким образом, чтобы его центр совпал с муфтой. Используется в качестве основания для приготовления пищи.
Подставки	Каждую из этих подставок можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. При этом меньшее блюдо устанавливается на вращающийся поднос, а второе блюдо — на выбранную подставку. Эти подставки можно использовать в режиме гриля с конвекцией или в комбинированном режиме. <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Не используйте решетчатые подставки в режиме СВЧ.
Блюдо для подрумянивания	Устанавливается на вращающийся поднос. Используется для подрумянивания продуктов или получения хрустящей корочки у выпечки или пиццы.
Пароварка Pro Steamer	Пароварка Pro Steamer представляет собой комплект из крышки из нержавеющей стали, парового лотка и блюда для подрумянивания, предназначенных для приготовления пищи на пару. Ее можно использовать для подрумянивания таких продуктов, как сдобное тесто и тесто для пиццы, в режиме СВЧ или гриля с конвекцией.

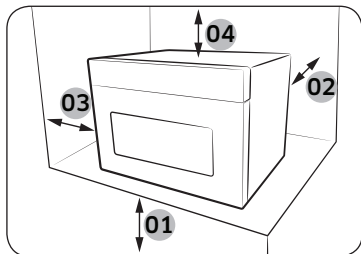
### ПРИМЕЧАНИЕ

Не включайте печь, если в нее не установлен вращающийся поддон на роликовой подставке.

Установка

## Установка

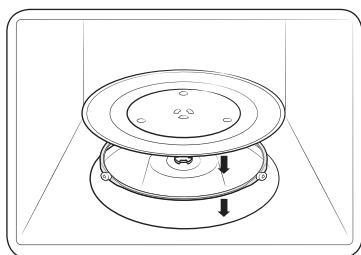
### Место установки



- 01 85 см от пола
- 02 10 см от задней стенки
- 03 10 см сбоку
- 04 20 см сверху

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по бокам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или батареями отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнитель на дверце.

### Вращающийся поднос



Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

## Обслуживание

### Очистка

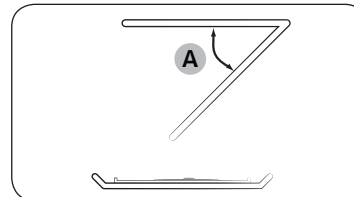
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

### Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45° (A), как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дождаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.

## Замена (ремонт)

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.

- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

### Уход в случае длительного неиспользования

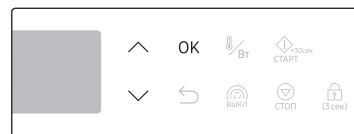
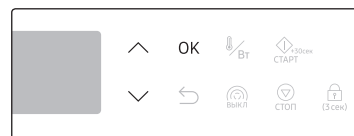
Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.





## Подготовка к использованию

Существует несколько важных моментов, с которыми следует ознакомиться, прежде чем вы перейдете к выбору рецепта и приготовлению блюда. Перед запуском любого режима приготовления или во время его работы при необходимости можно устанавливать/изменять время или настройки кухонного таймера.


### Часы

Необходимо установить точное время для правильного выполнения программ в автоматическом режиме.



1. Выключите печь и подождите несколько секунд, пока устройство не перейдет в режим ожидания. Значение часов начнет мигать.
2. С помощью кнопок  и  установите значение часов, а затем нажмите **OK**. Значение минут начнет мигать.
3. С помощью кнопок  и  установите значение минут, а затем нажмите **OK**.

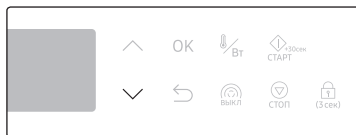
### ПРИМЕЧАНИЕ


- При необходимости текущее время можно снова изменить. Для этого нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.
- Установленное время невозможно изменить во время работы микроволновой печи.

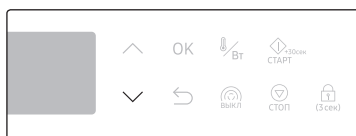
## Подготовка к использованию


### Включение/Выключение звука

Можно включить или выключить звук нажатия кнопок, звуковые сигналы или сигнал оповещения. Эта настройка доступна только в режиме ожидания (когда на дисплее отображается текущее время).



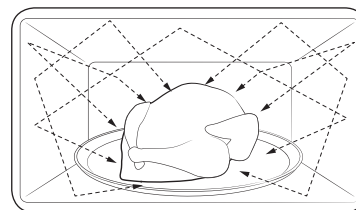
1. Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. На дисплее отобразится индикация «OFF» (ВЫКЛ.).



2. Чтобы включить звук, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. На дисплее отобразится индикация «ON» (ВКЛ.).

### Информация о электромагнитном излучении

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. В печь встроен магнетрон, генерирующий микроволны, которые используются для приготовления или разогрева пищи без изменения ее формы и цвета.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе вращения и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукты на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет рассеивания микроволн внутри продуктов.
3. Время приготовления зависит от следующих свойств продуктов:
  - Количество и плотности продуктов;
  - Содержание влаги;
  - Начальной температуры (особенно для замороженных продуктов).

#### ПРИМЕЧАНИЕ

После завершения процесса приготовления пища остается горячей внутри в течение некоторого времени. Поэтому необходимо учитывать время выдержки, указанное в данном руководстве, чтобы обеспечить равномерное приготовление продуктов.

## Посуда для микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о подходящей посуде см. в следующем руководстве.

### Требования:

- Плоское дно и ровные стенки;
- Плотно закрывающаяся крышка;
- Устойчивая форма с ручками, вес которых не превышает вес самой формы.

Материал	Пригодно для использования в микроволновой печи	Описание	
Алюминиевая фольга	△	Используйте при приготовлении небольших порций для защиты пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги (т. е. искр).	
Блюдо для подрумянивания	○	Не используйте для предварительного подогрева более 8 минут.	
Костяной фарфор или глиняная посуда	○	Как правило, фарфор, керамику, глазурованную глиняную посуду и костяной фарфор можно использовать, если на них нет металлической отделки.	
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	○	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.	
Упаковка продуктов быстрого приготовления	Полистироловые стаканчики и контейнеры	○	При перегреве полистирол может плавиться.
	Бумажные пакеты или газеты	×	Существует риск возгорания.
	Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	×	Может стать причиной возникновения электрической дуги.

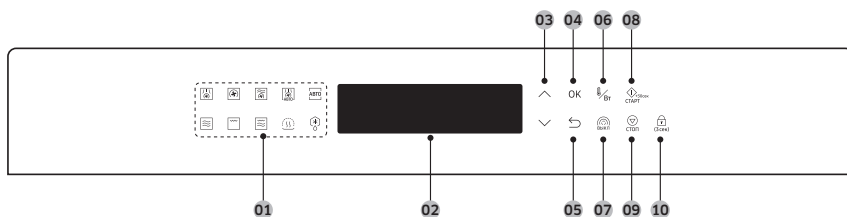
Материал	Пригодно для использования в микроволновой печи	Описание	
Стеклоянная посуда	Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	○	Пригодно для использования в микроволновой печи при отсутствии металлической отделки.
	Тонкостенная стеклянная посуда	○	При нагреве хрупкая стеклянная посуда может разбиться или треснуть.
	Стеклоянные банки	○	Используйте только для разогрева. Перед приготовлением необходимо снять крышку.
Металл	Блюда	×	Могут стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
	Пакеты для заморозки с проволочными зажимами	×	
Бумага	Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	○	Для продуктов, не требующих длительного приготовления. Поглощают избыточную влагу.
	Переработанная бумага	×	Является причиной возникновения электрической дуги.
Пластик	Контейнеры	○	Допускается использование емкостей только из термопластика. Некоторые виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться.
	Липкая пленка	○	Используйте для сохранения влаги после приготовления.
	Пакеты для заморозки	△	Допускается использование пакетов, пригодных для кипячения или использования в печи.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	○	Можно использовать для сохранения влаги и предотвращения разбрызгивания.	

○ : Пригодно для использования в микроволновой печи    △ : Использовать с осторожностью    × : Не пригодно для использования в микроволновой печи

# Использование

## Панель управления

Существует множество вариантов дизайна передней панели, которая может быть выполнена из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид микроволновой печи может быть изменен без предварительного уведомления.










01	Панель функций	Нажмите для выбора требуемого режима приготовления или функции.
02	Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных функциях или настройках.
03	Вверх/Вниз	Используются для выбора значения при настройке.
04	ОК	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
05	Назад	Нажмите, чтобы вернуться к настройке по умолчанию.
06	Температура/Уровень мощности	Используется для изменения температуры или уровня мощности.
07	Вращающийся поднос	Нажмите, чтобы включить или выключить вращающийся поднос.
08	СТАРТ	Нажмите, чтобы начать процесс приготовления. Эта кнопка также используется для быстрого прогрева печи при максимальном уровне мощности.
09	СТОП	Нажмите, чтобы остановить работу. Эта кнопка также используется для отмены текущего режима.
10	Блокировка управления	Чтобы включить или выключить эту функцию, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку в течение 3 секунд. Блокировка управления работает только в режиме ожидания.

## ПРИМЕЧАНИЕ

- **Режим ожидания:** Если в течение 5 минут пользователь не выполняет каких-либо действий на панели управления, микроволновая печь переходит в режим ожидания, в котором на дисплее отображается только текущее время. После 25 минут бездействия печь прекращает работу.
- **Прекращение работы:** когда микроволновая печь включается после отключения питания, подсвечиваются только те кнопки, которые пользователь нажимал перед отключением.

## Обзор функций

Функция		Диапазон температур	Температура по умолчанию	Макс. время
Ручной режим	HOTBLAST™	160–230 °C	200 °C	60 мин
	Конвекция	40–230 °C	180 °C	60 мин
	Комбинированный режим с конвекцией	40–200 °C 100–450 Вт	180 °C 450 Вт	60 мин
		Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов и распределяется с помощью конвекционного вентилятора.		

Функция		Диапазон температур	Температура по умолчанию	Макс. время
Ручной режим	 СВЧ	100–900 Вт	900 Вт	90 мин
	 Гриль	180 °С	180 °С	60 мин
	 Комбинированный режим с Грилем	180 °С 100-600 Вт	180 °С 600 Вт	60 мин
Автоматический режим	 HOTBLAST™ Автоменю	Печь предлагает 10 автоматических программ для людей, ранее не пользовавшихся режимом нагрева горячим воздухом.		
	 Рецепты Автоменю	Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 95 программ автоматического приготовления.		
	 Ускоренная разморозка	Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания.		
Специальные функции	 Поддержание тепла	50–80 °С	60 °С	3 ч
		Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.		

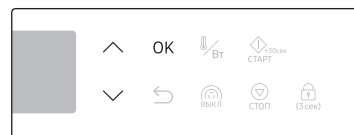
## Ручной режим

### Шаг 1. Выбор режима



На панели функций выберите **Ручной режим**, например режим **Конвекция**. На дисплее замигает значение температуры (или уровня мощности), заданное по умолчанию.

### Шаг 2. Установка температуры или уровня мощности

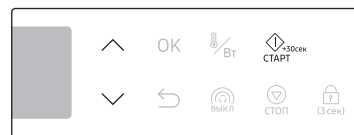



Для регулировки температуры по умолчанию (или уровня мощности) используйте кнопки  $\wedge$  и  $\vee$ . По завершении нажмите **OK**, чтобы перейти к элементам времени.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень мощности (если не указано иное) регулируется в соответствии с установленной температурой. Если уровень мощности или температура не будут установлены в течение 5 секунд, печь автоматически переключится на настройку времени приготовления.

### Шаг 3. Установка времени приготовления




Для установки времени приготовления используйте кнопки  $\wedge$  и  $\vee$ . По завершении нажмите .

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно задать после предварительного прогрева.

### Шаг 4. Быстрое разогревание



Устройство начнет предварительный прогрев, который будет завершен, когда температура достигнет заданного значения. По завершении прогрева прозвучит звуковой сигнал и индикатор  погаснет.

## Использование

### ⚠ ВНИМАНИЕ

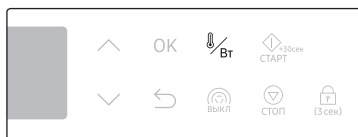
- Вынимая блюда из микроволновой печи, следует всегда пользоваться кухонными перчатками.
- При высокой температуре внутри микроволновой печи после приготовления печь может продолжать работать для охлаждения в течение 5 минут. При этом на дисплее будет отображаться символ ✖.

### Изменение времени приготовления в процессе приготовления

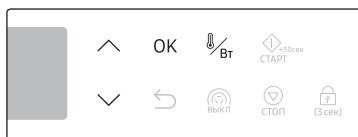


Для изменения времени приготовления используйте кнопки и . Все изменения вступают в действие незамедлительно, после чего печь возобновляет приготовление с новыми параметрами.

### Изменение температуры или уровня мощности в процессе приготовления

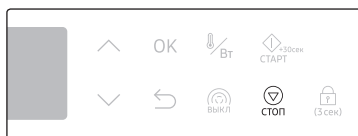


Нажмите . На дисплее замигает значение температуры (или уровня мощности).



Измените значение температуры (или уровня мощности) с помощью кнопок и , после чего нажмите **OK** или , чтобы подтвердить изменения.

### Остановка работы печи

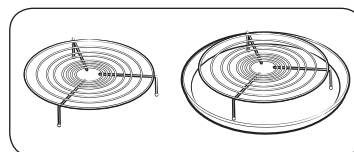


Нажмите кнопку один раз, чтобы остановить работу, или два раза для отмены текущего режима и переключения в режим ожидания.

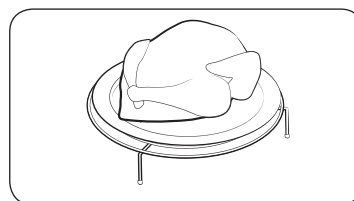
### HOTBLAST™

Режим нагрева горячим воздухом аналогичен режиму Конвекция. Но в этом режиме нагревательные элементы обеспечивают более высокую температуру и распределение более сильного потока воздуха внутри печи. Этот режим предназначен для ускорения процесса приготовления с сохранением или улучшением вкуса блюд. В этом режиме можно использовать низкую подставку отдельно или в сочетании с блюдом для подрумянивания на вращающемся подносе.

Шаг 1  
HOTBLAST™ > Шаг 2  
Температура > Шаг 3  
Время приготовления > Шаг 4  
Разогревание



1. Установите низкую подставку или высокую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающемся подносе.



2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1–4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 15.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение «0:00». Вынимайте блюдо, используя кухонные перчатки.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

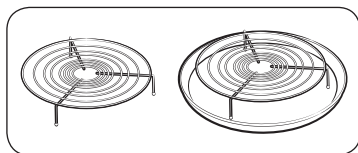
Не используйте этот режим для выпекания хлеба или приготовления кондитерских изделий. Под воздействием более высокой температуры продукты могут подгореть сверху.



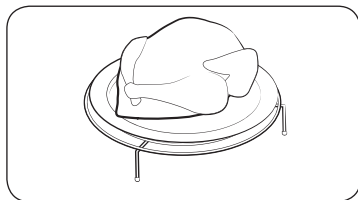
## Конвекция

Тепло поступает от нагревательных элементов и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. В этом режиме можно использовать низкую подставку отдельно или в сочетании с блюдом для подрумянивания на вращающемся подносе. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4  
Конвекция > Температура > Время приготовления > Разогревание



1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.

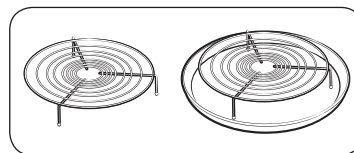


2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1–4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 15.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение «0:00». Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

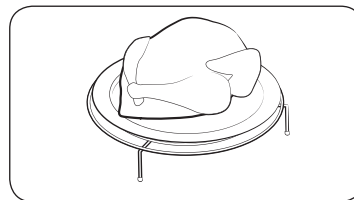
## Комбинированный режим с конвекцией

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба.

Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4  
Комбинированный режим с конвекцией > Температура и уровень мощности > Время приготовления > Разогревание



1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.



2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1–4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 15.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение «0:00». Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

## ВНИМАНИЕ

Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

## Использование

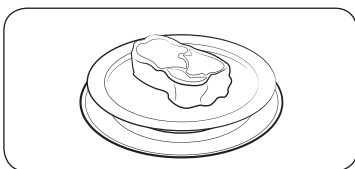
### СВЧ

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

- Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.



Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4

СВЧ > Уровень мощности > Время приготовления > -



- Поместите продукты в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, после чего установите контейнер в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.
- Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 15.
- По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение «0:00». Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

#### Простой запуск

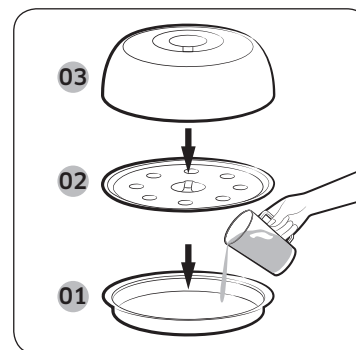
Если необходимо быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (900 Вт), нажмите кнопку , затем нажмите кнопку .

#### Уровень мощности

Уровень	Процент (%)	Производимая мощность (Вт)	Описание
ВЫСОКИЙ	100	900	Используется для нагрева жидкости.
НИЖНИЙ ВЫСОКИЙ	83	750	Используется для нагрева и приготовления.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600	
СРЕДНИЙ	50	450	Используется для приготовления мяса и подогрева овощей.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	20	180	Используется для размораживания продуктов перед приготовлением.
НИЗКИЙ	11	100	Используется для размораживания овощей.

### Использование комплекта для варки на пару Pro Steamer

Комплект Pro Steamer можно использовать для приготовления пищи на пару вручную.

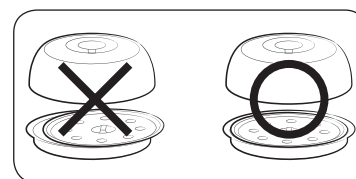


- Поддон для варки на пару / противень для запекания до хрустящей корочки
- Паровая корзина
- Крышка из нержавеющей стали

- Налейте 500 мл холодной воды в поддон для варки на пару. Установите на поддон паровую корзину, поместите туда продукты и накройте ее крышкой из нержавеющей стали. Затем разместите Pro Steamer по центру поворотного столика.
- Чтобы задать необходимые настройки, выполните действия, описанные в пунктах 2–4 раздела «Микроволновая печь».
  - Подробные инструкции по приготовлению пищи на пару изложены на стр. 59 **руководства по приготовлению пищи на пару**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Оставляя печь без присмотра, обязательно проверьте настройки режима приготовления.



#### ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что крышка комплекта Pro Steamer закреплена на поддоне для варки на пару / противне для запекания до хрустящей корочки надлежащим образом. Если крышка не закреплена должным образом, яйца или каштаны могут взорваться во время приготовления.

#### ВНИМАНИЕ

- Комплект Pro Steamer запрещено использовать с другими моделями микроволновых печей и прочими устройствами. Это может привести к возгоранию или полному выходу устройства из строя.
- Комплект Pro Steamer запрещено использовать, если внутри нет воды или продуктов. При использовании комплекта Pro Steamer в него следует налить не менее 500 мл воды. Если воды будет меньше 500 мл, приготовить пищу должным образом не удастся. Кроме того, это может привести к возгоранию или полному выходу устройства из строя.
- Извлекая контейнер из комплекта Pro Steamer после приготовления пищи, следует действовать осторожно, поскольку он может быть очень горячим.

## Гриль

Тепло поступает от нагревательных элементов. Убедитесь, что они находятся в горизонтальном положении.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Гриль	>	Время приготовления	>
		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Установите высокую подставку или высокую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.</li></ol>	
		<ol style="list-style-type: none"><li>2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.</li><li>3. Выполните шаги 1 и 3, указанные в разделе <b>Ручной режим</b> на стр. 15.</li><li>4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение «0:00». Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.</li></ol>	

## Комбинированный режим с Грилем

Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов. Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи, например стеклянную и керамическую посуду.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Комбинированный режим с Грилем	>	Уровень мощности	>
		Время приготовления	>
		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Установите высокую подставку или высокую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.</li></ol>	
		<ol style="list-style-type: none"><li>2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.</li><li>3. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе <b>Ручной режим</b> на стр. 15.</li><li>4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение «0:00». Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.</li></ol>	

## Автоматический режим

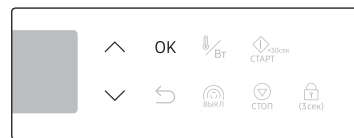
Для вашего удобства печь оснащена 3 разными автоматическими режимами. **HOTBLAST™ Автоменю, Рецепты Автоменю и Ускоренная разморозка.** Выберите наиболее подходящий режим.

### Шаг 1. Выбор режима



На панели функций выберите **Автоматический режим**, например режим **HOTBLAST™ Автоменю**. На дисплее начнет мигать номер программы, заданный по умолчанию.

### Шаг 2. Выбор программы



Выберите предпочтительную программу с помощью кнопок **^** и **v**, после чего нажмите кнопку **OK**. На дисплее начнет мигать значение веса, заданного для данной программы по умолчанию.

### Шаг 3. Установка размера или веса порции



Установите размер (или вес) порции с помощью кнопок **^** и **v**. По завершении нажмите **START**.

### ВНИМАНИЕ

Вынимая блюда из микроволновой печи, следует всегда пользоваться кухонными рукавицами.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Для каждого автоматического режима запрограммировано свое время приготовления, которое нельзя изменить.

## Использование

### HOTBLAST™ Автоменю

Режим нагрева горячим воздухом аналогичен режиму Конвекция. Но в этом режиме нагревательные элементы обеспечивают более высокую температуру и распределение более сильного потока воздуха внутри печи. Этот режим предназначен для ускорения процесса приготовления с сохранением или улучшением вкуса блюд.

Печь предлагает 10 автоматических программ для людей, ранее не пользовавшихся режимом HOTBLAST™.

Шаг 1

HOTBLAST™ Автоменю



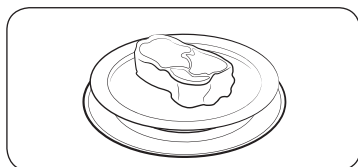
Шаг 2

1–10



Шаг 3

Размер порции



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. 19.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение «0:00». Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

### ВНИМАНИЕ

Не используйте этот режим для выпекания хлеба или приготовления кондитерских изделий. Под воздействием более высокой температуры продукты могут подгореть сверху.

### Рецепты Автоменю

Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 95 программ автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Параметры время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.

Шаг 1

Рецепты Автоменю



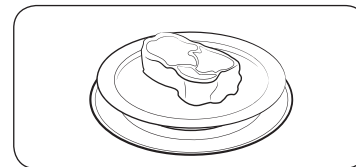
Шаг 2

1–95



Шаг 3

Размер порции



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. 19.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение «0:00». Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

### Ускоренная разморозка

Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания. Время и уровень мощности устанавливаются автоматически в зависимости от выбранной программы.

Шаг 1

Ускоренная разморозка



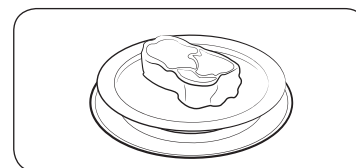
Шаг 2

1–5



Шаг 3

Вес



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. 19.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение «0:00». Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.


## Специальные функции

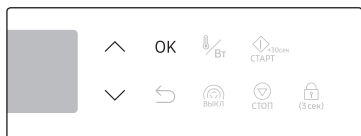
### Поддержание тепла



При выборе данной функции будут работать только конвекционные нагревательные элементы, благодаря которым горячий воздух циркулирует внутри печи, позволяя поддерживать температуру продуктов.

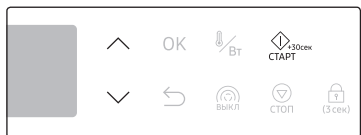
По завершении приготовления выполните следующие действия.






1. На панели функций нажмите . На дисплее мигает значение температуры по умолчанию (60 °C).



2. Установите температуру с помощью кнопок  и , после чего нажмите кнопку **OK**, чтобы перейти к настройке времени.



3. Установите время с помощью кнопок  и , затем нажмите кнопку . Печь начнет работать.

### ВНИМАНИЕ

- Вынимая блюда из микроволновой печи, следует всегда пользоваться кухонными рукавицами.
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
- Не используйте эту функцию более 3 часов. В противном случае это может повлиять на качество продуктов.
- Чтобы сохранить хрустящую корочку, не накрывайте готовое блюдо крышкой при использовании режима сохранения тепла.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Для изменения температуры во время выполнения цикла нажмите  и повторите указанный выше шаг 2.

## Руководство по использованию режима Поддержание тепла

Блюдо	Температура (°C)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Основное блюдо	80	30	Для сохранения тепла блюд из мяса, курицы, запеканок, пиццы, картофеля и готовых порционных блюд.
Напитки	80	30	Для сохранения тепла воды, молока и кофе.
Хлеб/выпечка	60	30	Для сохранения тепла хлеба, тостов, булочек, кексов или пирогов.
Формы/посуда	70	30	Для предварительного разогревания форм и посуды. Расставьте посуду на вращающемся подносе. Не перегружайте поднос. (Максимальный вес, выдерживаемый подносом: 7 кг)

# Интеллектуальное приготовление

## Рецепты Автоменю

### Руководство по использованию режима HOTBLAST™ Автоменю

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H1	Замороженная пицца	400–450	Выньте пиццу из упаковки и положите на низкую подставку. Поместите подставку в печь. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H2	Пицца	500–550	<p><b>Ингредиенты</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тесто для пиццы (200–220 г)</li> <li>150 г сильной пшеничной муки, 3 г сухих дрожжей, 0,5 ст. л. оливкового масла, 100 мл теплой воды, 0,5 ст. л. сахара и соли</li> <li>Начинка</li> <li>100 г нарезанных овощей, 100 г томатного пюре, 80–100 г тертого сыра моцарелла</li> </ul> <p><b>Способ приготовления</b></p> <p>Насыпьте муку в миску, добавьте дрожжи, масло, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную в течение 5–10 минут. Закройте миску крышкой и оставьте на 30 минут для расстойки.</p> <p>Раскатайте тесто на блюде для подрумянивания. Нанесите на тесто томатное пюре и добавьте овощи. Равномерно посыпьте пиццу сыром.</p> <p>Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H3	Лазанья	1000–1100	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>2 ст. л. оливкового масла, 500 г говяжьего фарша, 100 г томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи, 1 луковича (нашинкованная), по 1 ч. л. сушеной петрушки, орегано и базилика, 200 г тертого сыра моцарелла</p> <p><b>Способ приготовления</b></p> <p>Соус. Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 10 минут.</p> <p>Используйте сухие, предварительно приготовленные листы лазаньи.</p> <p>Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Равномерно посыпьте листы лазаньи оставшимся сыром моцарелла и поместите их на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
Н4	Гратен	600–650	<p><b>Ингредиенты</b> (1200–1250 г)</p> <p>800 г картофеля, 100 мл молока, 100 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ч. л. соли, перца и мускатного ореха, 150 г тертого сыра моцарелла, сливочное масло, тимьян</p> <p>* При приготовлении порций 600–650 г используйте в два раза меньше ингредиентов.</p> <p><b>Способ приготовления</b></p> <p>Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (примерно 18 x 28 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты.</p> <p>Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и тщательно перемешайте.</p> <p>Выложите дольки картофеля в форму так, чтобы они немного перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запекайте. Поместите блюдо на низкую подставку. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>
		1200–1250	
Н5	Замороженный картофель фри	300–350 400–450	<p>Равномерно разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>
Н6	Крылышки "Баффало"	400–450 500–550	<p>Положите замороженные крылышки «Баффало» (предварительно приготовленные и приправленные специями) на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Поместите блюдо в печь. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
Н7	Жареная курица кусочками	500–600	<p>Взвесьте кусочки курицы, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. После звукового сигнала переверните курицу и нажмите кнопку старт для продолжения приготовления. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>
		900–1000	
Н8	Жареный цыпленок	1200–1300	<p>Смажьте всю курицу маслом и посыпьте специями. Сначала положите курицу грудкой вниз по центру нижней подставки. После звукового сигнала переверните курицу с помощью щипцов и нажмите кнопку старт для продолжения приготовления. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>
Н9	Пирог с мясом	500–600	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>200 г говядины, нарезанной кубиками, 1 ст. л. оливкового масла, 1/2 луковицы (нарезанная), 80 г грибов (нарезанных), по 1 ст. л. петрушки и тимьяна, нашинкованных, 1 ст. л. вустерского соуса, соли и перца, 2 ст. л. муки, 100 мл горячего говяжьего бульона, 120 г готового сдобного теста, 1 яичный желток (взбитый)</p> <p><b>Способ приготовления</b></p> <p>Посыпьте кубики говядины мукой, солью и перцем. Поджарьте кубики говядины до золотистого цвета на сковороде с маслом, регулярно помешивая. Добавьте лук, грибы, петрушку, тимьян, вустерский соус, мясной бульон и обжарьте. После обжаривания готовьте на медленном огне в течение часа.</p> <p>Вылейте смесь для начинки в форму для запекания, накройте листом теста и сожмите края, чтобы закрыть начинку. Украсьте тесто с помощью ножа и вилки. Сделайте надрез сверху и смажьте взбитым яичным желтком. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H10	Домашний мини киш	400–500	<p><b>Ингредиенты</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тесто</li> <li>200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо</li> <li>Смесь</li> <li>30 г бекона, нарезанного кубиками, 60 г сливок, 60 г густой сметаны, 2 яйца, 40 г тертого сыра, соль и перец</li> </ul> <p><b>Способ приготовления</b></p> <p>Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйца, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и разложите его по металлическим формам (например, формам для маффинов на 6 маленьких лоранских пирогов), предварительно смазанным маслом. Смешайте сливки, нарезанный кубиками бекон, густую сметану, яйцо, сыр, соль, перец и разложите данную смесь по формам. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут.</p>

### Руководство по использованию функции Рецепты Автоменю

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
1. Русская кухня			
A1	Каша овсяная	250 г	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>40 г овсяных хлопьев, 180 мл молока, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 шт. бисквитного печенья, 30 г черной смородины или малины</p> <p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите овсяные хлопья в глубокую миску и добавьте сахар.</p> <p>Залейте холодным молоком и перемешайте. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. Разломайте бисквитное печенье на крупные куски. После приготовления заправьте кашу сливочным маслом. Подавайте кашу, посыпав ее крошками бисквитного печенья и украсив ягодами.</p>
A2	Каша гречневая с молоком	250 г	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>100 г гречневой крупы, 250 мл молока, 3 г сахара, 10 г сливочного масла, несколько веточек петрушки, соль по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите все ингредиенты в миску и тщательно перемешайте. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала выньте блюдо и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления перемешайте и дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>



Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A3	Яблочные оладья	250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г яблок, 50 г сахара, 50 г муки, 1 г корицы</p> <p><b>Инструкции</b> Натрите яблоки на крупной терке. Положите все ингредиенты в миску и перемешайте. Сделайте блинчики и поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления посыпьте оладья небольшим количеством корицы и подайте к столу.</p>
A4	Панини с сыром и ветчиной	250–300 г	<p><b>Ингредиенты</b> ¼ багета, 30 г майонеза, 50 г тертой свеклы, 50 г тертого сыра гауда, 50 г персиков, нарезанных ломтиками, 50 г пармской ветчины, 5 г кедровых орехов</p> <p><b>Инструкции</b> Положите багет на низкую подставку и поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления смешайте майонез с тертой свеклой и положите в багет, затем добавьте сыр, персики и пармскую ветчину сверху свеклы. Украсьте орехами.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A5	Бутерброд с лососем	2 ломтика	<p><b>Ингредиенты</b> 2 ломтика хлеба для тостов, 100 г консервированного лосося или горбуши, 20 г майонеза, ¼ луковицы среднего размера, 1 перо зеленого лука, 1 г черного перца</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте зеленый лук и разомните рыбу вилкой. Смешайте с луком, приправьте перцем по вкусу. Добавьте в начинку майонез и перемешайте. Поместите хлеб на низкую подставку и поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления положите начинку на один кусок хлеба и накройте другим.</p>
A6	Кукуруза в початке	1 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 1 початок кукурузы, 1 г соли, 100 мл воды</p> <p><b>Инструкции</b> Очистите початки кукурузы и положите в стеклянную миску. Добавьте воду и соль. Закройте полиэтиленовой пленкой. Проткните пленку. Поставьте миску в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A7	Омлет	250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 3 яйца, 45 мл сливок (33 %), 40 г сыра, зеленая петрушка, 1 г соли</p> <p><b>Инструкции</b> Натрите сыр на крупной терке и нарежьте зелень. Взбейте яйца со сливками в миске, добавив соль по вкусу. Налейте яичную массу в суповую тарелку, посыпьте тертым сыром и нарезанной зеленью. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A8	Сырники	2-4 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 300 г творога, 50 г сахара, 50 г муки, 1 яйцо, 3 г сахарной пудры</p> <p><b>Инструкции</b> Смешайте все ингредиенты в миске. Сделайте сырники и положите их на бумагу для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления посыпьте сахарной пудрой.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A9	Морковный пирог	1 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 180 г сливочного крема, 380 г очищенной моркови, 3 яйца, 170 г растительного масла, 220 г муки, 0,1 г соды, 0,1 г разрыхлителя, 5 г соли, 6 г молотой корицы, 300 г сахарного песка, 40 г очищенных грецких орехов, 40 г очищенного миндаля, 20 г сахарной пудры</p> <p><b>Инструкции</b> Натрите морковь на средней терке и измельчите орехи ножом. Разбейте яйца и взбейте в миске. Добавьте сахар и тщательно взбейте. Добавьте оливковое масло, разрыхлитель, соду и муку, помешивая ингредиенты. Добавьте тертую морковь, орехи и тщательно перемешайте. Выложите массу в форму. Закройте бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A10	Лимонное печенье	9–10 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г муки, 45 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, 1 г цедры лимона, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. воды</p> <p><b>Инструкции</b> Просейте муку в большую миску, добавьте сливочное масло, затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте сахар, воду, яичные белки, лимонную цедру, 1 ч. л. лимонного сока, после чего замесите тесто. Сделайте небольшие шарики размером со сливу и обваляйте их в сахарной пудре. Положите шарики на бумагу для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала выньте шарики. Смажьте шарики яичным желтком, поставьте их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления посыпьте сахарной пудрой.</p>
A11	Пшеничная каша с фруктами и орехами	450–500 г	<p><b>Ингредиенты</b> 100 г пшеничной крупы, 350 мл молока, 20 г сахара, 1 г соли, 10 г персиков, 10 г яблок, 10 г орехов</p> <p><b>Инструкции</b> Добавьте пшеничную крупу, молоко, сахар и соль в стеклянную миску. Тщательно перемешайте и закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления украсьте кашу фруктами и орехами.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A12	Картофельная запеканка	400–450 г	<p><b>Ингредиенты</b> 300 г картофеля, 100 г сливок (33 %), 30 г тертого сыра (пармезан), 1 г соли, 1 г перца</p> <p><b>Инструкции</b> Очистите картофель от кожуры и натрите на крупной терке. Промойте и тщательно разомните. Добавьте соль, перец и сливки. Перемешайте с сыром. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A13	Лимонное повидло	400–450 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г сахара, 3 яйца (100 г белка), 50 г свежего лимонного сока, 2 г цедры лимона, 100 г растопленного сливочного масла</p> <p><b>Инструкции</b> Разбейте яйца в емкость, пригодную для приготовления в микроволновой печи, и добавьте сахар. Взбейте до образования однородной массы. Добавьте лимонный сок, цедру лимона и растопленное сливочное масло. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления перемешивайте смесь, пока она не загустеет настолько, что будет стекать с ложки. Переложите в небольшие банки и храните в холодильнике до одного месяца.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A14	Шоколадное печенье	12 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г муки, 100 г темного шоколада, 120 г сливочного масла, 70 г грецких орехов, 70 г сахара, 1 яйцо</p> <p><b>Инструкции</b> Разломайте шоколад на крупные куски, положите в глубокую миску и добавьте сливочного масла. Расплавьте в микроволновой печи на мощности 600 Вт в течение 2–2,5 минут, а затем размешайте. Когда шоколад немного остынет, добавьте яйцо и тщательно размешайте. Крупно порежьте грецкие орехи ножом (оставьте несколько штук для украшения) и добавьте их в миску с просеянной мукой и сахаром. Замешайте однородное тесто, оберните его полиэтиленовой пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут. Скатайте 12 небольших шариков и вдавите по небольшому кусочку грецкого ореха в каждый из них. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A15	Творожная запеканка с ягодами	400–450 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г творога (9 %), 2 яйца, 30 г сахара, 1 г соли, 20 г муки, 50 г ягод (клубники)</p> <p><b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в стеклянную миску и перемешайте вручную. Не закрывайте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A16	Борщ	1200–1300 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1000 г бульона, 150 г капусты, ½ луковицы среднего размера, ½ свеклы среднего размера, ½ моркови среднего размера, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. томатной пасты, 2–3 ст. л. нашинкованного зеленого лука, 1 лавровый лист, соль, черный перец по вкусу, сметана для сервировки, 5 мл уксуса (9 %)</p> <p><b>Инструкции</b> Очистите и промойте капусту, морковь, свеклу и лук. Нарежьте их тонкими кусочками. Переложите все овощи в большую стеклянную миску, залейте кипящим бульоном. Добавьте измельченный чеснок и уксус. Приправьте суп солью, черным перцем, добавьте лавровый лист и томатную пасту. Хорошо перемешайте. Закройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления добавьте нарезанную зелень и чеснок в готовый суп. Оставьте его под крышкой на несколько минут.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A17	Щи	1500–1600 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1000 г бульона, 150 г белокочанной капусты, ½ моркови, 1 луковица, 3 небольших картофелины, 2 ст. л. Томатная паста, 700 мл говяжьего или куриного бульона, 1 лавровый лист, соль, черный перец по вкусу, 2 зубчика чеснока</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте, очистите и нарежьте все овощи: капусту, лук и морковь — палочками, помидоры — тонкими ломтиками. Измельчите чеснок. Положите подготовленные овощи в глубокую миску, залейте горячим подсоленным бульоном. Добавьте в суп томатную пасту и лавровый лист. Поставьте в микроволновую печь. Приправьте солью и перцем по вкусу. Закройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала выньте блюдо и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A18	Солянка	500–600 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г копченого мяса, 1 сосиска небольшого размера, 1 соленый огурец небольшого размера, 1 луковица среднего размера, 50 г оливок, 1–1½ ч. л. каперсов с рассолом, 2 ст. л. томатного пюре, 250–300 мл бульона, 1 шт. лаврового листа</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте копченое мясо тонкими ломтиками, сосиску тонкими кольцами, лук полукольцами. Налейте бульон в керамическую или стеклянную миску, добавьте в него томатное пюре и нарезанный лук. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала выньте блюдо, затем добавьте сосиску и копченое мясо. Добавьте соленый огурец, нарезанный тонкими ломтиками, оливки, каперсы, после чего тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A19	Овощной суп	700-750 г	<p><b>Ингредиенты</b> 450 г замороженной овощной смеси, 300 мл овощного или куриного бульона, 1 зубчик чеснока, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу, 50 г тертой свеклы, 200 г тертого сыра пармезан</p> <p><b>Инструкции</b> Положите овощи в глубокую миску, добавьте нарезанный чеснок и залейте бульоном. Добавьте соль и перец, посыпьте нарезанной зеленью. На время приготовления закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте суп с гренками из черного хлеба и посыпьте сыром.</p>
A20	Куриный суп с лапшой	700–800 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 кусок куриного филе, ½ моркови, ½ луковицы, 40 г лапши, 4 веточки петрушки, 500 мл куриного бульона, соль, перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте и высушите куриное филе, после чего нарежьте его небольшими кусочками. Переложите куриное мясо в глубокую миску и залейте бульоном. Добавьте в суп лапшу и перемешайте. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в миску с супом, добавьте соль и нарезанную зелень. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A21	Фрикадельки	2–3 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г говяжьего фарша, 100 мл молока, 2 ломтика сухого белого хлеба, 40 г панировочных сухарей, соль, черный перец по вкусу, 1 яйцо</p> <p><b>Инструкции</b> Положите сухой хлеб без корки в суповую тарелку, залейте молоком и оставьте на 5–6 минут. После этого выжмите из хлеба излишки жидкости. Смешайте говяжий фарш с замоченным хлебом до получения однородной массы, добавьте яйцо. Приправьте говяжий фарш перцем и солью по вкусу. Тщательно перемешайте говяжий фарш, после чего отбейте его о дно тарелки в течение 2 минут. Сделайте две или три одинаковые вытянутые фрикадельки, обваляйте каждую из них в панировочных сухарях и обожмите сухари руками. Поместите тарелку с фрикадельками на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала выньте и переверните фрикадельки. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A22	Стейк из лосося	1 шт.	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>1 кусок лосося (200–220 г), 1 лимон, 1½ ст. л. оливкового масла, 1 веточка розмарина, 2 щепотки белого перца, 1 щепотка мускатного ореха, соль по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b></p> <p>Натрите лимонную цедру в небольшую миску, выжмите в нее небольшое количество лимонного сока, залейте маслом, добавьте специи и перемешайте. Обильно смочите рыбу в получившемся маринаде, положите ее на блюдо для подрумянивания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A23	Свиное филе с горчицей	500–600 г	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>250 г свиной шейки, 1 морковь, 1 луковица, 20 г крахмала, 2 ст. л. зернистой горчицы, 100 г густой сметаны, 150 мл смешанного бульона, соль, черный перец по вкусу, 2 ст. л. томатной пасты</p> <p><b>Приготовление соуса</b></p> <p>Смешайте сметану с горчицей, мукой и бульоном, добавьте соль и перец по вкусу, затем разогрейте в сотейнике на плите.</p> <p><b>Инструкции</b></p> <p>Промойте и высушите свинину, и нарежьте ее маленькими кусочками так же, как при приготовлении гуляша. Очистите лук и морковь, нарежьте их толстыми ломтиками и положите в миску вместе с мясом. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала полейте мясо соусом. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A24	Пельмени	300–400 г	<p><b>Ингредиенты</b> 220 г пельменей, 1 стакан бульона, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2 веточки укропа, 2 пера зеленого лука, соль, перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Налейте бульон в глубокую миску. Добавьте лавровый лист, несколько ягод душистого перца и соль, нарежьте чеснок тонкими ломтиками. Положите пельмени и закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления нарежьте зелень и посыпьте ей блюдо, прежде чем подавать к столу.</p>
A25	Компот из сухофруктов	700-750 г	<p><b>Ингредиенты</b> 500 мл воды, 50 г чернослива, 30 г сушеных абрикосов, 30 г изюма (белого), 2 г лимона, 70 г сахара, 1 палочка корицы</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте все сушеные фрукты, положите их в глубокую миску и слейте воду. Добавьте корицу и сахар. Перемешайте. Натрите лимонную цедру на мелкой терке и добавьте ее в компот. Также можно добавить немного лимонного сока по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A26	Куриные крылышки По-китайски	6 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г куриных крылышек, 2 см имбирного корня, 1 зубчик чеснока, 1 небольшой высушенный перец чили, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кунжута, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. жидкого меда, 60 мл сухого вина или портвейна</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте куриные крылышки и разрежьте их по суставам. Выбросьте самую тонкую часть. Смешайте мед, вино, соевый соус и масло в суповой тарелке. Добавьте нарезанный чеснок, измельченный имбирь и перец, половину кунжутных семян. Смажьте крылышки маринадом и оставьте на 1 час в холодильнике. Разложите крылышки на блюде для подрумянивания и посыпьте оставшимися кунжутными семенами. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. Когда крылышки будут готовы, налейте маринад в небольшую миску и готовьте в микроволновой печи в течение 3 минут при мощности 600 Вт. Подавайте крылышки с соусом.</p>



Блюдо	Размер порции	Способ приготовления
A27 Картофель со сливочным соусом и специями	300–350 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г картофеля среднего размера, 1 г соли, 1 г перца, 1 г розмарина, 1 г тимьяна, 1 г кориандра, 2 зубчика чеснока, 90 мл сливок</p> <p><b>Инструкции</b> Залейте картофель кипящей подсоленной водой. Закройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала выньте картофель.</p> <p>Измельчите чеснок и травы, добавьте соль и перец. Добавьте 90 мл сливок, соль и измельченные травы к картофелю. Снова закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A28 Отварная треска в сливочном соусе	200–250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г филе трески, 10 г лимона, 1 г соли, 80 г сливок (33 %), 1 зубчик чеснока (нарезанный дольками), 4 г рубленой петрушки, 1 шт. лаврового листа, 15 г лука</p> <p><b>Инструкции</b> Выложите чеснок и лук на дно блюда. Добавьте специи к филе рыбы. Положите филе в блюдо и приправьте лимоном, добавьте сливки. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо	Размер порции	Способ приготовления
A29 Белый рис	200–250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г белого риса, 150 мл воды, 1 г соли</p> <p><b>Инструкции</b> Предварительно замочите рис на 10 минут, добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A30 Бефстроганов	200–250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г говядины, 1 небольшая луковица, 50 мл говяжьего бульона, 2 ст. л. сметаны или густых сливок, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатного пюре, соль, перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Помойте и высушите мясо, и разрежьте его сначала на ломтики толщиной 5 мм, а затем на длинные полосы. Смешайте муку с солью и перцем и обваляйте полоски мяса в этой смеси. Стряхните излишки муки. Нарезьте лук тонкими полукольцами, положите в миску с мясом, налейте бульон, добавьте томатное пюре и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала достаньте бефстроганов и добавьте сметану. При необходимости смешайте приправу с солью. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
А31	Мясной рулет с вареным яйцом	500-550 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г говяжьего фарша, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 щепотки молотой паприки, 1 щепотка белого перца, 2 щепотки молотого кориандра, соль по вкусу, 20 г хлеба, 20 мл молока, 20 г рубленого лука</p> <p><b>Инструкции</b> Положите фарш в глубокую миску, добавьте все специи и соль, а затем тщательно перемешайте. Отбейте фарш о дно миски: возьмите всю массу и с силой опустите ее на дно несколько раз. Это необходимо для придания эластичности фаршу. Сделайте из фарша одинаковые тонкие лепешки диаметром 15 см. Положите сваренное вкрутую яйцо в центр каждой лепешки. Сделайте овальные фрикадельки с острыми краями и посыпьте их паприкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. Переверните мясо после звукового сигнала. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
А32	Судак с помидорами и сыром	200–250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 130 г филе судака, 10 г майонеза, 1 г соли, 50 г нарезанных помидоров, 20 г тертого сыра</p> <p><b>Инструкции</b> Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры. Посыпьте сыром и положите на блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо	Размер порции	Способ приготовления
А33 Мясные биточки в томатном соусе	300–350 г	<p><b>Ингредиенты</b> 220 г смешанного мясного фарша, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 100 мл молока, 1 морковь среднего размера, ½ луковицы, 1 ст. л томатной пасты, 1 стакан любого бульона, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Замочите хлеб без корки в молоке, слегка сожмите его. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками и положите в глубокую миску. Смешайте мясной фарш с замоченным хлебом и яйцом. Добавьте соль и перец по вкусу. Сделайте небольшие круглые фрикадельки. Смешайте томатную пасту с бульоном, добавив немного соли. Переложите фрикадельки в миску с овощами, залейте соусом. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. Переверните фрикадельки после звукового сигнала. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо	Размер порции	Способ приготовления
А34 Куриные ножки с черносливом	300–350 г	<p><b>Ингредиенты</b> 300 г обработанных куриных окорочков, соль, 80–90 г чернослива без косточек, перец по вкусу, 80 г тыквы, 80 г моркови, 200 мл куриного бульона</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте и очистите лук и морковь, затем нарежьте их тонкими ломтиками. Положите в глубокую тарелку. Посыпьте солью на куриные окорочка и положите их сверху нарезанных овощей. Положите сверху чернослив, залейте бульон. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. Переверните курицу после звукового сигнала. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления посыпьте блюдо нарезанным зеленым луком.</p>
А35 Вареная индейка с овощами	400–450 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г филе индейки, ½ моркови, ½ небольшого цукини, ½ луковицы, 250 мл бульона, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте все овощи, нарежьте цукини кольцами, а морковь и лук ломтиками среднего размера. Положите овощи в глубокую миску, положите сверху нарезанную индейку, залейте бульоном. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A36	Очищенный картофель	300–350 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г очищенного картофеля, 200 мл воды, соль, перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Положите очищенный картофель в миску и добавьте воду, соль и перец. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A37	Рататуй	300–350 г	<p><b>Ингредиенты</b> 2 небольших моркови, ½ цукини, 1 шт. сладкого перца, 1 луковица среднего размера, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. томатного пюре, 100 мл овощного бульона, 2 щепотки сушеной душицы, соль по вкусу, 20 мл оливкового масла</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте и очистите овощи, нарежьте их небольшими кубиками приблизительно по 1 см. Смешайте бульон с томатным пюре, добавьте соль и тертый зубчик чеснока. Смешайте все ингредиенты. Положите овощи в керамическую или стеклянную миску. Залейте томатным соусом и накройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления приправьте готовый рататуй сушеной душицей.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A38	Тушеная курица с овощами	350–400 г	<p><b>Ингредиенты</b> 2 куриные ножки, 1 небольшая морковь, ½ луковицы, 80 г тыквы, 1 стакан бульона или воды, 80 г сладкого перца, 2 пера зеленого лука, соль по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Налейте куриный бульон в миску и добавьте соль и перец. Разогрейте его на плите. Снимите кожу с куриных ножек и нарежьте их небольшими кусочками. Добавьте соль и перец. Нарежьте тыкву, болгарский перец и морковь кубиками. Положите все ингредиенты в миску. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала тщательно перемешайте блюдо и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A39	Киноа	150–200 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г киноа, 300 мл воды, 1 г соли</p> <p><b>Инструкции</b> Смешайте киноа с водой в миске. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A40	Булгур	150–200 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г булгура, 300 мл воды, 1 г соли</p> <p><b>Инструкции</b> Предварительно замочите булгур на 10 минут в миске. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A41	Филе свинины со шпинатом и орехами	3 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 180 г свиного филе без костей, 60 г свежего шпината, 1 луковица, 40 г кедровых орехов, 2 ст. л. подсолнечного масла, 1 ломтик цельнозернового хлеба, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Положите шпинат в стеклянную миску. Закройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Поставьте миску в микроволновую печь. Готовьте в микроволновой печи при мощности 450 Вт в течение 4 минут. После приготовления выньте. Измельчите шпинат. Очистите лук и нарежьте небольшими кубиками. Измельчите шпинат и чеснок. Добавьте соль и перец. Смешайте овощи в миске, добавьте подсолнечное масло, соль и перец. Готовьте в микроволновой печи при мощности 900 Вт в течение 5 минут. После приготовления выньте.</p> <p>Измельчите хлеб и добавьте в миску к овощам вместе с кедровыми орехами. Тщательно перемешайте. Отбейте куски мяса широкой стороной ножа, пока они не станут тонкими. Положите на ломтики мяса начинку, скатайте в рулеты и закрепите деревянными шпажками. Разложите рулеты на тарелке и смажьте оставшимся маслом.</p> <p>Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A42	Фрикадельки с рисом	5–8 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г говяжьего фарша, 80 г недоваренного риса, 50 г лука, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу, 120 мл говяжьего бульона, 60 г томатной пасты</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте помидор и луковичку маленькими кубиками, мелко нарежьте чеснок. Добавьте приготовленные овощи в миску с говяжьим фаршем и вбейте одно яйцо. Добавьте соль, перец, томатную пасту и рис. Тщательно перемешайте. Сделайте из говяжьего фарша небольшие шарики размером со сливу. Переложите их в глубокую тарелку и добавьте бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A43	Жаркое из ягненка с медом	1450–1500 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1500 г филе ягненка, 3 ст. л. меда, 1 ст. л. горчицы, соль и перец</p> <p><b>Инструкции</b> Очистите мясо ягненка, чтобы удалить жилы и пленку. Смешайте мед с горчицей. Отбейте мясо, приправив его солью и перцем. Смажьте медовым соусом. Положите мясо на противень и поставьте его в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала переверните мясо и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A44	Куриные рулеты с сыром	3–5 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 1 кусок куриного филе без кожи, 40 г сухого белого хлеба, 1 яйцо, 50 г мягкого сыра (бри или камамбер), 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте лук и положите его в миску с сыром, размешайте ложкой, добавьте соль и перец по вкусу. Нарежьте куриное филе вдоль тонкими ломтиками и слегка отбейте ножом или молотком. Положите начинку в центр мяса и скатайте рулеты. Нарежьте хлеб тонкими кусочками. Слегка взбейте яйцо. Окуните рулеты в яйцо, обваляйте в сухарях и закрепите деревянной шпажкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A45	Цыпленок в томатном соусе	1500–1600 г	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>Цыпленок — 1 шт. (1,25 кг), 450 г помидоров, ½ стакана сухого белого вина, 1 большая луковица (нарезанная), ½ стакана черных оливок без косточек, 250 г нашинкованных шляпок грибов, 2 ст. л. нашинкованной петрушки, 1 ст. л. карри, 20 г муки, соль и перец</p> <p><b>Инструкции</b></p> <p>Промойте и высушите цыпленка, и разделите его на 8–10 кусков. Нарежьте лук небольшими кубиками и крупно нашинкуйте оливки.</p> <p>Положите лук, оливки и помидоры в стеклянную миску и разомните их вилкой. Добавьте вино, муку и карри.</p> <p>Положите куски цыпленка в стеклянную миску и тщательно перемешайте. Закройте стеклянной крышкой.</p> <p>Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. Во время приготовления нарежьте шампиньоны тонкими ломтиками. После звукового сигнала достаньте блюдо и положите шампиньоны на цыпленка. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку старт. После приготовления посыпьте блюдо петрушкой, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A46	Фаршированный болгарский перец	200–250 г	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>2 шт. сладкого перца, 200 г смешанного мясного фарша, 80 г недоваренного риса, 700 мл воды, 1½ ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, перец по вкусу, 10 г хлеба, нарезанного ломтиками и замоченного в молоке</p> <p><b>Приготовление начинки</b></p> <p>Смешайте мясной фарш с отварным рисом в миске, приправьте перцем и солью по вкусу.</p> <p><b>Приготовление соуса</b></p> <p>смешайте муку, томатную пасту и воду, добавьте соль и черный перец по вкусу.</p> <p><b>Инструкции</b></p> <p>Вырежьте сердцевину болгарского перца, удалите семена и внутренние стенки. Плотно наполните перец мясным фаршем. Положите перец в глубокую миску и полейте соусом. Закройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A47	Расстегай с рыбой	2-4 шт.	<p><b>Ингредиенты</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Тесто:</b> 700 г муки, 2 яйца, 6 г сухих дрожжей, 40 г сахара, 10 г соли, 200 мл молока, 30 г сливочного масла</li> <li><b>Начинка:</b> 180 г филе красной рыбы, 3 гриба среднего размера, 1 луковица, 1 яичный желток, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу</li> </ul> <p><b>Инструкции</b></p> <p>Замесите тесто и оставьте его на 2 часа в теплом месте. Очистите лук и грибы, нарежьте небольшими кубиками и положите в глубокую миску. Добавьте нарезанную рыбу, нашинкованный зеленый лук, приправленные солью и перцем.</p> <p>Разделите тесто на равные части (по 100–120 г), раскатайте каждую часть в квадрат со стороной 12 см, сформируйте вершины. Сделайте пирожки в форме лодки, прочно соединив края, но оставив середину открытой. Смажьте пирожки яичным желтком. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A48	Куриные рулеты со шпинатом	250–300 г	<p><b>Ингредиенты</b></p> <p>1 кусок куриного филе без кожи, 60 г свежего шпината, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите шпинат в стеклянную миску. Закройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Поставьте миску в микроволновую печь. Готовьте в микроволновой печи при мощности 450 Вт в течение 4 минут. После приготовления выньте. Мелко нарубите чеснок, положите в миску со шпинатом и приправьте солью и перцем по вкусу.</p> <p>Нарежьте куриное филе вдоль тонкими полосками, слегка отбейте ножом или молотком. Положите начинку в центр мяса, скатайте рулеты. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>



Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A49	Шашлык из курицы	200–250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г куриного мяса, 1 ст. л. майонеза, 1 лимон, 2 ч. л. кунжута, 2 щепотки молотого перца, 1 зубчик чеснока</p> <p><b>Приготовление маринада</b> Смешайте майонез, томатную пасту, нарезанный чеснок и лимонный сок в глубокой тарелке.</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте куриное мясо маленькими кусочками по 2 см. Смешайте мясо с маринадом и оставьте на 1 час в прохладном месте. Насадите кусочки мяса на деревянные шпажки и посыпьте семенами кунжута. Поместите тарелку с шашлыком на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A50	Брокколи на пару с чесноком и анчоусами	250–300 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г брокколи, 15 г измельченных анчоусов в масле, 2 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу, 30 мл оливкового масла</p> <p><b>Инструкции</b> Смешайте все ингредиенты в миске и накройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте миску в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A51	Овощи с сыром пармезан	300–350 г	<p><b>Ингредиенты</b> 80 г тыквы, 80 г сладкого перца, 80 г баклажана, 25 г лука-поррея, 30 г стеблей сельдерея, 30 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу, 30 г сыра пармезан</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте тыкву, сладкий перец, баклажан, лук-порей и стебли сельдерея. Добавьте соль, перец, приправьте оливковым маслом и тщательно перемешайте. Поместите овощи в миску. Поставьте миску в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После звукового сигнала посыпьте сыром пармезан и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A52	Томаты черри с копченой паприкой	200–250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г томатов черри, 3 г чеснока, 0,5 г тимьяна, 0,5 г розмарина, соль и перец по вкусу, 0,5 г копченой паприки, 15 мл оливкового масла</p> <p><b>Инструкции</b> Сделайте в томатах поперечные надрезы. Измельчите чеснок и травы. Смешайте томаты с травами, чесноком и паприкой. Добавьте оливковое масло, соль и перец. Выложите на блюдо. Поставьте блюдо в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A53	Форель, запеченная с овощами	300–400 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 небольшой кусок филе форели, ½ моркови, 2 веточки базилика, 1 небольшая луковица, 1 небольшой томат, ½ лимона, 1 ст. л. оливкового масла, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте морковь тонкими ломтиками, а луковицу и томат — кольцами. Отделите листья базилика. Положите филе форели на тарелку, добавьте соль и перец. Положите сверху подготовленные овощи (сначала всю морковь, а затем все оставшиеся ингредиенты чередующимися слоями). Смочите рыбу растительным маслом и посыпьте тертой лимонной цедрой. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A54	Брюссельская капуста с травами и чесноком	200–250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г капусты (брюссельской), соль, перец по вкусу, 1 г петрушки, 2 зубчика чеснока, 15 г оливкового масла</p> <p><b>Инструкции</b> Смешайте все ингредиенты в миске. Положите их на блюдо, установленное на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A55	Компот из ягод	250–300 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 мл воды, 50 г свежих ягод, сахар по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Положите ягоды в большую чашку и залейте водой. Добавьте сахар по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A56	Яблоки в сиропе с корицей	450–500 г	<p><b>Ингредиенты</b> 0,5 г семян фенхеля, 1 палочка корицы, 1 звездочка бадьяна, 1 яблоко, 200 мл воды, 70 г сахара</p> <p><b>Инструкции</b> Налейте воду в кастрюлю и добавьте сахар. Готовьте на плите до консистенции сиропа. Нарежьте яблоки кружочками. Положите на блюдо с приправами и залейте сиропом. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A57	Горячий шоколад	350–400 г	<p><b>Ингредиенты</b> 100 г горького шоколада, 250 мл молока, сахар по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Разломайте шоколад и положите его в большую чашку. Добавьте молоко и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A58	Яблочный пирог	1300–1400 г	<p><b>Ингредиенты</b> 180 г сливочного крема, 380 г очищенных яблок, 3 яйца, 170 г растительного масла, 220 г муки, 0,1 г соды, 0,1 г разрыхлителя, 5 г соли, 6 г молотой корицы, 300 г сахарного песка, 40 г очищенных грецких орехов, 40 г очищенного миндаля, 20 г сахарной пудры</p> <p><b>Инструкции</b> Натрите яблоки на средней терке. Измельчите орехи ножом. Разбейте яйца и взбейте в чаше миксера. Добавьте сахар и тщательно взбейте. Добавьте оливковое масло, разрыхлитель, соду и муку, помешивая венчиком. Добавьте в смесь тертые яблоки и орехи, тщательно перемешайте. Налейте массу в форму, закройте бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A59	Пирог с грецким орехом	1100–1200 г	<p><b>Ингредиенты</b> 180 г сливочного крема, 40 г кунжута, 3 яйца, 170 мл оливкового масла, 220 г муки, 0,1 г соды, 0,1 г разрыхлителя, 5 г соли, 6 г молотой корицы, 300 г сахарного песка, 40 г очищенных грецких орехов, 40 г очищенного миндаля, 20 г сахарной пудры</p> <p><b>Инструкции</b> Измельчите орехи ножом. Разбейте яйца и взбейте в чаше миксера. Добавьте сахар и тщательно взбейте. Затем добавьте оливковое масло, разрыхлитель, соду и муку. Перемешайте венчиком. Добавьте в смесь орехи и тщательно перемешайте. Налейте массу в форму, закройте бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
A60	Глинтвейн (вино со специями)	200–250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 180 мл сухого красного вина, 1 ломтик апельсина, 1 ломтик лимона, 1 ломтик яблока, 40 г сахара, 1 палочка корицы, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики</p> <p><b>Инструкции</b> Положите апельсин, лимон и яблоко в большую чашку, добавьте корицу, гвоздику и сахар. Залейте вином и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты, прежде чем подавать к столу. Осторожно разлейте глинтвейн по стаканам.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
2. Пароварка			
A61	Цукини на пару с чесночным маслом	200–300 г	<p><b>Ингредиенты</b> 2 небольших цукини, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. лимонного сока, 2 веточки петрушки или кинзы, 4 ст. л. оливкового масла, соли и перца</p> <p><b>Инструкции</b> Разрежьте цукини вдоль на 4 части и поперек на 2–3 части. Налейте 300 мл воды в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите цукини на паровой лоток пароварки Pro Steamer. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. Во время приготовления сделайте соус. Нарежьте чеснок. Отделите листья петрушки от стеблей. Измельчите чеснок и петрушку в блендере или ступке. Постепенно смешивайте масло и лимонный сок, интенсивно растирая соус. Добавьте соль и перец по вкусу. После приготовления выложите блюдо вместе с соусом и подайте на стол.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A62	Пикантные куриные ножки	1000–1100 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1000 г куриных окорочков, 4 см свежего имбиря, 2 красных сладких перца, 4 зубчика чеснока, 1 пучок кинзы, 1 ст. л. соевого соуса, 1½ ст. л. оливкового масла, соль и перец</p> <p><b>Инструкции</b> Очистите имбирь и нарежьте его тонкими полосками. Налейте 300 мл воды в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите куриные окорочка на паровой лоток пароварки Pro Steamer и посыпьте имбирем. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления положите куриные окорочка на блюдо и накройте фольгой, чтобы они оставались теплыми. После приготовления возьмите половину стакана бульона и процедите его для приготовления соуса. Для приготовления соуса разрежьте красный перец пополам, удалите семена и нашинкуйте плоды. Нашинкуйте зубчики чеснока. Удалите стебли и нашинкуйте листья кинзы. Нагрейте оливковое масло, поставив его в микроволновую печь на 9 минут при мощности 900 Вт. Добавьте чеснок и перец. Готовьте их в микроволновой печи при мощности 900 Вт в течение 3 минут. Добавьте нашинкованную кинзу, бульон и соевый соус. Готовьте их в микроволновой печи при мощности 900 Вт в течение 3 минут. Добавьте соль и перец по вкусу. После этого положите курицу на блюдо и полейте горячим соусом.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
А63	Треска с зеленым соусом на пару	800–900 г	<p><b>Ингредиенты</b> 800 г филе трески, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 8 веточек петрушки, ½ лимона, соль и перец</p> <p><b>Инструкции</b> Измельчите чеснок, смешайте его с солью и перцем и натрите смесью треску. Оставьте на 5 минут. Нарежьте рыбу кусочками размером со спичечный коробок. Измельчите зелень. Налейте 300 мл воды в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите филе трески на лоток пароварки Pro Steamer, полейте лимонным соком и посыпьте измельченной зеленью. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте филе трески с зеленью.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
А64	Куриные биточки с сыром и петрушкой	600–700 г	<p><b>Ингредиенты</b> 550 г куриного фарша, 1 яйцо, 70 г твердого сыра, 5–6 веточек петрушки, соль и перец</p> <p><b>Инструкции</b> Натрите сыр на терке. Разделите листья петрушки и нашинкуйте их. Добавьте яйцо, сыр, измельченную петрушку, соль и перец в куриный фарш. Слепите из фарша биточки. Налейте 300 мл воды в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите биточки на паровой лоток пароварки Pro Steamer. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте с зеленью по вкусу.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A65	Брокколи на пару со сливочным соусом	200–300 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 кочан брокколи, 250 мл сливок (с жирностью 33 %), щепотка мускатного ореха, соль и перец</p> <p><b>Инструкции</b> Разделите брокколи на части, нарежьте стебель небольшими кусочками. Налейте 300 мл воды в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите брокколи на паровой лоток пароварки Pro Steamer. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. Извлеките после приготовления. Для приготовления соуса налейте сливки в миску, добавив соль, перец и мускатный. Готовьте их в микроволновой печи при мощности 900 Вт в течение 3 минут. Подавайте брокколи с соусом.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A66	Тефтели с грибами и цукини на пару	900–1000 г	<p><b>Ингредиенты</b> 500 г куриного фарша, 200 г шампиньонов, 100 г цукини без кожи и семян, 2 яйца, 100 г лука, ½ пучка петрушки или укропа, соль и перец.</p> <p><b>Инструкции</b> Натрите цукини на крупной терке и тщательно отожмите сок. Измельчите грибы и лук. Смешайте с куриным фаршем и яйцами. Добавьте измельченную зелень и цукини. Замесите приготовленную массу. Слепите из фарша небольшие тефтели. Налейте 300 мл воды в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите биточки на паровой лоток пароварки Pro Steamer. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте со свежей зеленью по вкусу.</p>

Блюдо	Размер порции	Способ приготовления
A67 Рыбные котлеты с зеленой фасолью	900–1000 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г зеленой фасоли, 500 г филе судака, 1 яйцо, 100 г сухарей из белого хлеба, 1 луковица, 1 ст. л. муки (необязательно), соль и перец</p> <p><b>Инструкции</b> Замочите хлебные сухари в молоке. Положите фасоль в кипящую подсоленную воду на 1 минуту. Дайте фасоли стечь и измельчите ее. Нарубите или измельчите лук и рыбное филе с помощью блендера. Добавьте яйцо, соль и перец. Смешайте с фасолью. Добавьте муку, чтобы разбавить смесь. Слепите из фарша котлеты. Налейте 300 мл воды в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите смесь на паровой лоток пароварки Pro Steamer. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте со свежей зеленью по вкусу.</p>

Блюдо	Размер порции	Способ приготовления
A68 Ленивые голубцы на пару	500–600 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 кочан капусты, 500 г говядины, кусок имбиря, 1 зубчик чеснока, сметана для сервировки, соль и перец</p> <p><b>Инструкции</b> Возьмите 8 листьев капусты (кроме верхних). Налейте 300 мл воды в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите листья капусты на паровой лоток пароварки Pro Steamer. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. Во время приготовления измельчите имбирь и чеснок с помощью терки. Смешайте их с мясным фаршем, добавив соль и перец. После звукового сигнала извлеките листья капусты и отбейте их толстой частью рукояткой ножа. Положите фарш на листья капусты, раскатайте, заверните концы. Положите смесь на паровой лоток пароварки Pro Steamer. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь и снова нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте со сметаной.</p>

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A69	Фаршированные куриные грудки на пару	700–800 г	<p><b>Ингредиенты</b> 2 куриные грудки, 300 г шпината, 1 зубчик чеснока, 200 г зерненого творога, 100 мл овощного или куриного бульона, 1 ст. л. растительного масла, соль и перец</p> <p><b>Инструкции</b> Удалите стебли и нашинкуйте листья шпината. Измельчите лук и чеснок. Смешайте чеснок, шпинат и зерненный творог. Добавьте соль и перец. Разрежьте куриные грудки и отбейте их между двумя слоями фольги до ширины 5 мм. Положите смесь из шпината и зерненого творога на каждый кусок курицы и раскатайте. Проткните их деревянными зубочистками. Добавьте соль. Налейте овощной или куриный бульон в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите куриные грудки на паровой лоток пароварки Pro Steamer. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте с соусом.</p>

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A70	Фаршированный перец на пару	600–700 г	<p><b>Ингредиенты</b> 6 красных сладких перцев, 250 г говяжьего фарша, 1 крупная луковица, 100 г сыра фета или моцарелла, 3 веточки петрушки, 2 ст. л. растительного масла, ½ ст. л. итальянских приправ, соль и перец</p> <p><b>Ингредиенты для сервировки</b> 100 г сметаны 1 ст. л. томатной пасты</p> <p><b>Инструкции</b> Налейте масло к измельченному луку и поставьте его в микроволновую печь на 3 минуты при мощности 900 Вт. После приготовления лук должен стать мягким. Разрежьте перец и удалите семена. Нарежьте кубиками сыр фета (моцарелла). Отделите листья петрушки от стеблей и нашинкуйте их. Смешайте говяжий фарш, сыр, базилик и лук. Добавьте соль и перец. Положите начинку в перец. Налейте 300 мл воды в нижнюю часть пароварки Pro Steamer, затем установите на нижнюю часть паровой лоток. Положите фаршированные перцы на паровой лоток пароварки Pro Steamer. Плотно закройте крышку. Поставьте пароварку Pro Steamer в микроволновую печь. Выберите программу и нажмите кнопку старт. После приготовления подавайте со сметаной и томатной пастой.</p>



Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
<b>3. Воздушный фритюр</b>			
A71	Картофельные крокеты	300–350 г 400–450 г	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A72	Домашний картофель фри	300–350 г 400–450 г	Очистите картофель и нарежьте его ломтиками толщиной 10 x 10 мм. Замочите в холодной воде на 30 мин. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г растительного масла, приправьте специями. Равномерно разложите картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A73	Картофельные дольки	300–350 г 400–450 г	Промойте и нарежьте дольками картофель среднего размера. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите срезанной стороной вниз по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A74	Замороженные луковые кольца	200–250 г 300–350 г	Равномерно разложите луковые кольца в кляре по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A75	Нарезанные кабачки	300–350 г 400–450 г	Равномерно разложите замороженных креветок по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A76	Замороженные кольца кальмара	200–250 г 300–350 г	Равномерно разложите замороженные кольца кальмара по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A77	Замороженные куриные наггетсы	300–350 г 400–450 г	Равномерно разложите замороженные куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A78	Жареные овощи	200–250 г 300–350 г	Нарежьте свежие овощи (например, ломтики перца, лука, цуккини или грибов), добавьте растительное масло и специи. Положите их на блюдо для подрумянивания. Установите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
<b>4. Авто подогрев/приготовление</b>			
A79	Замороженная лазанья	400–450 г	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 3–4 минуты.
A80	Замороженная тонкая пицца	300–350 г 400–450 г	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты.
A81	Жареная рыба	300–400 г 500–600 г	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой, на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A82	Ростбиф	800–1000 г 1200–1400 г	Смажьте говядину растительным маслом и посыпьте перцем и солью. Положите на низкую подставку сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A83	Жареная свинина	800–1000 г 1200–1400 г	Смажьте свинину растительным маслом и посыпьте перцем и солью. Положите на низкую подставку сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.
A84	Куриная грудка на гриле	300–400 г 500–600 г	Промойте грудку, замаринуйте и положите на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A85	Филе лосося на гриле	300–400 г 500–600 г	Смажьте филе лосося растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A86	Рыбное филе на гриле	500–600 г	Смажьте рыбное филе растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно распределите рыбные филе на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A87	Замороженные булочки	400–500 г	Разложите замороженные булочки на низкой подставке. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты.
A88	Брауни	700–750 г	Поместите предварительно подготовленную смесь, яйцо, воду, подсолнечное масло в емкость и тщательно перемешайте. Вылейте смесь в стеклянный поднос, установленный на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 10 минут. По вкусу можно добавить в брауни орехи.

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A89	Готовое блюдо (3 компонента)	300–350 г 400–450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и закройте его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A90	Готовое блюдо (1 компонент)	300–350 г 400–450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и закройте его пленкой для микроволновой печи. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
<b>5. Йогурт/тесто</b>			
A91	Тесто для пиццы	300–500 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A92	Тесто для выпечки	500–800 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A93	Тесто для хлеба	600–900 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A94	Йогурт - малая ёмкость	500 г	Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко долгого хранения (комнатной температуры; с жирностью 3,5 %). Накройте каждую чашку пленкой для микроволновой печи и поставьте чашки кругом на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.

Блюдо		Размер порции	Способ приготовления
A95	Йогурт — большая ёмкость	500 г	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; с жирностью 3,5 %). Налейте в большую стеклянную чашу. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Во время брожения йогурта вращающийся поднос не поворачивается.

#### Руководство по использованию режима Ускоренная разморозка

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
D1	Мясо	200–1500	Закройте края алюминиевой фольгой. После воспроизведения печью звукового сигнала переверните мясо. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
D2	Птица	200–1500	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. После воспроизведения печью звукового сигнала переверните птицу. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
D3	Рыба	200–1500	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. После воспроизведения печью звукового сигнала переверните рыбу. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–50 минут.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
D4	Хлеб и выпечка	100–1000	Положите хлеб на кулинарную бумагу. Переверните после звукового сигнала. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его после звукового сигнала. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских багетов. Булочки следует раскладывать по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и выпечки из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 10–30 минут.
D5	Фрукты	100–600	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–20 минут.

# Интеллектуальное приготовление

## Приготовление вручную

### Руководство по использованию режима СВЧ

- Не используйте металлические емкости в режиме СВЧ. Емкости для продуктов всегда следует устанавливать на вращающийся поднос.
- Для получения наилучших результатов рекомендуется накрыть емкость крышкой.
- По завершении приготовления дайте блюду настояться в собственном пару.

### Замороженные овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- Перемешайте овощи два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.
- По окончании приготовления добавьте приправы.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Шпинат	150	600	5–7	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Брокколи	300	600	8–10	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Горошек	300	600	7–9	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Зеленая фасоль	300	600	7½–9½	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (морковь, горох, кукуруза)	300	600	7–9	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (китайские)	300	600	7½–9½	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			

### Свежие овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- На каждые 250 г добавьте 30–45 мл холодной воды.
- Перемешайте один раз в процессе приготовления и еще один раз по окончании приготовления.
- По окончании приготовления добавьте приправы.
- Чтобы процесс приготовления занимал меньше времени, рекомендуется нарезать овощи небольшими кусочками одинакового размера.
- Все свежие овощи следует готовить в режиме СВЧ при максимальной мощности (900 Вт).

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Брокколи	250	3–4	3
	500	6–7	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.			
Брюссельская капуста	250	5–6	3
	Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды.		
Морковь	250	4–5	3
	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.		
Цветная капуста	250	4–5	3
	500	7–8	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.			
Кабачки	250	3–4	3
	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.		
Баклажаны	250	3–4	3
	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и полейте 1 столовой ложкой лимонного сока.		
Лук-порей	250	3–4	3
	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.		

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Грибы	125	1–2	3
	250	2–3	
Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.			
Лук	250	4–5	3
	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды.		
Перец	250	4–5	3
	Нарежьте перец мелкими ломтиками.		
Картофель	250	4–5	3
	500	7–8	
Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.			
Брюква	250	5–6	3
	Нарежьте кольраби мелкими кубиками.		

#### Рис и макаронные изделия

Во время приготовления время от времени помешивайте. Приготовленное блюдо перемешайте еще раз. Готовьте, не накрывая крышкой. По окончании приготовления накройте крышкой и дайте настояться в течение указанного времени. Затем полностью слейте воду.

- **Рис.** Используйте большую емкость из термостойкого стекла с крышкой — в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.
- **Макаронные изделия.** Используйте большую емкость из термостойкого стекла.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)	Способ приготовления
Белый рис (пропаренный)	250	900	16–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		18–20		Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250	900	22–23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		24–25		Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	900	17–19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	900	19–20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250	900	11–13	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

## Интеллектуальное приготовление

### Разогрев

- Не разогревайте большие порции блюд, например, окорок, так как они могут подгореть.
- Для разогрева блюда рекомендуется выбирать более низкие уровни мощности.
- Тщательно перемешивайте или переворачивайте пищу во время и после приготовления.
- Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Тщательно перемешайте до, во время и после приготовления с помощью пластмассовой ложки или стеклянной палочки, чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание. Оставьте их в печи на время выдержки. По сравнению с другими типами блюд данные продукты следует разогревать дольше.
- Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Используйте приведенную ниже таблицу для получения справочной информации.

### Жидкость

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Напитки (кофе, чай, вода)	250 мл (1 стакан)	900	1½–2	1–2
	500 мл (2 стакана)		3–3½	
Суп (охлажденный)	250 г	900	3–4	2–3
	450 г		4–5	
Рагу (охлажденное)	450 г	600	5½–6½	2–3
	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	4½–5½	3
	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600	5½–6½	3
Готовое порционное блюдо (охлажденное)	450 г	600	6–7	3

### Детское питание и молоко

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (с)	Время выдержки (мин)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600	30	2–3
Детская каша (крупы + молоко + фрукты)	190 г	600	20	2–3
Детское молоко	100 мл	300	30–40	2–3
	200 мл		60–70	
Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.				

**Размораживание**

Положите замороженные продукты в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи. Не закрывайте емкость крышкой. Переверните продукты во время размораживания. По окончании размораживания слейте жидкость и удалите потроха. Чтобы процесс размораживания занимал меньше времени, рекомендуется нарезать продукты небольшими кусочками и обернуть их в алюминиевую фольгу перед размораживанием. Когда верхняя поверхность замороженных продуктов начнет оттаивать, остановите процесс размораживания и дайте продуктам постоять в течение времени, указанного в таблице.

Не изменяйте значение уровня мощности (180 Вт), установленное для режима размораживания по умолчанию.

Блюдо		Размер порции (г)	Время размораживания (мин)	Время выдержки (мин)
Мясо	Мясной фарш	250	4–6	15–30
		500	9–11	
	Свинные отбивные	250	7–8	
Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!				
Птица	Кусочки курицы	500 (2 шт.)	12–14	15–60
	Целая курица	1200	28–32	
Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!				
Рыба	Рыбное филе	200	6–7	10–25
	Целая рыба	400	11–13	
Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!				
Фрукты	Ягоды	300	6–7	5–10
	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).			

Блюдо		Размер порции (г)	Время размораживания (мин)	Время выдержки (мин)
Хлеб	Булочки	2 шт.	1–1½	5–20
	(каждая весом около 50 г)	4 шт.	2½–3	
	Тосты/сэндвичи	250	4–4½	
	Немецкий хлеб	500	7–9	
Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания!				

**Руководство по использованию режима Гриль**

Нагревательные элементы гриля расположены на верхней стенке во внутренней камере печи. Они работают только тогда, когда закрыта дверца и вращается поднос.

При использовании гриля положите продукты на высокую подставку, если в руководстве по приготовлению не указано иное.

Выполните предварительный прогрев гриля в течение 2–3 минут, включив режим Гриль, и, если не указано иное, положите продукты на высокую подставку и начните приготовление. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

**Кухонные принадлежности**

Гриль: Используйте жароустойчивые емкости, в том числе с металлическими частями. Не используйте пластиковую посуду.

СВЧ + гриль: Не используйте пластиковую или металлическую посуду.

**Тип пицци**

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

**Приготовление в режиме гриля**

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (1 сторона) (мин)	Время приготовления (2 сторона) (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	3½–4½	2–2½
	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (1 сторона) (мин)	Время приготовления (2 сторона) (мин)
Приготовленные на гриле томаты	2 шт. (400 г)	300 Вт + Гриль	6–7	-
	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	180 Вт + Гриль	5–6	-
	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты			
Тосты по-гавайски	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5–6	-
	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	450 Вт + Гриль	14–16	-
	Разрежьте картофелины пополам. Смажьте картофель растительным маслом и посыпьте петрушкой. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.			
Печеные яблоки	2 яблока	300 Вт + Гриль	6–7	-
	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.			
Жареный цыпленок	1200–1300 г	450 Вт + Гриль	19–23	20–24
	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. После выпекания дайте постоять 5 минут.			

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (1 сторона) (мин)	Время приготовления (2 сторона) (мин)
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9–11	8–10
	Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.			
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	8–12	6–10
	Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.			
Жареная рыба	400–500 г	300 Вт + Гриль	6–8	5½–6½
	Смажьте кожу целой рыбы растительным маслом, добавьте специи и травы. Уложите две рыбы рядом (головкой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.			



### Блюдо для подрумянивания

Рекомендуется предварительно разогреть блюдо для подрумянивания, установив его на вращающийся поднос, в течение 3–4 минут.

Блюдо	Размер порции (г)	Быстрое разогревание		Приготовление	
		Режим	Время (мин)	Режим	Время (мин)
Бекон	80 (4–6 ломтиков)	600 Вт + Гриль	3	600 Вт + Гриль	3–4
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Выложите ломтики рядами на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.				
Приготовленные на гриле томаты	200	600 Вт + Гриль	3	300 Вт + Гриль	3½–4½
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите помидоры по кругу на блюде и установите на высокую подставку.				
Дольки картофеля	250	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	8–10
	Промойте и очистите картофель. Порежьте картофель дольками или кубиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите кубики на блюде. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните через 5–7 минут.				
Куриные наггетсы	300	600 Вт + Гриль	4	600 Вт + Гриль	6–8
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла. Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните через 4–5 минут.				

### Руководство по использованию режима HOTBLAST™

Режим HOTBLAST™ предусматривает комбинированное использование внутреннего нагревательного элемента гриля и кольцевого конвекционного нагревательного элемента с расположенным сбоку вентилятором. Горячий воздух поступает в печь через отверстия в верхней части камеры. Расположенные сверху и сбоку нагревательные элементы и расположенный на боковой стенке вентилятор обеспечивают равномерную циркуляцию горячего воздуха. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Блюдо	Размер порции (г)	Режим (°C)	Время приготовления (мин)
Замороженные тарталетки/ мини-пиццы	250	200	9–12
	Разложите замороженные мини-пиццы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку.		
Замороженный картофель для приготовления в печи	300	200	13–16
	Разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку.		
Замороженные куриные наггетсы	300	200	6–9
	Разложите замороженные куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.		
Замороженная пицца	300	200	13–15
	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку.		
Домашняя лазанья/запеканка с макаронами	500	180	25–30
	Положите макаронные изделия в жаростойкую посуду. Поставьте блюдо на низкую подставку.		
Жареные овощи	300	200	6–10
	Промойте и нарежьте овощи ломтиками (например, цуккини, баклажаны, перец, тыкву). Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Поместите на блюдо для подрумянивания и установите его на низкую подставку.		

## Интеллектуальное приготовление

### Руководство по использованию режима Конвекция

#### Конвекция

В режиме Конвекция совместная работа нагревательного элемента и бокового вентилятора обеспечивает циркуляцию горячего воздуха во внутренней камере микроволновой печи. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле. Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

#### Комбинированный режим с конвекцией

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для вашего удобства печь оснащена 5 разными комбинированными режимами. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба. Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

Предварительно прогрейте гриль с помощью функции Быстрый прогрев. Дождитесь завершения цикла. Установите уровень мощности и время приготовления в соответствии с приведенными ниже инструкциями. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин)
Замороженная пицца (готовая)	300–400	Только 200 °С	15–17
	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Замороженная лазанья	400	450 Вт + 200 °С	16–18
	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка подходит для использования в микроволновой печи и для нагрева в духовом шкафу). Поместите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.		

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин)
Жареная говядина/баранина (средние)	1000–1200	450 Вт + 160 °С	18–20 (с одной стороны) 15–17 (с другой стороны)
	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.		
Замороженные булочки	350 (6 шт.)	100 Вт + 160 °С	6–8
	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Мраморный кекс	700	Только 180 °С	70–80
	Положите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте форму на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5–10 минут.		
Пирожки	По 30	Только 165 °С	25–35
	Положите 12–15 пирожков/маффинов в бумажных чашках на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.		
Круассаны/булочки (из сырого теста)	200–250	Только 200 °С	13–18
	Положите охлажденные круассаны или булочки на низкую подставку, покрытую бумагой для выпекания.		
Замороженный пирог	1000	180 Вт + 160 °С	16–18
	Положите замороженный пирог непосредственно на низкую подставку. После размораживания и разогревания дайте постоять 15–20 минут.		

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин)
Домашняя картофельная запеканка	500	600 Вт 180 °С	5–7 (с одной стороны)
			12–16 (с другой стороны)
Положите запеканку в жаростойкую посуду. Поставьте на низкую подставку.			
Домашний киш (средний)	500–600	170 °С	40–42
			Предварительно прогрейте печь до 170 °С с помощью режима конвекции. Подготовьте лоранский пирог, используя металлическую сковороду среднего размера, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию режима HOTBLAST™ Автоменю.
Домашний киш (большой)	900–1000	180 Вт + 170 °С	38–40
			Предварительно прогрейте печь до 170 °С с помощью режима конвекции без блюда для подрумянивания. Подготовьте киш, используя блюдо для подрумянивания, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию режима HOTBLAST™ Автоменю.

#### Руководство по приготовлению пищи на пару

Длительность приготовления пищи зависит от типа, размера и толщины нарезки продуктов. Если ингредиенты нарезаны тонкими ломтиками или мелкими кусками, продолжительность варки на пару следует уменьшить. Если ингредиенты нарезаны толстыми ломтиками или крупными кусками, ее необходимо увеличить. Готовя пищу на пару, следует учитывать значения времени и мощности, приведенные в данной таблице.

Свежие продукты	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Инструкции
Соцветия брокколи	400	500	900	12-18	Помойте и очистите соцветия брокколи, а затем нарежьте кусочками одинакового размера и разложите равномерно в паровой корзине.
Морковь	400	500	900	15-20	Помойте и очистите морковь, а затем нарежьте ее ломтиками одинакового размера и расположите равномерно в паровой корзине.

Свежие продукты	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Инструкции
Цветная капуста (целая головка)	600	500	900	20-25	Очистите головку цветной капусты и поместите ее в паровую корзину.
Початки кукурузы	400 (2 шт.)	500	900	23-28	Помойте початки кукурузы, а затем положите их рядом в паровой корзине.
Кабачки	400	500	900	10-15	Помойте кабачки, а затем нарежьте их ломтиками одинакового размера и расположите равномерно в паровой корзине.
Замороженные овощи (смесь)	400	500	900	18-23	Равномерно распределите замороженные овощи (температура заморозки: –18 °С), например брокколи, цветную капусту и нарезанную морковь, в паровой корзине.
Картофель (небольшие клубни)	500	500	900	25-30	Помойте и очистите картофель, а затем проколите кожуру вилкой и равномерно разместите клубни в паровой корзине.
Яблоки	800 (4 шт.)	500	900	15-20	Помойте яблоки и удалите из них сердцевину, а затем разложите их в паровой корзине рядом в вертикальном положении.
Яйца	4-6 шт.	500	900	15-20	Проколите 4–6 свежих яиц среднего размера и поместите их в небольшие углубления в паровой корзине. По окончании варки на пару оставьте яйца в накрытой крышкой посуде на 2–5 минут.
Гигантские пресноводные креветки	250 (5–6 шт.)	500	900	10-15	Полейте пресноводные креветки 1–2 столовыми ложками лимонного сока, а затем равномерно разложите их в паровой корзине.

## Интеллектуальное приготовление

Свежие продукты	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Инструкции
Филе рыбы (треска, окунь)	500 (2–3 шт.)	500	900	12-17	Полейте филе рыбы 1–2 ложками лимонного сока, добавьте приправы (например, розмарин) по вкусу, а затем равномерно разложите кусочки в паровой корзине.
Филе куриной грудки	400 (2 шт.)	500	900	20-25	Помойте и очистите филе куриной грудки, а затем положите кусочки рядом в паровой корзине.

### Очистка комплекта Pro Steamer

- Комплект Pro Steamer следует мыть в теплой воде с моющим средством. После мытья сполосните его в чистой воде.
- Комплект нельзя мыть с помощью щетки или жесткой губки, поскольку это может привести к повреждению покрытия.
- Комплект Pro Steamer нельзя мыть в посудомоечных машинах.

### Быстро и просто

#### Растапливание масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте в течение 30–40 секунд при уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

#### Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут с использованием уровня мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

#### Размягчение засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20–30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

#### Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

#### Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут на мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

#### Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут при уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз во время приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

#### Приготовление пудинга

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут на мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

#### Подрумянивание кусочков миндаля


Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Перемешайте несколько раз в процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) на мощности 600 Вт. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

## Устранение неисправностей

При использовании печи могут возникнуть неполадки. Если в работе печи произойдет сбой, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему устранить не удастся или на дисплее по-прежнему отображается информационный код, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

### Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок.

Проблема	Причина	Решение
<b>Общие</b>		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена защита от детей.	Отключите защиту от детей.
Время не отображается.	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Микроволновая печь не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку  <b>СТАРТ</b> , чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку  .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция Рецепты Автоменю, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув продукты, снова нажмите кнопку  , чтобы возобновить работу устройства.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Происходит утечка воды.</li> <li>2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар.</li> <li>3. В печи остается вода.</li> </ol>	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в микроволновой печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.


Проблема	Причина	Решение
<b>Вращающийся поднос</b>		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
<b>Гриль</b>		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.

Проблема	Причина	Решение
<b>Печь</b>		
Печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.
Печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца часто открывается во время приготовления.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы печи.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

## Устранение неисправностей

### Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. См. приведенную ниже таблицу и выполните предложенные действия.



Код	Описание	Решение
C-20	Цепь датчика температуры разомкнута.	Отключите кабель питания печи от электросети и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
	Произошло короткое замыкание датчика температуры.	
C-A1	Этот код отображается, когда печи не удается определить открытие или закрытие клапана в течение 1 минуты.	
C-F0	Отсутствие связи между основным и вспомогательным микроконтроллером.	
C-21	Этот код отображается при высокой температуре внутри печи. В случае, если во время работы микроволновой печи в любом из режимов температура превышает максимально допустимое значение (опасность пожара).	Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Снова включите микроволновую печь.
C-F2		Нажмите  и повторите попытку.
C-d0	Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.	Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Очистите кнопку. (Пыль, вода) В случае повторного возникновения неполадки обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

## Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящие инструкции могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель		MC35R8088**
Источник питания		230 В пер. тока, 50 Гц
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	2950 Вт
	Микроволновая печь	1450 Вт
	Гриль	2250 Вт
	Конвекция	2500 Вт
	HOTBLAST™	2750 Вт
Выходная мощность		100 Вт / 900 Вт (IEC – 705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (20)
Способ охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Основной блок (включая ручку)	528 x 404 x 481 мм
	Камера для приготовления	400 x 219 x 396,5 мм
Объем		35 л
Вес	Нетто	Прибл. 27,5 кг

### ※ оборудование класса I

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

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



## Заметки

---

## Заметки

---

## Заметки

---



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

**Адрес изготовителя:** (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

**Адрес мощностей производства:** ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК,  
42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Страна производства:** Малайзия

**Импортер в России:** ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DE68-04597B-00

# Мікрохвильова піч

---

Посібник користувача

MC35R8088\*\*

---



**SAMSUNG**

## Зміст

<b>Вказівки з техніки безпеки</b>	<b>3</b>
Важливі інструкції з техніки безпеки	3
Загальні вказівки з безпеки	6
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	7
Обмеження гарантії	8
Визначення групи, до якої належить виріб	8
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8
<b>Встановлення</b>	<b>9</b>
Комплект постачання	9
Приладдя	9
Місце встановлення	10
Скляна тарілка	10
<b>Догляд</b>	<b>10</b>
Чищення	10
Заміна (ремонт)	11
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	11
<b>Перед початком роботи</b>	<b>11</b>
Годинник	11
Увімкнення/Вимкнення звуку	12
Про енергію мікрохвиль	12
Посуд для мікрохвильової печі	13
<b>Робочі режими</b>	<b>14</b>
Панель керування	14
Ручний режим	15
Автоматичний режим	19
Спеціальні функції	21

<b>Готуємо з розумом</b>	<b>22</b>
Автоматичний режим приготування	22
Приготування вручну	52
Поради щодо зручного та швидкого приготування	60
<b>Усунення несправностей</b>	<b>61</b>
Що слід перевірити	61
Інформаційні коди	64
<b>Технічні характеристики</b>	<b>64</b>

## Вказівки з техніки безпеки

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання; його не слід використовувати у таких місцях:

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей. Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

## Вказівки з техніки безпеки

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафку.

У мікрохвильову піч заборонено ставити продукти і напої в металевому посуді.

Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристрою.

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватися пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих. Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.

Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Не використовуйте очищувач парю.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

**УВАГА.** За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний процес приготування вимагає постійної уваги.

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.

Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, хіба що вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

## Вказівки з техніки безпеки

### Загальні вказівки з безпеки

Будь-які зміни або ремонт пристрою повинен здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.

Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль.

Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртовий засіб чи засоби, які використовують пару або воду під високим тиском.

Не встановлюйте піч: біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів; у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи в місцях, де може витікати газ, на нерівній поверхні.

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.

Регулярно чистьте сухою ганчіркою роз'єми і контакти вилки живлення від сторонніх речовин.

Не тягніть і не згинайте надміру кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.

Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітрити приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

Не виймайте вилку кабелю живлення з розетки, коли піч працює.

Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в піч потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам пристрою.

Надійно вставляйте вилку кабелю живлення в розетку. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.

Не підвішуйте кабель живлення на металеві предмети. Упевніться, що кабель живлення прокладений між предметами чи позаду печі.

Не використовуйте пошкоджену вилку, кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо вилка чи кабель живлення пошкоджені, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.

Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Оскільки випари спирту можуть контактувати з гарячими частинами печі, будьте обережні, коли нагріваєте їжу чи напої, які містять спирт.

Діти можуть вдаритись чи притиснути пальці дверцятами. Тримайте дітей подалі, коли відкриваєте/закриваєте дверцята.

### Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання.

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

1. Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
2. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
3. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може статися раптове закипання гарячої олії.

### Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.

Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.

Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.

Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.

### Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.

**Важлива інформація:** дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламаними чи послабленими; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

## Вказівки з техніки безпеки

### Обмеження гарантії

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонту косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою або аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, які підпадають під цю умову:

- зігнуті, подряпані чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль.

Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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

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

### Визначення групи, до якої належить виріб

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу В призначені для побутового використання та в установках, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

### Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

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

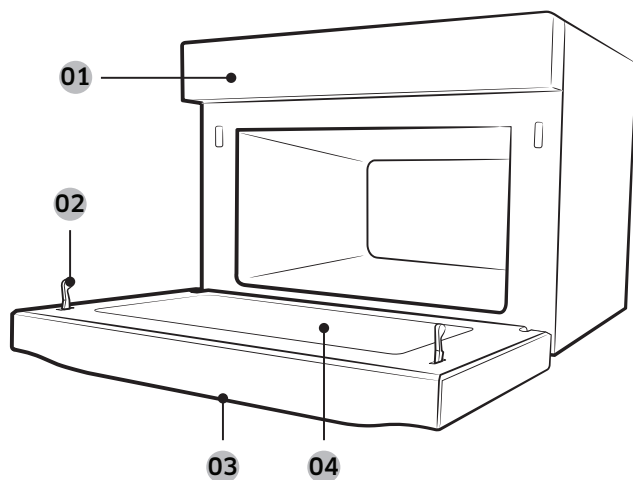
Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

## Встановлення

### Комплект постачання

Упевніться, що в комплект включені усі частини та приладдя. Якщо з піччю чи приладдям виникають проблеми, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung чи до продавця.

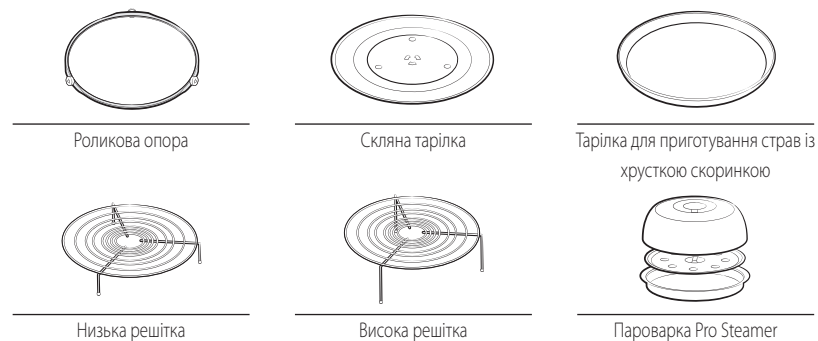
### Короткий огляд печі



- 01 Панель керування      02 Блокування дверей з міркувань безпеки      03 Ручка дверцят
- 04 Дверцята

### Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



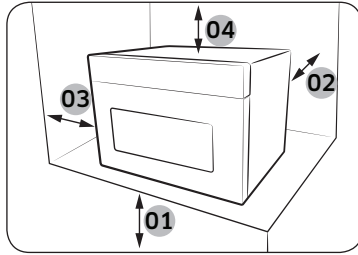
Роликова опора	Розташуйте по центру основи. Вона підтримає скляну тарілку.
Скляна тарілка	Поставте на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою. Вона служить основою для приготування.
Решітки	Скористайтеся однією з цих решіток, щоб готувати дві страви одночасно. Меншу посудину можна поставити на скляну тарілку, а іншу – на вибрану решітку. Ці решітки можна використовувати в режимах гриля/конвекції або комбінованому режимі. <b>ПРИМІТКА</b> Не використовуйте решітки в режимі мікрохвиль.
Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою	Поставте на скляну тарілку. Використовуйте її для підрум'янювання їжі або для утворення хрусткої скоринки тістечок чи піци.
Пароварка Pro Steamer	Пароварка Pro Steamer – це набір із кришки з нержавіючої сталі, лотка для приготування на парі і тарілки для приготування страв із хрусткою скоринкою, який розроблений для приготування на парі. Використовуйте цей набір для підрум'янювання їжі, наприклад тіста чи піци, у режимах мікрохвиль чи гриля/конвекції.

### ПРИМІТКА

Не вмикайте піч без скляної тарілки на роликовій опорі.

## Встановлення

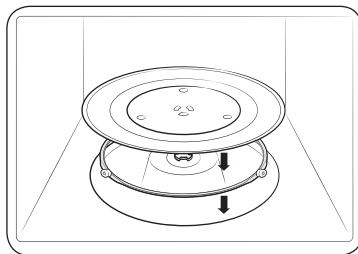
### Місце встановлення



- 01 85 см від підлоги
- 02 10 см від задньої стінки
- 03 10 см по боках
- 04 20 см зверху

- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.
- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

### Скляна тарілка



Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.

## Догляд

### Чищення

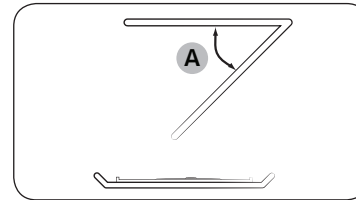
Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей).

Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

### Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

1. Поставте горняк з розведеним лимонним соком посередині скляної тарілки порожньої печі.
2. Нагрівайте піч 10 хвилин за максимального рівня потужності.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята і почистьте камеру печі.

### Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертним нагрівальним елементом



Щоб почистити верхню частину камери печі, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45° (А), як показано на малюнку. Так чистити верхню частину камери буде зручніше. Після завершення чищення встановіть верхній нагрівальний елемент на місце.

### ⚠ УВАГА

- Підтримуйте дверцята і ущільнювач дверцят у чистоті і перевіряйте, чи належним чином відчиняються та зачиняються дверцята. Інакше строк служби печі може бути коротшим.
- Слідкуйте, щоб не пролити воду у вентиляційні отвори печі.
- Не використовуйте для чищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Після кожного використання печі чистьте камеру м'яким м'яким засобом, коли піч охолоне.

## Заміна (ремонт)

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця піч не має внутрішніх частин, які може зняти користувач. Не намагайтеся замінити частину або ремонтувати піч самотужки.

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

## Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

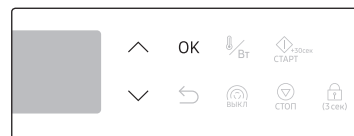
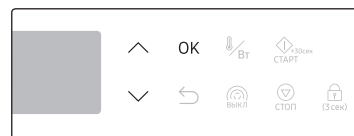
Якщо ви не використовуватимете піч тривалий час, від'єднайте кабель живлення від розетки і перемістіть піч у сухе, незапилене місце. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на її роботу.

## Перед початком роботи

Перш ніж перейти до приготування страв, вам слід ознайомитися з окремими компонентами печі. Перед або під час приготування в будь-якому режимі можна встановити/змінити налаштування годинника чи таймера відповідно до потреб.

### Годинник

Для правильного виконання автоматичних операцій важливо встановити правильний час.



1. Увімкніть піч і зачекайте кілька секунд, доки вона не перейде в режим очікування. Почнуть блимати години.
2. За допомогою кнопок або налаштуйте годину, тоді натисніть кнопку **OK**. Почнуть блимати хвилини.
3. За допомогою кнопок або налаштуйте хвилини, тоді натисніть **OK**.

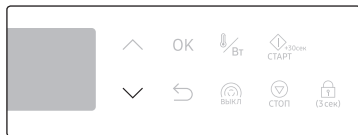
### 📖 ПРИМІТКА


- Щоб змінити поточний час пізніше, натисніть та утримуйте протягом 3 секунд кнопку і дотримуйтеся наведених вище дій.
- Змінити час та час під час приготування неможливо.

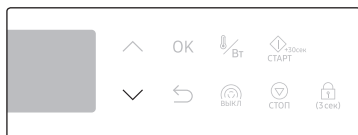
## Перед початком роботи



### Увімкнення/Вимкнення звуку

Звук кнопок, звуковий сигнал чи звук нагадування можна вимкнути та увімкнути. Це налаштування доступне лише в режимі очікування (коли відображається поточний час).



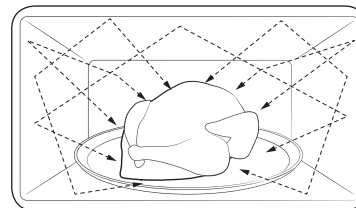
1. Щоб вимкнути звук, натисніть та утримуйте кнопку  впродовж 3 секунд. На екрані з'явиться індикація «OFF (ВІМК.)».



2. Щоб увімкнути звук, ще раз торкніть і утримуйте кнопку  впродовж 3 секунд . На екрані з'явиться індикація «ON (УВІМК.)».

### Про енергію мікрохвиль

Мікрохвилі – це високочастотні електромагнітні хвилі. Піч використовує вбудований магнетрон для генерування мікрохвиль, які дозволяють готувати страви чи розігрівати їжу, не деформуючи та не знебарвлюючи її.



1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються за допомогою системи обертання і розповсюдження. Ось чому їжа готується рівномірно.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до прибіл. 2,5 см. Під час приготування мікрохвилі розсіюються всередині їжі.
3. На тривалість приготування впливають описані нижче показники:
  - Кількості та густини;
  - Рівень вологи
  - Початкова температура (особливо якщо продукти заморожені)

#### ПРИМІТКА

Після завершення приготування готова страва зберігає тепло всередині. Ось чому слід дотримуватися часу витримки, зазначеного в цьому посібнику користувача – це забезпечить рівномірне приготування страви до самої середини.



## Посуд для мікрохвильової печі

Посуд, що використовується в режимі мікрохвильової енергії, має пропускати мікрохвилі для їх проникнення в структуру продуктів. Метали, такі як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, відбивають мікрохвилі. Тому металевий посуд використовувати заборонено. Безпечним для застосування є посуд із позначкою «безпечний для використання в мікрохвильовій печі». Докладніше про відповідний посуд для приготування читайте у посібнику далі, на скляну тарілку слід поставити склянку води чи якусь їжу.

### Вимоги

- Пласке дно і прямі стінки
- Герметична кришка
- Стілка посудина з ручками, які важать менше, ніж посудина

Матеріал	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Опис	
Алюмінієва фольга	△	Використовуйте для невеликих порцій для захисту від надто тривалого готування. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.	
Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою	○	Не розігрівайте більше 8 хвилин.	
Посуд із кістяної порцеляни або глиняний посуд	○	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.	
Одноразова пластикова та картонна тара	○	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.	
Пакування продуктів швидкого приготування	Полістиролові горнята та ємності	○	Перегрівання може спричинити плавлення такого посуду.
	Паперові пакети чи газети	×	Вони можуть зайнятися.
	Папір вторинної переробки або металеві затискачі	×	Можуть спричинити іскріння.

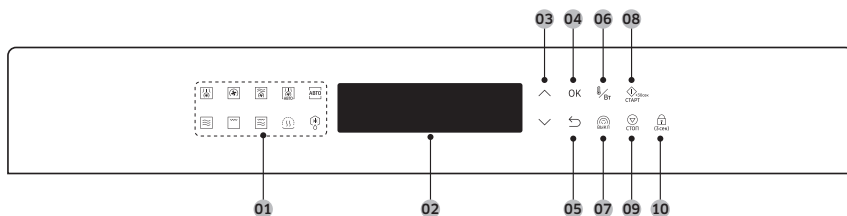
Матеріал		Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Опис
Скляний посуд	Посуд «із печі на стіл»	○	Можна використовувати в мікрохвильовій печі, якщо на ньому немає металевого оздоблення.
	Тонкий скляний посуд	○	Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
	Скляні банки	○	Підходять лише для розігрівання. Перед приготуванням страви зніміть кришку.
Металевий посуд	Тарілки	×	Можуть спричинити іскріння або займання.
	Пакети для замороження із затискачами	×	
Папір	Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	○	Використовуйте для приготування упродовж короткого часу. Вони поглинають надлишок вологи.
	Папір вторинної переробки	×	Спричиняє іскріння.
Пластик	Ємності	○	Використовуйте лише контейнери з термопластику. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури.
	Плівка	○	Використовуйте для збереження вологи після приготування страви.
	Пакети для замороження	△	Використовуйте лише пакети, які можна кип'ятити, та пакети, безпечні для використання в печі.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир		○	Використовуйте для збереження вологи і уникнення розбризкування.

○ : Підходить для використання у мікрохвильовій печі      △ : Використовувати обережно      × : Не підходить для використання в мікрохвильовій печі

## Робочі режими

### Панель керування

Передня панель може бути різного кольору та виготовлена з різного матеріалу. З метою вдосконалення ми можемо змінити вигляд передньої панелі без повідомлення.



01	Панель вибору функцій	Натисніть, щоб вибрати потрібний режим приготування або функцію.
02	Дисплей	Відображення відомостей про вибрані функції чи налаштування.
03	Вгору / Вниз	Налаштування значення вибраної функції.
04	ОК	Натисніть для підтвердження налаштувань.
05	Назад	Натисніть для відновлення заводських налаштувань.
06	Рівень температури/ Потужності	Налаштування рівня температури чи потужності.
07	Скляна тарілка	Натисніть, щоб увімкнути чи вимкнути обертання скляної тарілки.
08	СТАРТ (ПУСК)	Натисніть, щоб почати приготування. Можна увімкнути режим швидкого розігрівання печі з максимальним режимом потужності.
09	СТОП (ЗУПИНИТИ)	Натисніть, щоб зупинити роботу. Ця кнопка також дозволяє скасувати поточний режим.
10	Замок від дітей	Натисніть та утримуйте упродовж 3 секунд, щоб увімкнути або вимкнути цю функцію. Функція «замок від дітей» доступна лише в режимі очікування.

### ПРИМІТКА

- **Режим очікування:** Через 5 хвилин бездіяльності на панелі керування піч перейде в режим очікування; відобразиться лише поточний час. Через 25 хвилин бездіяльності, піч перейде в режим зупинки.
- **Режим зупинки:** коли мікрохвильова пічка вмикається після відключення живлення, підсвічуються лише ті кнопки, які користувач натискав перед відключенням.

### Огляд функцій

Функція		Діапазон температури	Температура за замовчуванням	Макс. час
Ручний режим	Аерогриль	160–230 °C	200 °C	60 хв.
	Конвекція	40–230 °C	180 °C	60 хв.
	Комбінований режим із конвекцією	40–200 °C 100–450 Вт	180 °C 450 Вт	60 хв.
			Нагрівальні елементи генерують тепло, а вентилятор режиму конвекції розподіляє тепло всередині печі, яке підсилює мікрохвильова енергія.	

Функція		Діапазон температури	Температура за замовчуванням	Макс. час
Ручний режим	 Мікрохвилі	100–900 Вт	900 Вт	90 хв.
	 Гриль	180 °С	180 °С	60 хв.
		Використовуйте цю функцію для приготування страв на грилі, наприклад м'яса.		
 Комбінований режим із грилем	180 °С 100–600 Вт	180 °С 600 Вт	60 хв.	Нагрівальні елементи генерують тепло, яке підсилює мікрохвильова енергія.
				Використовуйте лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.
Автоматичний режим	 Автоматичний аерогриль	Для допомоги користувачам, які вперше користуються режимом аерогриля, піч пропонує 10 автоматичних програм.		
	 Автоматичний режим	Для недосвідчених кухарів піч пропонує 95 автоматичних програм приготування страв.		
	 Швидке розморожування	Піч підтримує 5 програм розмороження.		
Спеціальні функції	 Зберігання страви теплою	50–80 °С	60 °С	3 год.

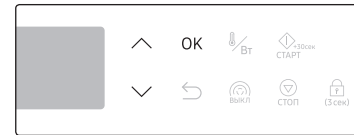
## Ручний режим



### Крок 1. Виберіть режим



На панелі функцій натисніть **Ручний режим**, наприклад, **Конвекція**. Блматиме значення температури за замовчуванням (або рівень потужності).

### Крок 2. Встановіть температуру або рівень потужності

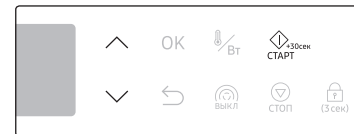





За допомогою кнопок  або  встановіть температуру за замовчуванням (або рівень потужності). Після цього натисніть **OK**, щоб перейти до елементів часу.

#### ПРИМІТКА

Рівень потужності, якщо не визначено інше, налаштується відповідно до встановленої температури. Якщо впродовж 5 секунд не вказати рівень потужності чи температуру, піч перейде до налаштування часу приготування.

### Крок 3. Встановіть час приготування




За допомогою кнопок  або  встановіть час приготування. Завершивши, натисніть .

#### ПРИМІТКА

Час приготування можна налаштувати після розігрівання

### Крок 4. Попереднє нагрівання



Піч розігріватиметься, поки не досягне встановленої температури. Завершивши розігрівання, піч подасть звуковий сигнал, і індикатор  зникне.

## Робочі режими

### ⚠ УВАГА

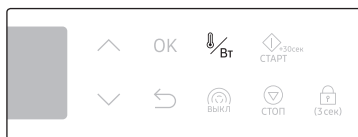
- Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.
- Мікрохвильова піч може працювати протягом 5 хвилин для охолодження, коли внутрішня камера гаряча після приготування. З'явиться індикація ✳.

### Зміна часу приготування в процесі приготування страви

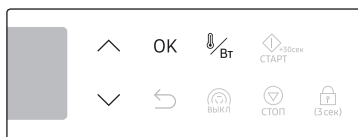


За допомогою кнопок або налаштуйте час приготування. Зміни буде застосовано відразу, і піч відновить приготування з новими налаштуваннями.

### Зміна температури або рівня потужності в процесі приготування страви

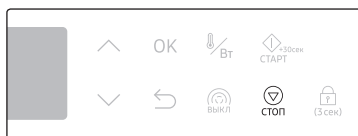


Натисніть . Бліматиме значення температури (або рівень потужності).



За допомогою кнопок або налаштуйте температуру (або рівень потужності), тоді натисніть **OK** або щоб підтвердити зміни.

### Зупинка приготування

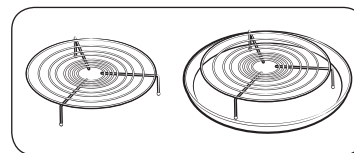


Натисніть кнопку один раз, щоб зупинити роботу, або двічі – щоб скасувати поточний режим та перейти в режим очікування.

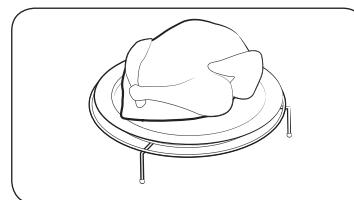
### Аерогриль

Режим аерогриля подібний до режиму конвекції. Однак нагрівальний елемент генерує більше тепла, і всередині печі розповсюджується потужніший потік повітря. Ця функція розроблена для швидшого приготування їжі, причому смак зберігається і навіть стає кращим. На скляну тарілку можна поставити низьку решітку або використовувати низьку решітку і тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою.

Крок 1 > Крок 2 > Крок 3 > Крок 4  
Аерогриль > Температура > Час приготування > Попереднє розігрівання



1. Поставте на скляну тарілку низьку решітку або використовуйте низьку решітку і тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою.



2. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на решітку і закрийте дверцята.
3. Виконайте дії кроків 1–4 розділу **Ручний режим** на сторінці 15.
4. Після завершення приготування бліматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

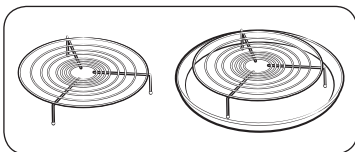
### ⚠ УВАГА

Не використовуйте цей режим для випікання хліба чи приготування кондитерських виробів. За потужнішого тепла може обгоріти верх страви.

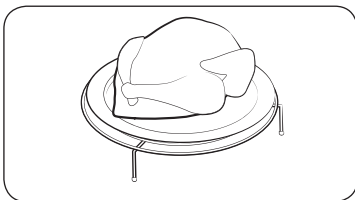
## Конвекція

Нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. На скляну тарілку можна поставити низьку решітку або використовувати низьку решітку і тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Використовуйте цей режим для випікання печива, коржів, булочок, тістечок, пирогів із фруктами, заварного тіста і суфле.

Крок 1 > Крок 2 > Крок 3 > Крок 4  
Конвекція > Температура > Час приготування > Попереднє розігрівання



1. Поставте на скляну тарілку низьку решітку або використовуйте низьку решітку і тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою.

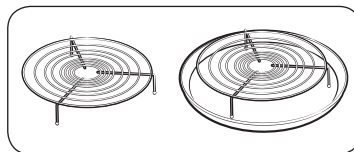


2. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на решітку і закрийте дверцята.
3. Виконайте дії кроків 1–4 розділу Ручний режим на сторінці 15.
4. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

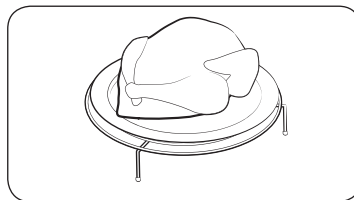
## Комбінований режим із конвекцією

Цей комбінований режим поєднує енергію мікрохвиль із гарячим повітрям, що призводить до зменшення часу приготування і утворення рум'яної хрусткої скоринки. Використовуйте цей режим для приготування усіх видів м'яса та птиці, а також запіканок, страв із тертим сиром, бісквітів, легких фруктових тістечок, пирогів, пісочного печива, смажених овочів, коржів та хліба.

Крок 1 > Крок 2 > Крок 3 > Крок 4  
Комбінований режим із конвекцією > Температура і рівень потужності > Час приготування > Попереднє розігрівання



1. Поставте на скляну тарілку низьку решітку або використовуйте низьку решітку і тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою.



2. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на решітку і закрийте дверцята.
3. Виконайте дії кроків 1–4 розділу Ручний режим на сторінці 15.
4. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

## УВАГА

Використовуйте лише посуд, безпечний для печі, наприклад зі скла, кераміки чи порцеляни без металевого оздоблення.

## Робочі режими

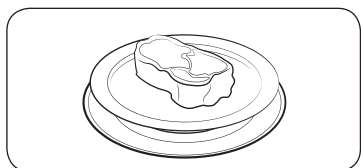
### Мікрохвилі

Мікрохвилі – це височастотні електромагнітні хвилі. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

- Використовуйте лише посуд, безпечний для мікрохвиль.


Крок 1 > Крок 2 > Крок 3 > Крок 4

Мікрохвилі > Рівень потужності > Час приготування > -



1. Покладіть їжу у контейнер, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, тоді поставте контейнер по центру скляної тарілки. Закрийте дверцята.
2. Виконайте дії кроків 1–3 розділу Ручний режим на сторінці 15.
3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

#### Простий початок

Щоб просто розігріти продукти за короткий проміжок часу на максимальній потужності (900 Вт), натисніть , тоді натисніть

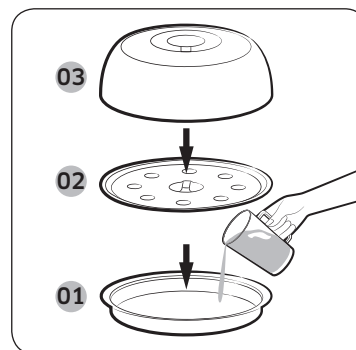


#### Рівень потужності

Рівень	Відсоток (%)	Вихідна потужність (Вт)	Опис
ВИСОКИЙ	100	900	Використовуйте для підігрівання рідин.
ДЕЩО НИЖЧИЙ ЗА ВИСОКИЙ	83	750	Використовуйте для розігрівання і приготування страв.
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67	600	
СЕРЕДНІЙ	50	450	Використовуйте для приготування м'яса і підігрівання овочів.
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33	300	
РОЗМОРОЖЕННЯ	20	180	Використовуйте для розмороження перед приготуванням.
НИЗЬКИЙ	11	100	Використовуйте для розмороження овочів.

### Використання комплекту для приготування на парі Pro Steamer

Комплект Pro Steamer можна використовувати для приготування їжі на парі вручну.

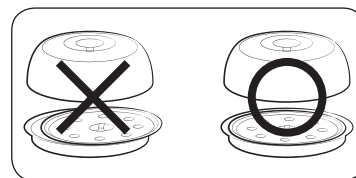


- 01 Лоток для приготування на парі / тарілка для запікання до хрусткої скоринки
- 02 Паровий кошик
- 03 Кришка з нержавіючої сталі

1. Налийте 500 мл холодної води в піддон для приготування на парі. Установіть на піддон паровий кошик, покладіть туди продукти та накрийте його кришкою з нержавіючої сталі. Потім розташуйте комплект Pro Steamer по центру поворотного столика.
2. Щоб задати потрібні настройки, виконайте дії, описані в пунктах 2–4 розділу «Мікрохвильова пічка».
  - Детальні інструкції щодо приготування їжі на парі містяться на стор. 59 посібника з приготування їжі на парі.

#### ПРИМІТКА

Перш ніж залишити пічку без нагляду, обов'язково перевірте настройки режиму приготування.



#### УВАГА

Переконайтеся, що кришка комплекту Pro Steamer належним чином закріплена на піддоні для приготування на парі / тарілці для запікання до хрусткої скоринки. Якщо кришку не закріпити як слід, яйця чи каштани можуть вибухнути у процесі приготування.

#### УВАГА

- Комплект Pro Steamer заборонено використовувати з іншими моделями мікрохвильових пічок. Це може призвести до загоряння чи до повного виходу пристрою з ладу.
- Комплект Pro Steamer заборонено використовувати, якщо всередині немає води чи продуктів. У разі використання комплекту Pro Steamer в нього слід налити не менш ніж 500 мл води. Якщо води буде менше, ніж 500 мл, приготувати їжу як слід не вдасться. Крім того, це може призвести до загоряння чи до повного виходу пристрою з ладу.
- Виймати контейнер із комплекту Pro Steamer після приготування їжі слід обережно, оскільки він може бути дуже гарячим.

## Гриль

Нагрівальні елементи генерують тепло. Упевніться, що вони знаходяться у горизонтальному положенні.

Крок 1	>	Крок 2	>	Крок 3	>	Крок 4
Гриль		-		Час приготування		-

	<b>1.</b> Поставте на скляну тарілку високу решітку або використовуйте високу решітку і тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою.
	<b>2.</b> Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на решітку і закрийте дверцята.
	<b>3.</b> Виконайте дії кроків 1 і 3 розділу Ручний режим на сторінці 15.
	<b>4.</b> Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

## Комбінований режим із грилем

Нагрівальні елементи генерують тепло, яке підсилює мікрохвильова енергія. Використовуйте лише посуд, безпечний для мікрохвильової печі, наприклад зі скла чи кераміки.

Крок 1	>	Крок 2	>	Крок 3	>	Крок 4
Комбінований режим із грилем		Рівень потужності		Час приготування		-

	<b>1.</b> Поставте на скляну тарілку високу решітку або використовуйте високу решітку і тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою.
	<b>2.</b> Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на решітку і закрийте дверцята.
	<b>3.</b> Виконайте дії кроків 1–3 розділу Ручний режим на сторінці 15.
	<b>4.</b> Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

## Автоматичний режим

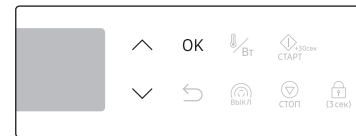
Піч підтримує 3 автоматичні програми. Автоматичний аерогриль, Автоматичний режим приготування та Швидке розморожування. Виберіть потрібний режим.

### Крок 1. Виберіть режим



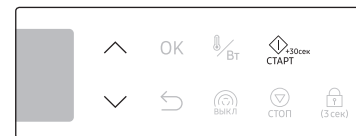
На панелі функцій натисніть **Автоматичний режим**, наприклад **Автоматичний аерогриль**. Бліматиме номер програми за замовчуванням.

### Крок 2. Виберіть програму



За допомогою кнопок  $\wedge$  або  $\vee$  виберіть потрібну програму, тоді натисніть кнопку **OK**. Бліматиме вага за замовчуванням для цієї програми.

### Крок 3. Встановіть розмір чи вагу порції



За допомогою кнопок  $\wedge$  або  $\vee$  встановіть розмір порції (чи вагу).

Тоді натисніть **START**.

### УВАГА

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

### ПРИМІТКА

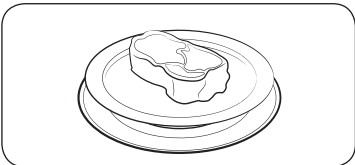
Час приготування запрограмовано відповідно до налаштувань автоматичного режиму, який неможливо змінити.

## Робочі режими

### Автоматичний аерогриль

Режим аерогриля подібний до режиму конвекції. Однак нагрівальний елемент генерує більше тепла, і всередині печі розповсюджується потужніший потік повітря. Ця функція розроблена для швидшого приготування їжі, причому смак зберігається і навіть стає кращим.

Для допомоги користувачам, які вперше користуються режимом аерогриля, піч пропонує 10 автоматичних програм.

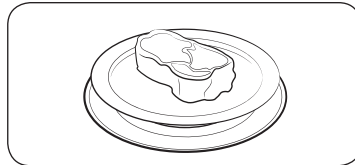
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Автоматичний аерогриль	від 1 до 10	Розмір порції
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на скляну тарілку і закрийте дверцята.</li><li>2. Виконайте дії кроків 1–3 розділу <b>Автоматичний режим</b> на сторінці 19.</li><li>3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб виїняти страву.</li></ol>	

#### УВАГА

Не використовуйте цей режим для випікання хліба чи приготування кондитерських виробів. За потужнішого тепла може обгоріти верх страви.

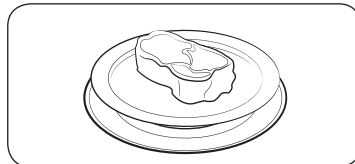
### Автоматичний режим приготування

Для недосвідчених кухарів піч пропонує 95 автоматичних програм приготування страв. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Автоматичний режим	від 1 до 95	Розмір порції
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на скляну тарілку і закрийте дверцята.</li><li>2. Виконайте дії кроків 1–3 розділу <b>Автоматичний режим</b> на сторінці 19.</li><li>3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб виїняти страву.</li></ol>	

### Швидке розморожування

Піч підтримує 5 програм розмороження. Час і рівень потужності налаштовуються автоматично відповідно до вибраної програми.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Швидке розморожування	від 1 до 5	Вага
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на скляну тарілку і закрийте дверцята.</li><li>2. Виконайте дії кроків 1–3 розділу <b>Автоматичний режим</b> на сторінці 19.</li><li>3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб виїняти страву.</li></ol>	




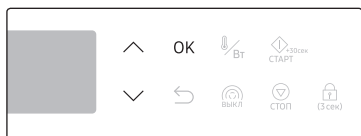
## Спеціальні функції



### Зберігання страви теплою

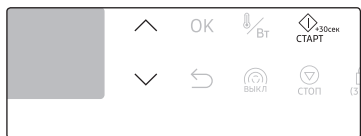
Працює лише нагрівальний елемент режиму конвекції, який вмикається та вимикається, зберігаючи страву теплою. Після завершення приготування.






1. На панелі функцій натисніть . Близько значення температури за замовчуванням (60 °C).



2. За допомогою кнопок  або  налаштуйте температуру, тоді натисніть кнопку **OK**, щоб перейти до елемента часу.




3. За допомогою кнопок  або  встановіть час, тоді натисніть . Піч почне розігріватися.

### УВАГА

- Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.
- Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Використовуйте лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.
- Не виконуйте цієї функції довше 3 годин. Інакше це може негативно вплинути на якість продуктів.
- Для утворення хрусткої скоринки не накривайте страву в режимі збереження страви теплою.

### ПРИМІТКА

Щоб змінити температуру під час циклу, натисніть кнопку  і повторіть дії наведеного вище кроку 2.

## Довідник режиму збереження страви теплою

Страва	Температура (°C)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Страва	80	30	Для збереження теплими смаженого м'яса, курки, запіканки, піци, картоплі та готових страв.
Напої	80	30	Для збереження теплими води, молока і кави.
Хліб/випічка	60	30	Для збереження теплими хліба, тостів, рогаликів, булочок і пирогів.
Тарілки/посуд	70	30	Для розігрівання тарілок і посуду. Розкладіть тарілки на скляній тарілці. Не перевантажуйте (максимальна вага: 7 кг).

## Готуємо з розумом

### Автоматичний режим приготування

#### Вказівки з використання режиму автоматичного аерогриля

Страва		Розмір порції (г)	Вказівки
H1	Заморожена піца	400–450	Зніміть пакувальний матеріал і покладіть піцу на низьку решітку. Поставте в піч. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
H2	Піца домашньому	500–550	<p><b>Інгредієнти</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тісто для піци (200–220 г)</li> <li>150 г борошна з твердих сортів пшениці для білого хліба, 3 г сухих дріжджів, 0,5 ст. л. оливкової олії, 100 мл теплої води, 0,5 ст. л. цукру і солі</li> <li>Начинка</li> <li>100 г нарізаних овочів, 100 г помідорового пюре, 80–100 г тертого сиру моцарелла</li> </ul> <p><b>Спосіб</b></p> <p>Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологого тіста. Замішуйте тісто міксером чи вручну впродовж 5–10 хвилин. Накрийте кришкою і дайте постояти протягом 30 хвилин.</p> <p>Розкачайте тісто на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою. Викладіть помідорове пюре на тісто і додайте овочі. Рівномірно посипте верхній шар сиром.</p> <p>Поставте страву на низьку решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>

Страва		Розмір порції (г)	Вказівки
H3	Лазанья домашньому	1000–1100	<p><b>Інгредієнти</b></p> <p>2 ст. л. оливкової олії, 500 г яловичого фаршу, 100 г томатного соусу, 100 мл м'ясного бульйону, 150 г сухих листків лазаньї, 1 цибулина (подрібнена), 1 ч. л. сушених листочків петрушки, орегано, базиліку, 200 г тертого сиру моцарелла</p> <p><b>Спосіб</b></p> <p>Соус: Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте фарш із яловичини і цибулю впродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушуйте ще 10 хвилин.</p> <p>Використовуйте висушену, попередньо приготовлену лазанью. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром моцарелла, що залишився, і поставте посудину на низьку решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>

Страва		Розмір порції (г)	Вказівки
H4	Запіканка по-домашньому	600–650 1200–1250	<p><b>Інгредієнти</b> (1200–1250 г)</p> <p>800 г картоплі, 100 мл молока, 100 мл вершків, 50 г збитих цілих яєць, по 1 ч. л. солі, перцю, мускатного горіха, 150 г тертого сиру моцарелла, масло, чебрець</p> <p>* У разі приготування 600–650 г страви використовуйте половину потрібної кількості кожного складника.</p> <p><b>Спосіб</b></p> <p>Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Змастіть маслом дно посудини (приблизно 18 x 28 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготуєте решту інгредієнтів.</p> <p>Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте.</p> <p>Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиром і випікайте. Поставте страву на низьку решітку. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>
H5	Заморожена картопля «фрі»	300–350 400–450	<p>Розкладіть чіпси рівномірно на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>
H6	Заморожені крильця «Баффало»	400–450 500–550	<p>Розкладіть заморожені крильця «Баффало» (попередньо приготовані та приправлені) на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на високу решітку. Поставте в піч. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>

Страва		Розмір порції (г)	Вказівки
H7	Шматки смаженої курки	500–600 900–1000	<p>Зважте шматки курячого м'яса, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть шматки курячого м'яса і натисніть кнопку пуску, щоб продовжити приготування. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>
H8	Смажена курка	1200–1300	<p>Підготуйте курку, змастивши її олією і посипавши спеціями. Покладіть її спочатку грудинкою донизу посередині на низьку решітку. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть курку і натисніть кнопку пуску, щоб продовжити приготування. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>
H9	Пиріг з яловичиною	500–600	<p><b>Інгредієнти</b></p> <p>200 г яловичини, нарізаної кубиками, 1 ст. л. оливкової олії, 1/2 цибулини (нарізаної), 80 г грибів (нарізаних), по 1 ст. л. подрібненої петрушки та чебрецю, 1 ст. л. ворсестерширського соусу, сіль і перець, 2 ст. л. борошна, 100 мл гарячого м'ясного бульйону, 120 г готового листкового тіста, 1 збитий яєчний жовток</p> <p><b>Спосіб</b></p> <p>Посипте яловичину борошном, сіллю та перцем. Підсмажте її у сковорідці на олії, часто помішуючи, поки не підрум'яняться. Додайте цибулю, гриби, петрушку, чебрець, ворсестерширський соус, м'ясний бульйон та підсмажте. Після підсмажування тушуйте протягом години на невеликому вогні.</p> <p>Висипте суміш у посудину, придатну для печі, накрийте листком тіста і стисніть краї до купи. За допомогою ножа і виделки декоруйте тісто. Зробіть надріз і змастіть збитим яєчним жовтком. Поставте страву на низьку решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції (г)	Вказівки
H10	Малий кіш домашньому	400–500	<p><b>Інгредієнти</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тісто 200 г звичайного борошна, 80 г масла, 1 яйце</li> <li>Суміш 30 г бекону, нарізаного кубиками, 60 г вершків, 60 г свіжих вершків крем-фреш, 2 яйця, 40 г тертого сиру, сіль і перець</li> </ul> <p><b>Спосіб</b></p> <p>Щоб приготувати тісто, викладіть борошно, масло і яйця в чашу і перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто в холодильнику на 30 хвилин. Розкачайте тісто і викладіть у змащені жиром металеві форми (наприклад, форми для кексів для 6 малих кішів). Перемішайте вершки, кубики бекону, свіжі вершки крем-фреш, яйце, сир, сіль, перець і вилийте суміш у форми. Поставте страву на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.</p>

### Довідник автоматичного режиму

Страва		Розмір порції	Вказівки
1. Рецепт російської кухні			
A1	Вівсяна каша	250 г	<p><b>Інгредієнти</b></p> <p>40 г вівсяних пластівців, 180 мл молока, 40 г вершкового масла, 1 ст. л. цукру, 2 бісквітні печива, 30 г чорної смородини або малини</p> <p><b>Вказівки</b></p> <p>Викладіть вівсяні пластівці у глибоку миску і додайте цукор.</p> <p>Влийте холодне молоко і перемішайте. Накрийте кришкою і покладіть у мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Подрібніть печиво на великі шматки. Після приготування додайте до каші масло. Подавайте вівсянку, декоровану крихтами печива і ягодами.</p>
A2	Гречана каша	250 г	<p><b>Інгредієнти</b></p> <p>100 г гречки, 250 мл молока, 3 г цукру, 10 г масла, кілька гілочок петрушки, сіль до смаку</p> <p><b>Вказівки</b></p> <p>Покладіть усі інгредієнти в миску і ретельно перемішайте. Накрийте кришкою і покладіть у мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування перемішайте і дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A3	Млинці з яблучною начинкою	250 г	<b>Інгредієнти</b> 150 г яблук, 50 г цукру, 50 г борошна, 1 г кориці <b>Вказівки</b> Потріть яблука на грубій терці. Висипте всі інгредієнти в миску і перемішайте. Зробіть млинці і покладіть їх у мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування трохи посипте млинці корицею і подавайте на стіл.
A4	Паніні з сиром та пармською шинкою	250-300 г	<b>Інгредієнти</b> ¼ багета, 30 г майонезу, 50 г тертого буряка, 50 г тертого сиру гауда, 50 г нарізаного соломинкою персика, 50 г пармської шинки, 5 г кедрового горіха <b>Вказівки</b> Покладіть багет на низьку решітку, а решітку поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування вимішайте майонез із тертим буряком і викладіть на багет; тоді викладіть сир, персик та пармську шинку зверху на буряк. Декоруйте горіхами.

Страва		Розмір порції	Вказівки
A5	Канапки з лососем та майонезом	2 скибки	<b>Інгредієнти</b> 2 скибки хліба для тостів, 100 г консервованого лосося або горбуші, 20 г майонезу, ¼ середньої цибулини, 1 зелена цибулина, 1 г чорного перцю <b>Вказівки</b> Наріжте зелену цибулю кубиками і розімніть рибу виделкою. Змішайте з цибулею, приправте перцем до смаку. Додайте майонез до начинки і перемішайте. Покладіть хліб на низьку решітку, а решітку поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування викладіть начинку на одну скибку хліба і накрийте начинку іншою скибкою хліба.
A6	Качан кукурудзи	1 шматок	<b>Інгредієнти</b> 1 качан кукурудзи, 1 г солі, 100 мл води <b>Вказівки</b> Почистьте і помийте качан кукурудзи, тоді покладіть його у скляну миску. Налийте воду і додайте сіль. Накрийте полімерною плівкою та проколійте її. Поставте миску в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування залиште страву на 1–2 хвилини.

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A7	Омлет	250 г	<p><b>Інгредієнти</b> 3 яйця, 45 мл вершків (33%), 40 г сиру, гілочка зелені петрушки, 1 г солі</p> <p><b>Вказівки</b> Натріть сир на грубій терці і подрібніть зелень. Збийте яйця з вершками у мисці і додайте сіль до смаку. Вилийте яєчну масу у глибоку тарілку, додайте тертий сир і подрібнену зелень. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A8	Млинці із сиром	2–4 шт.	<p><b>Інгредієнти</b> 300 г домашнього сиру, 50 г цукру, 50 г борошна, 1 яйце, 3 г цукру-пудри</p> <p><b>Вказівки</b> Ретельно змішайте всі інгредієнти в мисці. Зробіть млинці та викладіть на пергамент. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування посипте цукром-пудрою.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A9	Морквяний пиріг	1 шматок	<p><b>Інгредієнти</b> 180 г вершкового масла, 380 г очищеної моркви, 3 яйця, 170 г рослинної олії, 220 г борошна, 0,1 г соди, 0,1 г порошку для випікання, 5 г солі, 6 г меленої кориці, 300 г цукру, 40 г волоського горіха, 40 г очищеного горіха мигдалю, 20 г цукрової пудри</p> <p><b>Вказівки</b> Потріть моркву на середній терці і наріжте горіхи ножом. Розбийте яйця і збийте їх у мисці. Додайте цукор і збийте суміш до піни. Додайте розтоплену олію, порошок для випікання, соду та борошно, перемішайте їх. Додайте натерту моркву, горіхи і ретельно перемішайте. Налийте масу у форму. Накрийте пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A10	Лимонне печиво	9–10 кульок	<p><b>Інгредієнти</b> 150 г борошна, 45 г вершкового масла, 80 г цукру, 1 яйце, 1 г лимонної цедри, 1 ч. л. лимонного соку, 2 ст. л. цукру-пудри, 2 ст. л. води</p> <p><b>Вказівки</b> Просійте борошно у велику миску, додайте масло і потріть суміш між пальцями, поки не утворяться крихти. Додайте цукор, воду, білки, лимонну цедру і 1 ч. л. лимонного соку і замішайте тісто. Сформуйте маленькі кульки розміру невеличкої сливи і обкачайте у цукрі-пудрі. Викладіть кульки на пергамент. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть кульки. Змастіть жовтком, знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування посипте цукром-пудрою.</p>
A11	Пшенична каша з фруктами та горіхами	450–500 г	<p><b>Інгредієнти</b> 100 г пшона, 350 мл молока, 20 г цукру, 1 г солі, 10 г персика, 10 г яблука, 10 г горіхів</p> <p><b>Вказівки</b> Покладіть пшона, молоко, цукор та сіль у скляну миску. Ретельно перемішайте і накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування, декоруйте кашу фруктами і горіхами.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A12	Картопляна запіканка	400–450 г	<p><b>Інгредієнти</b> 300 г картоплі, 100 г вершків (33%), 30 г тертого сиру (пармезан), 1 г солі, 1 г перцю</p> <p><b>Вказівки</b> Почистьте картоплю і потріть її на грубій терці. Промийте її і добре відтисніть. Додайте сіль, перець і вершки. Змішайте з сиром. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A13	Англійський лимонний курд	400–450 г	<p><b>Інгредієнти</b> 200 г цукру, 3 яйця (100 г білка), 50 г свіжого лимонного соку, 2 г лимонної цедри, 100 г топленого масла</p> <p><b>Вказівки</b> Розбийте яйця у придатну для мікрохвильової печі миску і додайте цукор. Збийте їх до однорідної маси. Додайте лимонний сік, лимонну цедру і топлене масло. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування помішуйте, поки суміш не стане настільки густою, що перестане спадати із задньої частини ложки. Перекладіть суміш у маленькі баночки і зберігайте в холодильнику до місяця часу.</p>

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A14	Шоколадне печиво	12 кульок	<p><b>Інгредієнти</b> 200 г борошна, 100 г чорного шоколаду, 120 г вершкового масла, 70 г волоських горіхів, 70 г цукру, 1 яйце</p> <p><b>Вказівки</b> Розламайте шоколад на великі шматки, покладіть їх у глибоку миску і додайте вершкове масло. Розтопіть суміш у мікрохвильовій печі за потужності 600 Вт протягом 2–2,5 хвилин і перемішайте. Дайте шоколаду трохи охолонути, додайте яйце і ретельно змішайте. За допомогою ножа грубо наріжте грецькі горіхи (залиште декілька горіхів для декорування) і додайте їх у посудину із просіяним борошном і цукром. Замішайте тісто, загорніть його в харчову плівку і покладіть у холодильник на 30 хвилин. Зробіть 12 маленьких кульок, встроміть невеликий шматок горіха вгорі кожної кульки. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A15	Запіканка з домашнього сиру з ягодами	400–450 г	<p><b>Інгредієнти</b> 200 г домашнього сиру (9%), 2 яйця, 30 г цукру, 1 г солі, 20 г борошна, 50 г ягід (полуниці)</p> <p><b>Вказівки</b> Покладіть усі інгредієнти у скляну миску і перемішайте руками. Не накривайте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A16	Борщ	1200–1300 г	<p><b>Інгредієнти</b> 1000 г бульйону, 150 г капусти, ½ середньої цибулини, ½ середнього буряка, ½ середньої моркви, 2–3 зубці часнику, 2 ст. л. томатної пасту, 2–3 ст. л. нарізаної зеленої цибулі, 1 лавровий лист, сіль, чорний перець до смаку, сметана для подавання, 5 мл оцту (9%)</p> <p><b>Вказівки</b> Почистьте і помийте капусту, буряк, моркву і цибулю. Наріжте тонкою соломкою. Перекладіть усі овочі у велику скляну миску і влийте киплячий бульйон. Додайте подрібнений часник та оцет. Приправте суп сіллю, чорним перцем, додайте лавровий лист і томатну пасту. Ретельно перемішайте. Накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування додайте подрібнену зелень і часник у готовий суп і залиште на кілька хвилин під кришкою.</p>



Страва		Розмір порції	Вказівки
A17	Капусняк	1500–1600 г	<p><b>Інгредієнти</b> 1000 г бульйону, 150 г білокачанної капусти, ½ моркви, 1 цибулина, 3 невеликі картоплини, 2 ст. л. томатної пасту, 700 мл яловичого чи курячого бульйону, 1 лавровий листок, сіль і перець до смаку, 2 зубці часнику</p> <p><b>Вказівки</b> Помийте, почистьте і наріжте всі овочі: капусту, цибулю і моркву соломкою, а картоплю – тонкими скибочками. Подрібніть часник. Викладіть приготовані овочі у глибоку миску, вилийте підсолений гарячий бульйон. Додайте до супу томатну пасту та лавровий листок. Поставте в мікрохвильову піч. Приправте до смаку сіллю і перцем. Накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і ретельно перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A18	Солянка	500–600 г	<p><b>Інгредієнти</b> 150 г копченого м'яса, 1 невелика сосиска, 1 невеликий маринований огірок, 1 середня цибулина, 50 г оливок, 1–1½ ч. л. каперсів із розсолем, 2 ст. л. помідорового пюре, 250–300 мл бульйону, 1 лавровий листок</p> <p><b>Вказівки</b> Наріжте копчене м'ясо тонькими шматочками, сосиску – тонкими кільцями, а цибулю – півкільцями. Вилийте бульйон у керамічну або скляну миску, додайте помідорове пюре і нарізану цибулю. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву, додайте сосиски і копчене м'ясо. Додайте квашений огірок, нарізаний тонкою соломкою, оливки, каперси і все перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A19	Овочевий суп	700–750 г	<p><b>Інгредієнти</b> 450 г суміші заморожених овочів, 300 мл овочевого або курячого бульйону, 1 зубець часнику, 2 пучка зеленої цибулі, сіль і перець до смаку, 50 г тертого буряка, 200 г тертого сиру пармезан</p> <p><b>Вказівки</b> Викладіть овочі у глибоку миску, додайте подрібнений часник і влийте бульйон. Додайте сіль і перець, приправте подрібненою зеленню. Готуйте з кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування, подавайте суп із грінками з сірого хліба та приправте пармезаном.</p>
A20	Курячий бульйон з локшиною	700–800 г	<p><b>Інгредієнти</b> 1 куряче філе, ½ моркви, ½ цибулини, 40 г локшини, 4 гілочки петрушки, 500 мл курячого бульйону, сіль і перець до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Помийте і висушіть куряче філе, наріжте на маленькі шматки. Перекладіть курятину у глибоку миску і влийте бульйон. Додайте локшину до супу і перемішайте. Почистьте моркву, цибулю і наріжте тонкими скибочками. Висипте у миску з супом і додайте сіль та подрібнену зелень. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A21	М'ясні кульки	2–3 шт.	<p><b>Інгредієнти</b> 250 г яловичого фаршу, 100 мл молока, 2 скибки сухого білого хліба, 40 г панірувальних сухарів, сіль і чорний перець до смаку, 1 яйце</p> <p><b>Вказівки</b> Покладіть сухий хліб без скоринки у миску, влийте молоко і залиште на 5–6 хвилин. Тоді витисніть надлишки молока з хліба. Змішайте фарш із хлібом до однорідної маси і додайте яйце. Додайте до фаршу сіль і перець до смаку. Ретельно змішайте фарш, притисніть до дна миски і залиште на 2 хвилини. Сформуєте дві чи три однакові подовгасті м'ясні кульки, обкачайте кожну з них у сухарях і притисніть сухарі до м'яса руками. Поставте тарілку з м'ясними кульками на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть м'ясні кульки. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A22	Стейки з лосося	1 шматок	<p><b>Інгредієнти</b> 1 шмат лосося вагою 200–220 г, 1 лимон, 1½ ст. л. оливкової олії, 1 гілочка розмарину, 2 щіпки білого перцю, 1 щіпка мускатного горіха, сіль до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Натріть лимонну цедру в маленьку мисочку, витисніть туди трохи лимонного соку, налейте олію, додайте спеції і все перемішайте. Щедро змастіть рибу отриманим маринадом, викладіть рибу на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування подавайте на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A23	Свиняча вирізка з гірчичним соусом	500–600 г	<p><b>Інгредієнти</b> 250 г свинячої шій, 1 морквина, 1 цибулина, 20 г крохмалю, 2 ст. л. гранульованої гірчиці, 100 г густої сметани, 150 мл бульйону, сіль і чорний перець до смаку, 2 ст. л. томатної пасти</p> <p><b>Приготуйте соус</b> Вимішайте сметану з гірчицею, борошном та бульйоном, приправте до смаку сіллю і перцем, тоді розігрійте на плиті в каструлі.</p> <p><b>Вказівки</b> Помийте і висушіть свинину і наріжте невеликими шматочками, як на гуляш. Почистьте цибулю і моркву, наріжте товстою соломкою і викладіть у миску разом із м'ясом. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, полийте соусом м'ясо. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A24	Пельмені	300–400 г	<p><b>Інгредієнти</b> 220 г пельменів, 1 горнятко бульйону, 1 зубець часнику, 1 лавровий листок, 2 гілочки кропу, 2 пучка зеленої цибулі, сіль і перець до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Вилийте бульйон у глибоку миску. Додайте лаврове листя, кілька ягід гвоздики, сіль і часник, нарізаний тонькими шматками. Киньте пельмені і накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування подрібніть зелень і посипте нею пельмені, перш ніж подавати на стіл.</p>
A25	Компот із сухофруктів	700–750 г	<p><b>Інгредієнти</b> 500 мл води, 50 г чорносливу, 30 г кураги, 30 г родзинок (білих), 2 г лимону, 70 г цукру, 1 паличка кориці</p> <p><b>Вказівки</b> Помийте усі сухофрукти, покладіть у глибоку миску і злийте воду. Додайте корицю і цукор і перемішайте. Натріть лимонну цедру на дрібній терці і додайте до компоту. Можна також додати трохи лимонного соку до смаку. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A26	Курячі крильця По-китайськи	6 шматків	<p><b>Інгредієнти</b> 250 г курячих крилець, 2 см кореня імбиру, 1 зубець часнику, 1 маленький висушений перець чилі, 1 ст. л. рослинної олії, 1 ст. л. кунжуту, 1 ст. л. соєвого соусу, 1 ст. л. рідкого меду, 60 мл сухого вина чи портвейну</p> <p><b>Вказівки</b> Помийте курячі крильця і розріжте їх по суглобах. Викиньте найтоншу частину. Змішайте мед, вино, соєвий соус і масло у глибокій тарілці. Додайте подрібнений часник, мелений імбир, подрібнений перець і половину порції насіння сезаму. Змастіть крильця маринадом і залиште на 1 годину в холодильнику. Викладіть крильця на тарілку, посипте рештою порції насіння сезаму. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування злийте маринад у невелику посудину і готуйте в мікрохвильовій печі ще 3 хвилини за потужності 600 Вт. Подавайте соус, що утвориться, з крильцями.</p>

Страва	Розмір порції	Вказівки
A27 Картопля з вершковим соусом і прянощами	300–350 г	<b>Інгредієнти</b> 200 г картоплі середнього розміру, 1 г солі, 1 г перцю, 1 г розмарину, 1 г чебрецю, 1 г коріандру, 2 зубці часнику, 90 мл вершків <b>Вказівки</b> Залийте картоплю киплячою підсоленою водою. Накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть картоплю. Перетріть часник із травами, додайте сіль і перець. Додайте 90 мл вершків, сіль та перетерті трави до картоплі. Знову накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.
A28 Варена тріска з вершковим соусом	200–250 г	<b>Інгредієнти</b> 150 г філе тріски, 10 г лимону, 1 г солі, 80 г вершків (33 %), 1 зубець часнику, 4 г подрібненої петрушки, 1 лавровий листок, 15 г цибулі <b>Вказівки</b> Викладіть часник та цибулю на дно посудини. Додайте спеції до філе риби. Покладіть філе в миску, прикрасьте лимоном і додайте вершки. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.

Страва	Розмір порції	Вказівки
A29 Білий рис	200–250 г	<b>Інгредієнти</b> 150 г білого рису, 150 мл води, 1 г солі <b>Вказівки</b> Попередньо замочіть рис на 10 хвилин, додавши воду. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.
A30 Бефстроганов	200–250 г	<b>Інгредієнти</b> 250 г яловичини, 1 невелика цибулина, 50 мл яловичого бульйону, 2 ст. л. сметани чи густих вершків, 1 ст. л борошна, 1 ст. л. помідорового пюре, сіль і чорний перець до смаку <b>Вказівки</b> Помийте і висушіть м'ясо, наріжте на шматки по 5 мм, а тоді на довгі смужки. Змішайте борошно з сіллю і перцем, обкачайте смужки м'яса в цій суміші. Обтрисіть надлишок борошна. Наріжте цибулю тонкими півкільцями, викладіть у миску з м'ясом, влийте бульйон, додайте помідорове пюре і ретельно перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і додайте сметану. Якщо потрібно, додайте сіль. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A31	М'ясний рулет зі звареним на твердо яйцем	500–550 г	<p><b>Інгредієнти</b> 250 г яловичого фаршу, 3 варені яйця, 2 щіпки меленої паприки, 1 щіпка білого перцю, 2 щіпки меленого коріандру, сіль до смаку, 20 г хліба, 20 мл молока, 20 г подрібненої цибулі</p> <p><b>Вказівки</b> Викладіть фарш у глибоку миску, додайте всі спеції і сіль і ретельно перемішайте. Візьміть весь фарш і з силою притисніть його до дна миски. Таким чином фарш буде більш еластичним. Сформуєте з фаршу однакові тонкі пиріжки діаметром 15 см. По центру кожного пиріжка покладіть варене яйце. Сформуєте овальні м'ясні кульки з гострими краями і посипте паприкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть м'ясо. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A32	Судак із помідорами та сиром	200–250 г	<p><b>Інгредієнти</b> 130 г філе судака, 10 г майонезу, 1 г солі, 50 г нарізаних на шматки помідорів, 20 г тертого сиру</p> <p><b>Вказівки</b> Змастіть філе риби майонезом і посоліть. Викладіть помідори на рибу. Зверху покладіть сир і покладіть на тарілку. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A33	Фрикадельки в томатному соусі	300–350 г	<p><b>Інгредієнти</b> 220 г мішаного фаршу, 2 скибки білого хліба, 1 яйце, 100 мл молока, 1 середня морквина, ½ цибулини, 1 ст. л. томатної пасти, 1 склянка бульйону, сіль, перець до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Вимочіть хліб без скоринки в молоці, злегка витисніть. Почистьте моркву і цибулю, наріжте тонкими смужками і покладіть у глибоку миску. Змішайте фарш зі змоченим хлібом і яйцем. Додайте сіль і перець до смаку. Сформуйте маленькі круглі м'ясні кульки. Змішайте томатну пасту з бульйоном і додайте сіль. Перекладіть м'ясні кульки у миску з овочами, влийте соус. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть м'ясні кульки. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A34	Курячі лапки з чорносливом	300–350 г	<p><b>Інгредієнти</b> 300 г оброблених курячих ніжок, сіль, 80–90 г чорносливу без кісточок, перець до смаку, 80 г гарбуза, 80 г моркви, 200 мл курячого бульйону</p> <p><b>Вказівки</b> Помийте і почистьте цибулю та моркву і наріжте тонкою соломкою. Покладіть у глибоку тарілку. Посипте курячі лапки сіллю і викладіть на нарізані овочі. Вгорі викладіть чорнослив і влийте бульйон. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть курячі лапки. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування посипте нарізаною зеленою цибулькою.</p>
A35	Індичка з овочами	400–450 г	<p><b>Інгредієнти</b> 200 г індичого філе, ½ моркви, ½ невеличкого цукіні, ½ цибулини, 250 мл бульйону, сіль, перець до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Помийте всі овочі, наріжте цукіні кільцями, а моркву і цибулю – скибочками середнього розміру. Викладіть овочі у глибоку миску, згори покладіть індичку, нарізану на шматки, залийте бульйоном. Додайте сіль і перець до смаку. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A36	Почищена картопля	300–350 г	<p><b>Інгредієнти</b> 250 г почищеної картоплі, 200 мл води, сіль і перець до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Покладіть почищену картоплю у миску, додайте воду, сіль і перець. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A37	Рататуй	300–350 г	<p><b>Інгредієнти</b> 2 невеликі морквини, ½ цукіні, 1 солодкий перець, 1 середня цибулина, 1 зубець часнику, 2 ст. л. помідорового пюре, 100 мл овочевого бульйону, 2 щіпки сухого орегано, сіль до смаку, 20 мл оливкової олії</p> <p><b>Вказівки</b> Помийте і почистьте овочі, наріжте невеликими кубиками висотою прибл. 1 см. Змішайте бульйон із помідоровим пюре, додайте сіль і тертий часник. Змішайте усі інгредієнти. Викладіть овочі в керамічну чи скляну миску. Влийте помідоровий соус і накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування приправте рататуй сухим орегано.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A38	Тушковані шматки курки з овочами	350–400 г	<p><b>Інгредієнти</b> 2 курячі ніжки, 1 невелика морквина, ½ цибулі, 80 г гарбуза, 1 склянка бульйону або води, 80 г болгарського перцю, 2 пучки зеленої цибулі, сіль до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Вилийте курячий бульйон у миску і додайте сіль та перець. Підігрійте на плиті. Зніміть шкірку з курячих ніжок і поріжте їх на невеликі шматки. Додайте сіль та перець. Наріжте кубиками гарбуз, болгарський перець і моркву. Покладіть усі інгредієнти в миску. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звукові сигнали, ретельно перемішайте інгредієнти і поставте миску в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A39	Кіноа	150–200 г	<p><b>Інгредієнти</b> 150 г кіноа, 300 мл води, 1 г солі</p> <p><b>Вказівки</b> Залийте кіноа водою в мисці. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>



Страва		Розмір порції	Вказівки
A40	Булгур	150–200 г	<p><b>Інгредієнти</b> 150 г булгуру, 300 мл води, 1 г солі</p> <p><b>Вказівки</b> Попередньо замочіть булгур у місці на 10 хвилин. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A41	Свиняча філейна частина зі шпинатом і горіхами	3 шматки	<p><b>Інгредієнти</b> 180 г свинини без костей, 60 г свіжого шпинату, 1 цибулина, 40 г кедрових горіхів, 2 ст. л. соняшникової олії, 1 скибка хліба з цільнозернової муки, 1 зубець часнику, сіль і перець до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Покладіть шпинат у скляну миску. Накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте миску в мікрохвильову піч. Готуйте протягом 4 хвилин у режимі мікрохвиль за потужності 450 Вт. Після приготування вийміть миску з печі. Злегка подрібніть шпинат. Почистьте цибулю і поріжте на маленькі кубики. Подрібніть шпинат і часник. Додайте сіль та перець. Вимішайте овочі в місці і додайте соняшкову олію, сіль та перець. Готуйте протягом 5 хвилин у режимі мікрохвиль за потужності 900 Вт. Після приготування вийміть миску з печі. Дрібно наріжте хліб і покладіть у миску до овочів, додайте кедрові горішки. Ретельно все перемішайте. Наріжте м'ясо тоненькими шматочками і відбийте за допомогою широкої частини ножа. Викладіть суміш на всі шматки м'яса, зробіть рулети і закріпіть дерев'яними шпажками. Викладіть рулети на тарілку, змастіть рештою олії. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A42	Фрикадельки з рисом	5–8 шт.	<p><b>Інгредієнти</b> 200 г фаршу з яловичини, 80 г напівготового рису, 50 г цибулі, 1 яйце, 1 зубець часнику, сіль і перець до смаку, 120 мл яловичого бульйону, 60 г томатної пасту</p> <p><b>Вказівки</b> Наріжте помідор і цибулю невеликими кубиками, подрібніть часник. Додайте готові овочі в миску з фаршом і розбийте одне яйце. Додайте сіль, перець, томатну пасту і рис. Ретельно перемішайте. Сформуйте з яловичого фаршу кульки розміру середньої сливи. Покладіть їх у глибоку миску і додайте бульйон. Поставте миску в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A43	Смажена ягнятина з медом	1450–1500 г	<p><b>Інгредієнти</b> 1500 г ягнятини, 3 ст. л. меду, 1 ст. л. гірчиці, сіль і перець</p> <p><b>Вказівки</b> Очистьте ягнятину, щоб видалити сухожилля і мембрани. Змішайте мед із гірчицею. Приправте м'ясо сіллю та перцем. Змажте медовим соусом. Покладіть м'ясо на папір для випікання і поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звукові сигнали, переверніть м'ясо і поставте посудину в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування подавайте на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A44	Курячі рулети з сиром	3-5 шматків	<p><b>Інгредієнти</b> 1 куряче філе без шкірки, 40 г сухого білого хліба, 1 яйце, 50 г м'якого сиру (брі або камамбер), 2 пучки зеленої цибулі, сіль і перець до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Подрібніть цибулю, викладіть у миску з сиром, замішайте виделкою, додайте сіль і перець до смаку. Наріжте куряче філе по довжині тонкими шматочками, дещо відбийте ножем або молоточком. Викладіть суміш посередині м'яса і зробіть рулети. Наріжте хліб товстою соломкою. Трішки збийте яйце. Змочіть рулети в яйці, обкачайте у хлібних крхтах і закріпіть дерев'яними шпажками. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва	Розмір порції	Вказівки
A45 Курка в томатному соусі	1500–1600 г	<p><b>Інгредієнти</b> 1 курка (1,25 кг), 450 г помідорів, ½ чашки сухого білого вина, 1 велика цибулина (нарізана), ½ чашки чорних оливок без кісточок, 250 г нарізаних грибних капелюшків, 2 ст. л. подрібненої петрушки, 1 ст. л. каррі, 20 г борошна, сіль та перець</p> <p><b>Вказівки</b> Помийте і висушіть курку, наріжте на 8–10 шматків. Наріжте цибулю та оливки невеликими кубиками. Покладіть цибулю, оливки та помідори у скляну миску, подрібніть їх за допомогою виделки. Додайте вино, борошно та каррі. Покладіть шматки курки у скляну миску і ретельно перемішайте. Накрийте склянню кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Під час приготування наріжте печериці тонкими скибочками. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і викладіть гриби поверх курки. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування посипте подрібненою петрушкою, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва	Розмір порції	Вказівки
A46 Фарширований болгарський перець	200–250 г	<p><b>Інгредієнти</b> 2 солодкі перці, 200 г мішаного фаршу, 80 г напівготового рису, 700 мл води, 1½ ст. л. томатної пасты, 1 ст. л. борошна, сіль і перець до смаку, 10 г скибок змоченого в молоці хліба</p> <p><b>Приготуйте начинку</b> Змішайте фарш із пропареним рисом у мисці, приправте перцем і сіллю до смаку.</p> <p><b>Приготуйте соус</b> змішайте борошно з томатною пастою, додайте воду, тоді сіль і чорний перець до смаку.</p> <p><b>Вказівки</b> Відріжте верхечки солодких перців, очистьте від насіння і перегоронок. Нафаршируйте кожен перець і добре втрамбуйте фарш. Покладіть перці у глибоку миску і полийте їх соусом. Накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

## Готуємо з розумом

Страва	Розмір порції	Вказівки
A47	Расстегай із рибою	2–4 шт.
		<p><b>Інгредієнти</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Для тіста</b> 700 г борошна, 2 яйця, 6 г сухих дріжджів, 40 г цукру, 10 г солі, 200 мл молока, 30 г масла</li> <li><b>Для начинки</b> 180 г філе червоної риби, 3 середні гриби, 1 цибулина, 1 жовток, 2 пучки зеленої цибулі, сіль і червоний перець до смаку</li> </ul> <p><b>Вказівки</b> Замісіть тісто і залиште його в теплом місці на 2 години. Почистьте цибулю і гриби, наріжте невеликими кубиками і викладіть у глибоку миску. Додайте подрібнену рибу, подрібнену зелену цибулю, приправлені сіллю і перцем. Розділіть тісто на рівні шматки (приблизно 100–120 г), згорніть кожну у квадрат зі стороною 12 см, викладіть начинку. Складіть тісто у вигляді човнів, щільно затисніть краї, але залиште середину відкритою. Змастіть шматки яєчним жовтком. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва	Розмір порції	Вказівки
A48	Курячі рулети зі шпинатом	250–300 г
		<p><b>Інгредієнти</b> 1 філе курки без шкірки, 60 г свіжого шпинату, 1 зубець часнику, сіль і перець до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Покладіть шпинат у скляну миску. Накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте миску в мікрохвильову піч. Готуйте протягом 4 хвилин у режимі мікрохвиль за потужності 450 Вт. Після приготування вийміть миску з печі. Дрібно наріжте часник, викладіть його в миску зі шпинатом, приправте сіллю і перцем до смаку. Наріжте куряче філе повздовж тонкими пластинами, відбийте трохи ножом або молотком. Викладіть суміш посередині м'яса і зробіть рулети. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A49	Курачий шашлик	200–250 г	<p><b>Інгредієнти</b> 250 г курятини, 1 ст. л. майонезу, 1 лимон, 2 ч. л. сезаму, 2 щіпки меленого перцю, 1 зубець часнику</p> <p><b>Приготуйте маринад</b> Змішайте майонез, томатну пасту, подрібнений часник і лимонний сік у глибокій мисці.</p> <p><b>Вказівки</b> Наріжте курятину на маленькі шматки по 2 см. Змішайте м'ясо з маринадом і залиште на 1 годину у прохолодному місці. Населіть шматки м'яса на дерев'яні шпажки і приправте насінням сезаму. Поставте тарілку з шашликом на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A50	Броколі на пару з часником і анчоусами	250–300 г	<p><b>Інгредієнти</b> 250 г броколі, 15 г подрібнених анчоусів в олії, 2 зубці часнику, сіль і перець до смаку, 30 мл оливкової олії</p> <p><b>Вказівки</b> Змішайте всі інгредієнти в мисці і накрийте миску кришкою чи харчовою плівкою. Поставте миску в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A51	Овочі з сиром пармезан	300–350 г	<p><b>Інгредієнти</b> 80 г гарбуза, 80 г солодкого перцю, 80 г баклажанів, 25 г цибулі-порей, 30 г стебел селери, 30 мл оливкової олії, сіль і перець до смаку, 30 г сиру пармезан</p> <p><b>Вказівки</b> Наріжте кубиками гарбуз, солодкий перець, баклажан, цибулю-порей і селеру. Додайте сіль, перець, збризніть оливковою олією і ретельно перемішайте. Покладіть овочі в миску. Поставте миску в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звукові сигнали, посипте страву сиром пармезан і поставте миску в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A52	Помідори-чері з копченою паприкою	200–250 г	<p><b>Інгредієнти</b> 200 г помідорів-чері, 3 г часнику, 0,5 г чебрецю, 0,5 г розмарину, сіль і перець до смаку, 0,5 г копченої паприки, 15 мл оливкової олії</p> <p><b>Вказівки</b> Зробіть поперечні надрізи на помідорах. Подрібніть часник і трави. Змішайте помідори з травами, часником і паприкою. Додайте оливкову олію, сіль і перець. Викладіть їх на тарілку. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A53	Форель, запечена з овочами	300–400 г	<p><b>Інгредієнти</b> 1 невелике філе форелі, ½ морквини, 2 гілочки базиліку, 1 невелика цибулина, 1 невеликий помідор, ½ лимона, 1 ст. л. рослинної олії, сіль і чорний перець до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Наріжте моркву тонкими скибочками, а цибулю і помідор – кільцями. Відділіть листочки базиліку від гілочки. Викладіть філе форелі на тарілку, додайте сіль і перець. Згори викладіть приготовлені овочі (спершу всю моркву, тоді решту інгредієнтів, чергуючи шари). Збризніть рибу олією і посипте тертою лимонною цедрою. Поставте страву на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A54	Брюссельська капуста з травами і часником	200–250 г	<p><b>Інгредієнти</b> 200 г капусти (брюссельської), сіль і перець до смаку, 1 г петрушки, 2 зубці часнику, 15 г оливкової олії</p> <p><b>Вказівки</b> Змішайте всі інгредієнти в мисці. Поставте їх на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A55	Ягідний напій	250–300 г	<p><b>Інгредієнти</b> 200 мл води, 50 г свіжих ягід, цукор до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Покладіть ягоди у велике горняк і влийте воду. Додайте цукор до смаку. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 1–2 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A56	Яблуко в сиропі з корицею	450–500 г	<p><b>Інгредієнти</b> 0,5 г фенхелю, 1 паличка кориці, 1 зірочка бодяну, 1 яблуко, 200 мл води, 70 г цукру</p> <p><b>Вказівки</b> Залейте воду в посудину і додайте цукор. Готуйте на плиті до досягнення консистенції сиропу. Наріжте яблуко кільцями. Покладіть їх у посудину з приправами і залийте сиропом. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A57	Гарячий шоколад	350–400 г	<p><b>Інгредієнти</b> 100 г гіркого шоколаду, 250 мл молока, цукор до смаку</p> <p><b>Вказівки</b> Подрібніть шоколад і викладіть у велику чашку. Додайте молоко і перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 1–2 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A58	Яблучний пиріг	1300–1400 г	<p><b>Інгредієнти</b> 180 г вершкового масла, 380 г очищених яблук, 3 яйця, 170 г рослинної олії, 220 г борошна, 0,1 г соди, 0,1 г порошку для випікання, 5 г солі, 6 г меленої кориці, 300 г цукру, 40 г волоського горіху, 40 г очищеного горіха мигдалю, 20 г цукрової пудри</p> <p><b>Вказівки</b> Натріть яблука на середній тертці. Подрібніть горіхи ножем. Розбийте яйця і збийте їх вінчиком у мисці. Додайте цукор і збийте суміш до піни. Додайте розтоплену олію, порошок для випікання, соду та борошно, перемішайте їх за допомогою вінчика. Додайте в суміш потерті яблука, горіхи та перемішайте. Налийте масу у форму, накрийте пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A59	Пиріг із грецькими горіхами	1100–1200 г	<p><b>Інгредієнти</b> 180 г вершкового масла, 40 г сезаму, 3 яйця, 170 мл оливкової олії, 220 г борошна, 0,1 г соди, 0,1 г порошку для випікання, 5 г солі, 6 г меленої кориці, 300 г цукру, 40 г волоського горіху, 40 г очищеного горіха мигдалю, 20 г цукрової пудри</p> <p><b>Вказівки</b> Подрібніть горіхи ножем. Розбийте яйця і збийте їх вінчиком у мисці. Додайте цукор і збийте суміш до піни. Тоді додайте оливкову олію, порошок для випікання, соду та борошно. Перемішайте за допомогою вінчика. Додайте в суміш горіхи та перемішайте все. Налийте масу у форму, накрийте пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.</p>
A60	Глінтвейн (гаряче вино)	200–250 г	<p><b>Інгредієнти</b> 180 мл сухого червоного вина, 1 скибка апельсина, 1 скибка лимона, 1 скибка яблука, 40 г цукру, 1 паличка кориці, 1 лавровий листок, 1 гвоздика</p> <p><b>Вказівки</b> Покладіть апельсин, лимон і яблуко у велике горнятко, додайте корицю, гвоздику і цукор. Налийте вино і ретельно перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 1–2 хвилини, перш ніж подавати на стіл. Обережно візьміть глінтвейн і налійте у склянки.</p>

## Готуємо з розумом

Страва	Розмір порції	Вказівки
<b>2. Меню приготування на пару</b>		
A61	Кабачки на пару з часниковою олією	200–300 г
		<p><b>Інгредієнти</b> 2 невеликі кабачки, 2 зубці часнику, 1 ст. л. лимонного соку, 2 гілочки петрушки або кінзи, 4 ст. л. оливкової олії, сіль і перець</p> <p><b>Вказівки</b> Розріжте кабачки повздовж на 4 частини та впоперек на 2–3 частини. Налийте 300 мл води в нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Покладіть кабачки в лоток для приготування на пару. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Поки готується страва, зробіть соус. Наріжте часник. Відокремте листя петрушки від стебел. Подрібніть часник і петрушку в блендері або у ступці. Поступово перемішайте олію і лимонний сік та інтенсивно розітріть соус. Додайте сіль і перець до смаку. Після приготування помажте соусом верхню частину страви.</p>

Страва	Розмір порції	Вказівки
A62	Курачі ніжки зі спеціями та солодким перцем	1000–1100 г
		<p><b>Інгредієнти</b> 1000 г курячих ніжок, 4 см свіжого імбиру, 2 червоні солодкі перці, 4 зубці часнику, 1 пучок кінзи, 1 ст. л. соєвого соусу, 1½ ст. л. оливкової олії, сіль і перець</p> <p><b>Вказівки</b> Почистьте імбир і наріжте тонкими смужками. Налийте 300 мл води в нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Покладіть курячі ніжки в лоток для приготування на пару і посипте імбиром. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування викладіть курячі ніжки на тарілку та накрийте фольгою, щоб вони були теплими. Після приготування наберіть півсклянки бульйону і процідіть його для приготування соусу. Для приготування соусу розріжте червоний перець навпіл, видаліть насіння і подрібніть. Почистьте зубці часнику. Видаліть стебла кінзи і поріжте листя. Розігрівайте оливкову олію у мікрохвильовій печі протягом 9 хвилин за потужності 900 Вт. Додайте часник і перець. Готуйте протягом 3 хвилин у мікрохвильовій печі за потужності 900 Вт. Додайте подрібнену кінзу, бульйон та соєвий соус. Готуйте протягом 3 хвилин у мікрохвильовій печі за потужності 900 Вт. Додайте сіль і перець до смаку. Після цього викладіть курячі ніжки на тарілку, полийте гарячим соусом.</p>



Страва		Розмір порції	Вказівки
A63	Тушкована тріска з зеленим соусом	800–900 г	<p><b>Інгредієнти</b> 800 г філе тріски, 2 зубці часнику, 1 пучок зеленої цибулі, 8 гілочок петрушки, ½ лимону, сіль і перець</p> <p><b>Вказівки</b> Подрібніть часник і змішайте його з сіллю та перцем, натріть ними тріску. Залиште на 5 хвилин. Наріжте рибу на шматки розміром із сірниковою коробку. Подрібніть зелень. Налийте 300 мл води в нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Покладіть філе тріски в лоток для приготування на пару та збризніть лимонним соком і посипте подрібненою зеленню. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Після приготування посипте філе тріски зеленню.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A64	Курачі котлети з сиром і петрушкою	600–700 г	<p><b>Інгредієнти</b> 550 г курячого фаршу, 1 яйце, 70 г твердого сиру, 5–6 гілочок петрушки, сіль і перець</p> <p><b>Вказівки</b> Натріть сир на тертці. Відокремте листочки петрушки і поріжте їх. Додайте до курячого фаршу яйце, сир, подрібнену петрушку, сіль і перець. Зробіть м'ясні кульки. Налийте 300 мл води в нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Покладіть кульки в лоток для приготування на пару. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Подавайте із зеленню за смаком.</p>

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A65	Броколі на пару з вершковим соусом	200–300 г	<p><b>Інгредієнти</b> 1 головка броколі, 250 мл вершків (жирністю 33 %), щіпка мускатного горіха, сіль і перець</p> <p><b>Вказівки</b> Розділіть броколі на частини, поріжте стебло на дрібні шматочки. Налийте 300 мл води в нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Покладіть броколі в лоток для приготування на пару. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Вийміть його після приготування. Для приготування соусу вилийте вершки в миску і додайте сіль, перець, мускатний горіх. Готуйте протягом 3 хвилин у мікрохвильовій печі за потужності 900 Вт. Подавайте броколі з соусом.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A66	Фрикадельки на пару з кабачками та грибами	900–1000 г	<p><b>Інгредієнти</b> 500 г курячого фаршу, 200 г шампінйонів, 100 г кабачків, очищених від шкіри і насіння, 2 яйця, 100 г цибулі, ½ пучка петрушки чи кропу, сіль і перець.</p> <p><b>Вказівки</b> Натріть кабачки на грубій тертці і ретельно відусіть. Потріть гриби і цибулю. Вимішайте їх із курячим фаршем та яйцями. Додайте подрібнену зелень та кабачки. Вимішайте суміш. Зробіть невеликі м'ясні кульки. Налийте 300 мл води в нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Покладіть кульки в лоток для приготування на пару. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Подавайте зі свіжою зеленню за смаком.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A67	Рибні котлети із зеленою квасолею	900–1000 г	<p><b>Інгредієнти</b> 250 г зеленої квасолі, 500 г філе судака, 1 яйце, 100 г крихт білого хліба, 1 цибулина, 1 ст. л. борошна (на вибір), сіль і перець</p> <p><b>Вказівки</b> Киньте крихти хліба у молоко. Покладіть квасолю в киплячу підсолену воду на 1 хвилину. Дайте їй висохнути і подрібніть квасолю. За допомогою блендера подрібніть або потріть цибулю та філе риби. Додайте яйце, сіль та перець. Вимішайте із квасолею. Додайте борошно, якщо суміш рідка. Зробіть котлети з фаршу. Налийте 300 мл води в нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Покладіть суміш у лоток для приготування на пару. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Подавайте зі свіжою зеленню за смаком.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A68	Капуста на пару з яловичиною	500–600 г	<p><b>Інгредієнти</b> 1 качан капусти, 500 г яловичини, шматок імбиру, 1 зубець часнику, сметана для сервірування, сіль і перець</p> <p><b>Вказівки</b> Візьміть 8 листків капусти (крім верхніх). Налийте 300 мл води в нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Покладіть листки капусти в лоток для приготування на парі. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Під час приготування страви подрібніть імбир і часник на терці. Змішайте з фаршем і додайте сіль та перець. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть листя капусти і потовчіть товстішу частину ручкою ножа. Викладіть фарш на листя капусти, загорніть у рулети і закрийте кінці. Покладіть суміш у лоток для приготування на пару. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку пуску. Після приготування подавайте зі сметаною.</p>

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A69	Куряча грудинка на пару зі шпинатом	700–800 г	<p><b>Інгредієнти</b> 2 курячі грудинки, 300 г шпинату, 1 зубець часнику, 200 г домашнього сиру, 100 мл овочевого або курячого бульйону, 1 ст. л. олії, сіль і перець</p> <p><b>Вказівки</b> Видаліть стебла шпинату і подрібніть листя. Подрібніть цибулю та часник. Змішайте часник, шпинат і сир. Додайте сіль та перець. Розріжте курячу грудинку повздовж і відбийте між двома шарами фольги до ширини 5 мм. Викладіть суміш шпинату і сиру на кожен шматок курки і зробіть рулет. Проштрикніть дерев'яними зубочистками. Додайте сіль. Налийте овочевий або курячий бульйон у нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Покладіть курячу грудинку в лоток для приготування на пару пароварки. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Подавайте з соусом.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
A70	Фарширований перець на пару	600–700 г	<p><b>Інгредієнти</b> 6 червоних солодких перців, 250 г яловичого фаршу, 1 велика цибулина, 100 г сиру фета або моцарелла, 3 гілочки петрушки, 2 ст. л. олії, ½ ст. л. італійських трав, сіль і перець</p> <p><b>Для подавання на стіл</b> 100 г сметани 1 ст. л. томатної пасти</p> <p><b>Вказівки</b> Налийте олію і висипте подрібнену цибулю, готуйте в мікрохвильовій печі за 900 Вт упродовж 3 хвилин. Цибуля має стати м'якою. Розріжте перці і вийміть насіння. Наріжте сир фету (моцареллу) кубиками. Відділіть листя петрушки від стебел і подрібніть. Змішайте яловичий фарш, сир, базилік і цибулю. Додайте сіль та перець. Начиніть перець сумішшю. Налийте 300 мл води в нижню частину пароварки і поставте лоток для приготування на пару на нижню частину. Викладіть фаршировані перці в лоток для приготування на пару пароварки. Надійно накрийте кришкою. Поставте пароварку в мікрохвильову піч. Виберіть програму і натисніть кнопку пуску. Подавайте зі сметаною і томатною пастою.</p>

Страва		Розмір порції	Вказівки
<b>3. Здорове підсмажування</b>			
A71	Заморожені картопляні крокети	300–350 г 400–450 г	Розкладіть заморожені картопляні крокети рівномірно на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A72	Картопля «фрі» в домашніх умовах	300–350 г 400–450 г	Почистьте картоплю і наріжте соломкою товщиною 10 x 10 мм. Замочіть у холодній воді (на 30 хвилин). Витріть рушником, зважте і змастіть 5 г олії і додайте спеції. Розкладіть картоплю «фрі» рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A73	Картопляні дольки	300–350 г 400–450 г	Помийте картоплю середнього розміру і наріжте її дольками. Полийте олією і додайте спеції. Покладіть розрізану стороною на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A74	Заморожені цибульні кільця	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені цибульні кільця рівномірно на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A75	Заморожені креветки	300–350 г 400–450 г	Розкладіть заморожені креветки рівномірно на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A76	Заморожені смажені кальмари	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені смажені кальмари рівномірно на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.

Страва		Розмір порції	Вказівки
A77	Заморожені шматки курки	300–350 г 400–450 г	Розкладіть заморожені шматки курки рівномірно на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A78	Смажені овочі	200–250 г 300–350 г	Наріжте свіжі овочі (наприклад, перець, цибулю, кабачки і гриби), змастіть олією, додайте спеції. Викладіть на тарілку. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
<b>4. Автоматичний режим приготування та Розігрівання</b>			
A79	Заморожена лазанья	400–450 г	Викладіть заморожену лазанью у відповідну посудину, придатну для мікрохвильової печі. Поставте посудину на низьку решітку. Залиште страву на 3–4 хвилини після приготування.
A80	Заморожена тонка піца	300–350 г 400–450 г	Поставте заморожену піцу на низьку решітку. Залиште страву на 1–2 хвилини після приготування.
A81	Смажена риба	300–400 г 500–600 г	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A82	Смажена яловичина	800–1000 г 1200–1400 г	Змастіть яловичину олією і приправте перцем та сіллю. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і залиште на 10–15 хвилин.

## Готуємо з розумом

Страва		Розмір порції	Вказівки
A83	Смажена свинина	800–1000 г 1200–1400 г	Змастіть свинину олією і приправте перцем та сіллю. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і залиште на 10–15 хвилин.
A84	Куряча грудинка на грилі	300–400 г 500–600 г	Сполосніть грудинку, замаринуйте і викладіть на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A85	Філе лосося на грилі	300–400 г 500–600 г	Змастіть філе лосося олією та спеціями. Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A86	Філе риби на грилі	500–600 г	Змастіть філе риби олією та спеціями. Рівномірно викладіть філе риби на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A87	Заморожені булочки	400–500 г	Розкладіть заморожені булочки на низькій решітці. Після приготування залиште страву на 1–2 хвилини.
A88	Шоколадні тістечка	700–750 г	Попередньо змішайте яйця, воду, соняшникову олію в мисці і ретельно вимішайте. Вилийте суміш у скляний лоток і поставте лоток на низьку решітку. Залиште страву на 10 хвилин після приготування. За бажанням можна додати горіхи.

Страва		Розмір порції	Вказівки
A89	Готова страва (3 компоненти)	300–350 г 400–450 г	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
A90	Готові страви (1 компонент)	300–350 г 400–450 г	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
<b>5. Тісто і йогурт</b>			
A91	Тісто для піци	300–500 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
A92	Тісто для пирога	500–800 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
A93	Тісто для хліба	600–900 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
A94	Йогурт – невелике керамічне горня	500 г	Розподіліть 150 г натурального йогурту у 5 керамічних горнятах чи малих скляних глеках (по 30 г кожна). Додайте 100 мл молока у кожне горня. Використовуйте молоко тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Накрийте кожне горня плівкою і поставте по колу на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.

Страва		Розмір порції	Вказівки
A95	Йогурт – велика скляна ємність	500 г	Змішайте 150 г натурального йогурту з 500 мл молока тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Рівномірно вилийте у велику скляну ємність. Накрийте плівкою і поставте на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.

 **ПРИМІТКА**

Під час ферментації скляна тарілка не обертається.

**Довідник зі швидкого розморожування**

Страва		Розмір порції (г)	Вказівки
d1	М'ясо	200–1500	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Залиште на 20-60 хвилин.
d2	М'ясо птиці	200–1500	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Залиште на 20-60 хвилин.
d3	Риба	200–1500	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Залиште на 20–50 хвилин.

Страва		Розмір порції (г)	Вказівки
d4	Хліб/Випічка	100–1000	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Викладіть булочки по колу. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазуrowаного тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом. Залиште на 10–30 хвилин.
d5	Фрукти	100–600	Розкладіть фрукти рівномірно у плоскій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Залиште на 5-20 хвилин.

## Готуємо з розумом

### Приготування вручну

#### Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль

- Не використовуйте металевий посуд у режимі мікрохвиль. Завжди кладіть їжу в посудину.
- Для кращих результатів рекомендовано накривати їжу.
- Після завершення приготування дайте страві дійти у власній парі.

#### Заморожені овочі

- Використовуйте посудину з термостійкого скла з кришкою.
- Перемішайте їжу двічі під час приготування і один раз після завершення приготування.
- Коли страва буде готова, додайте приправи.

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Шпинат	150	600	5–7	2–3
	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.			
Броколі	300	600	8–10	2–3
	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.			
Горошок	300	600	7–9	2–3
	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.			
Зелена квасоля	300	600	7½–9½	2–3
	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.			
Суміш овочів (морква, горох, кукурудза)	300	600	7–9	2–3
	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.			
Суміш овочів (по-китайськи)	300	600	7½–9½	2–3
	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.			

#### Свіжі овочі

- Використовуйте посудину з термостійкого скла з кришкою.
- Додайте 30–45 мл холодної води на кожні 250 г.
- Перемішайте один раз час приготування і один раз після завершення приготування.
- Коли страва буде готова, додайте приправи.
- Для швидшого приготування рекомендовано порізати овочі на малі рівні шматки.
- Готуйте свіжі овочі на повну потужність мікрохвиль (900 Вт).

Страва	Розмір порції (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Броколі	250	3–4	3
	500	6–7	
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини.			
Брюссельська капуста	250	5–6	3
	Додайте 60–75 мл (4–5 ст. л.) води.		
Морква	250	4–5	3
	Поріжте моркву на однакові шматочки.		
Цвітна капуста	250	4–5	3
	500	7–8	
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини.			
Цукіні	250	3–4	3
	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.		
Баклажани	250	3–4	3
	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.		
Цибуля-порей	250	3–4	3
	Поріжте цибулю на товсті шматки.		



Страва	Розмір порції (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Гриби	125	1–2	3
	250	2–3	
Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду.			
Цибуля	250	4–5	3
	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води.		
Болгарський перець	250	4–5	3
	Поріжте перець на маленькі шматки.		
Картопля	250	4–5	3
	500	7–8	
Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.			
Бруква	250	5–6	3
	Поріжте брукву на маленькі кубики.		

### Рис і макаронні вироби

Помішуйте час від часу під час і після приготування.

Готуйте, не накриваючи кришкою; накрийте кришкою, відставивши страву, щоб та постояла. Тоді злийте воду.

- **Рис:** Використовуйте посудину з термостійкого скла з кришкою, щоб рис не збільшувався в об'ємі вдвічі.
- **Макаронні вироби:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла.

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250	900	16–18	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		18–20		Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250	900	22–23	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		24–25		Додайте 750 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250	900	17–19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250	900	19–20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250	900	11–13	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

## Готуємо з розумом

### Розігрівання страв

- Не розігрівайте великі порції їжі, наприклад шматки м'яса, які легко зіпсувати надто тривалим приготуванням.
- Краще розігрівати їжу на низькому рівні потужності.
- Помішуйте і перевертайте їжу під час і після приготування.
- Будьте обережні з рідинами і дитячим харчуванням. Ретельно перемішуйте до, під час і після приготування пластмасовою ложкою чи скляною паличкою, що уникнути раптового закипання і ризику опарення. Залиште страву на час витримки в печі. Рідини і дитяче харчування можна розігрівати довше, ніж інші продукти.
- Рекомендовано залишати страву після розігрівання на 2-4 хвилини. Дивіться таблицю нижче.

### Рідини

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Напої (кава, чай, вода)	250 мл (1 горнятко)	900	1½–2	1–2
	500 мл (2 горнята)		3–3½	
Налийте у горнятка і розігрійте без накривання: 1 горня – в центрі, 2 – з боків. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.				
Суп (охолоджений)	250 г	900	3–4	2–3
	450 г		4–5	
Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.				
Рагу (охолоджене)	450 г	600	5½–6½	2–3
	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.			
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600	4½–5½	3
	Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.			

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600	5½–6½	3
	Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.			
Страва на тарілці (охолоджена)	450 г	600	6–7	3
	Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.			

### Дитяче харчування і молоко

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (с)	Час витримки (хв.)
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600	30	2–3
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Залиште на 2–3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600	20	2–3
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Залиште на 2–3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяче молоко	100 мл	300	30–40	2–3
	200 мл		60–70	
Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.				

### Розморожування продуктів

Покладіть заморожені продукти в посудину, безпечну для мікрохвильової печі, не накриваючи кришкою. Перевертайте продукти під час розморожування, після чого злийте воду і вийміть нутрощі. Для швидшого розморожування, перш ніж розморожувати, поріжте їжу на менші шматки і обгорніть їх алюмінієвою фольгою. Коли зовнішня поверхня заморожених продуктів почне танути, припиніть розмороження і дайте їжі постояти, як зазначено у таблиці нижче. Не змінюйте стандартного рівня потужності (180 Вт) для режиму розмороження.

Страва		Розмір порції (г)	Час розморожування (хв.)	Час витримки (хв.)
М'ясо	М'ясний фарш	250	4–6	15–30
		500	9–11	
	Стейки зі свинини	250	7–8	
Покладіть м'ясо на керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!				
М'ясо птиці	Шматки курки	500 (2 шт.)	12–14	15–60
	Ціла курка	1200	28–32	
Для початку покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!				
Риба	Філе риби	200	6–7	10–25
	Ціла риба	400	11–13	
Покладіть заморожену рибу посередині керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!				
Фрукти	Ягоди	300	6–7	5–10
	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).			

Страва		Розмір порції (г)	Час розморожування (хв.)	Час витримки (хв.)
Хліб	Булочки	2 шт.	1–1½	5–20
	(прибл. по 50 г кожна)	4 шт.	2½–3	
	Тости / канапки	250	4–4½	
	Німецький хліб	500	7–9	
Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині керамічної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження!				

### Вказівки з використання гриля

Нагрівальні елементи гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі. Ці елементи працюють тільки тоді, коли дверцята закриті, і скляна тарілка обертається.

Для приготування їжі в режимі гриля кладіть її на високу решітку, якщо не зазначено інше.

Розігрійте гриль упродовж 2–3 хвилин у режимі гриля, а тоді, якщо не зазначено інше, готуйте продукти на високій решітці. Коли страва буде готова, одягніть кухонні рукавиці, щоб виїняти її з печі.

### Кухонне приладдя

Гриль: використовуйте вогнетривкий посуд, який може містити металеві часточки. Не використовуйте пластмасовий посуд будь-якого типу.

Мікрохвилі + гриль: не використовуйте посуд, зроблений з металу чи пластмаси.

### Тип продуктів

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

### Приготування в режимі гриля

Страва	Розмір порції	Режим	Час приготування (1 сторона) (хв.)	Час приготування (2 сторона) (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г)	Лише гриль	3½–4½	2–2½
	Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.			

## Готуємо з розумом

Страва	Розмір порції	Режим	Час приготування (1 сторона) (хв.)	Час приготування (2 сторона) (хв.)
Помідори-гриль	2 шт. (400 г)	300 Вт + Гриль	6–7	-
	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Канапки з сиром і помідором	4 шт. (300 г)	180 Вт + Гриль	5–6	-
	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Після готовності дайте постояти 2–3 хвилини			
Тости по-гавайськи	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5–6	-
	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Смажена картопля	500 г	450 Вт + Гриль	14–16	-
	Розріжте картоплю навпіл. Змастіть картоплю олією та додайте петрушку. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.			
Печені яблука	2 яблука	300 Вт + Гриль	6–7	-
	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.			
Смажена курка	1200–1300 г	450 Вт + Гриль	19–23	20–24
	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.			

Страва	Розмір порції	Режим	Час приготування (1 сторона) (хв.)	Час приготування (2 сторона) (хв.)
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9–11	8–10
	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування на грилі.			
Стейки з яловичини (середні):	400 г (2 шт.)	Лише гриль	8–12	6–10
	Змастіть стейки олією. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування на грилі.			
Смажена риба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6–8	5½–6½
	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування на грилі.			

### Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою

Рекомендовано розігріти тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою впродовж 3–4 хвилин на скляній тарілці.

Страва	Розмір порції (г)	Попереднє нагрівання		Приготування страв	
		Режим	Час (хв.)	Режим	Час (хв.)
Бекон	80 (4–6 шматків)	600 Вт + Гриль	3	600 Вт + Гриль	3–4
	Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Викладіть шматки бекону один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на високу решітку.				
Помідори-гриль	200	600 Вт + Гриль	3	300 Вт + Гриль	3½–4½
	Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть їх по колу на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою і розмістіть її на високій решітці.				
Картопляні дольки	250	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	8–10
	Помийте та почистьте картоплю. Поріжте картоплю дольками або кубиками. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть кубики рівномірно на тарілці. Поставте тарілку на високу решітку. Переверніть шматочки курки через 5–7 хв.				
Шматки курки в клярі	300	600 Вт + Гриль	4	600 Вт + Гриль	6–8
	Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть шматки курки на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на високу решітку. Переверніть шматочки курки через 4–5 хв.				

### Вказівки із використання режиму аерогриля

Приготування в режимі аерогриля – це потужне поєднання внутрішнього нагрівального елемента гриля та кільцевого нагрівального елемента конвекції із вентилятором збоку. Гаряче повітря дує згори камери крізь отвори в печі. Нагрівальний елемент вгорі і збоку, а також вентилятор на бічній стінці рівномірно розподіляють гаряче повітря. Використовуйте цей режим для випікання печива, коржів, булочок, тістечок, пирогів із фруктами, заварного тіста і суфле.

Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в печі.

Страва	Розмір порції (г)	Режим (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Заморожені міні-торти/ міні-піци	250	200	9–12
	Викладіть міні-піци на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на нижню решітку.		
Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	300	200	13–16
	Розкладіть чіпси на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на нижню решітку.		
Заморожені шматки курки	300	200	6–9
	Покладіть заморожені шматки курки на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку.		
Заморожена піца	300	200	13–15
	Поставте заморожену піцу на низьку решітку.		
Лазанья по-домашньому/ макарони під сиром	500	180	25–30
	Викладіть макарони у посудину, придатну для використання в печі. Поставте посудину на низьку решітку.		
Смажені овочі	300	200	6–10
	Сполосніть і наріжте овочі на скибочки (наприклад, кабачки, баклажани, перець, гарбуз). Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Поставте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою на низьку решітку.		

## Готуємо з розумом

### Вказівки щодо користування режимом конвекції

#### Конвекція

У режимі конвекції нагрівальний елемент і вентилятор на бічній стінці працюють одночасно, щоб розганяти тепло всередині камери печі. Використовуйте цей режим для випікання печива, коржів, булочок, тістечок, пирогів із фруктами, заварного тіста і суфле. Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в печі.

#### Мікрохвилі + Конвекція

Цей комбінований режим поєднує енергію мікрохвиль із гарячим повітрям, що призводить до зменшення часу приготування і утворення рум'яної хрусткої скоринки. Піч підтримує 5 різних комбінованих режимів. Використовуйте цей режим для приготування усіх видів м'яса та птиці, а також запіканок, страв із тертим сиром, бісквітів, легких фруктових тістечок, пирогів, пісочного печива, смажених овочів, коржів та хліба. Використовуйте лише посуд, безпечний для печі, наприклад зі скла, кераміки чи порцеляни без металевого оздоблення.

Попередньо розігрійте гриль у режимі швидкого розігрівання і зачекайте до кінця циклу. Встановіть рівень потужності і час приготування згідно із вказівками. Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Розмір порції (г)	Режим	Час приготування їжі (хв.)
Заморожена піца (готова)	300–400	Лише 200 °C	15–17
	Покладіть піцу на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після випікання.		
Заморожена лазанья	400	450 Вт + 200 °C	16–18
	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожену лазанью на низьку решітку. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування.		

Страва	Розмір порції (г)	Режим	Час приготування їжі (хв.)
Смажена яловичина/ягнятина (середні):	1000–1200	450 Вт + 160 °C	18–20 (з одного боку) 15–17 (з іншого боку)
	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і залиште на 10–15 хвилин.		
Заморожені булочки	350 (6 шт.)	100 Вт + 160 °C	6–8
	Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Після готовності дайте постояти 2–3 хвилини.		
Мармуровий кекс	700	Лише 180 °C	70–80
	Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте посудину на низьку решітку. Дайте постояти 5–10 хвилин після приготування.		
Невеличкі пироги	по 30	Лише 165 °C	25–35
	Викладіть до 12–15 невеличких пирогів / пампушків у паперових формах на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Поставте тарілку на нижню решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.		
Круасани/булочки (сире тісто)	200–250	Лише 200 °C	13–18
	Розкладіть охолоджені круасани або булочки на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.		
Заморожена випічка	1000	180 Вт + 160 °C	16–18
	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.		

Страва	Розмір порції (г)	Режим	Час приготування їжі (хв.)
Картопляна запіканка по-домашньому	500	600 Вт 180 °С	5–7 (з одного боку) 12–16 (з іншого боку)
	Викладіть запіканку в посудину, придатну для використання в печі. Поставте посудину на низьку решітку.		
Кіш по-домашньому (середнього розміру)	500–600	170 °С	40–42
	Розігрійте піч до 170 °С у режимі конвекції. Викладіть кіш у металеву посудину середнього розміру і поставте посудину на низьку решітку. Рецепт шукайте в довіднику для приготування в режимі автоматичного аерогриля.		
Кіш по-домашньому (великого розміру)	900–1000	180 Вт + 170 °С	38–40
	Розігрійте піч до 170 °С у режимі конвекції без тарілки для приготування страв із хрусткою скоринкою. Приготуйте кіш на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою і поставте тарілку на низьку решітку. Рецепт шукайте в довіднику для приготування в режимі автоматичного аерогриля.		

#### Посібник із приготування їжі на парі

Тривалість приготування їжі залежить від типу, розміру та товщини нарізки продуктів. Якщо інгредієнти нарізані тонкими скибками чи дрібними шматочками, тривалість приготування на парі потрібно зменшити. Якщо інгредієнти нарізані товстими скибками чи великими шматками, час приготування необхідно збільшити. Під час приготування їжі на парі слід враховувати значення часу та потужності, наведені в цій таблиці.

Свіжі продукти	Порція (г)	Холодна вода (мл)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Інструкції
Сувцвіття броколі	400	500	900	12-18	Помийте та очистьте сувцвіття броколі, а потім наріжте шматочками однакового розміру та розкладіть рівномірно в паровому кошику.
Морква	400	500	900	15-20	Помийте та почистьте моркву, а потім наріжте її скибками однакового розміру та розташуйте рівномірно в паровому кошику.

Свіжі продукти	Порція (г)	Холодна вода (мл)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Інструкції
Цвітна капуста (ціла головка)	600	500	900	20-25	Очистьте головку цвітної капусти та покладіть її в паровий кошик.
Качани кукурудзи	400 (2 шт.)	500	900	23-28	Помийте качани кукурудзи, а потім покладіть їх поруч у паровому кошику.
Кабачки	400	500	900	10-15	Помийте кабачки, а потім наріжте їх кружальцями однакового розміру та розташуйте рівномірно в паровому кошику.
Заморожені овочі (суміш)	400	500	900	18-23	Рівномірно розподіліть заморожені овочі (температура заморозки: –18 °С), наприклад броколі, цвітну капусту та нарізану моркву, в паровому кошику.
Картопля (дрібна)	500	500	900	25-30	Помийте та очистьте картоплини, а потім проколіть шкірку виделкою та рівномірно розташуйте їх у паровому кошику.
Яблука	800 (4 шт.)	500	900	15-20	Помийте яблука та видаліть із них серцевину, а потім покладіть їх у паровий кошик поруч у вертикальному положенні.
Яйця	4–6 шт.	500	900	15-20	Проколіть 4–6 свіжих яєць середнього розміру та помістіть їх у невеликий заглиблення в паровому кошику. Після завершення приготування на парі залиште яйця в накритому кришкою посуді на 2–5 хвилини.
Гігантські прісноводні креветки	250 (5–6 шт.)	500	900	10-15	Полийте прісноводні креветки 1–2 столовими ложками лимонного соку, а потім рівномірно розкладіть їх у паровому кошику.

## Готуємо з розумом

Свіжі продукти	Порція (г)	Холодна вода (мл)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Інструкції
Філе риби (тріска, окунь)	500 (2–3 шт.)	500	900	12-17	Полійте філе риби 1–2 ложками лимонного соку, додайте приправи (наприклад, розмарин) за смаком, а потім рівномірно розкладіть шматочки у паровому кошику.
Філе куриної грудки	400 (2 шт.)	500	900	20-25	Помойте и очистите филе куриной грудки, а затем положите кусочки рядом в паровой корзине.

### Очищення комплексу Pro Steamer

- Комплект Pro Steamer слід мити в теплій воді з мийним засобом. Після миття сполосніть його в чистій воді.
- Комплект не можна мити за допомогою щітки чи жорсткої губки, оскільки це може ушкодити покриття.
- Комплект Pro Steamer не можна мити в посудомийних машинах.

### Поради щодо зручного та швидкого приготування

#### Топлення масла

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Підігрівайте упродовж 30–40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

#### Топлення шоколаду

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 3–5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

#### Розтоплення кристалізованого меду

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 20–30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

#### Топлення желатину

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

### Приготування глазури (для пирогів і печива)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води.

Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

### Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте під кришкою протягом 10–12 хвилин на рівні потужності 900 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

### Приготування пудингу

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6½–7½ хвилин за потужності 900 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

### Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів, підсмажуючи горіхи впродовж 3½–4½ хвилин за рівня потужності 600 Вт. Залиште страву на 2–3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!



## Усунення несправностей

Під час користування піччю можуть статися проблеми. У такому разі спершу перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення. Якщо проблему не вдається вирішити, або на дисплеї й далі з'являється будь-який інформаційний код, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.



### Що слід перевірити

Якщо станеться проблема, спершу перегляньте таблицю нижче і спробуйте одне із запропонованих вирішень.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Загальні дані</b>		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопилися сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію блокування від дітей.	Вимкніть блокування від дітей.
Не відображається час.	Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).	Вимкніть еко-режим.
Піч не працює.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, знову натисніть  , щоб почати програму.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтесь увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чутися потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібralися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.

## Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть  .
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши страву, знову натисніть  <b>СТАРТ</b> , щоб знову запустити програму.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
<ol style="list-style-type: none"> <li>На печі є краплі води.</li> <li>Через зазор у дверцятах виходить пара.</li> <li>У печі залишається вода.</li> </ol>	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.


Проблема	Причина	Вирішення
<b>Скляна тарілка</b>		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібralися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.
<b>Гриль</b>		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Піч</b>		
Піч не нагрівається.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.
Піч не готує належним чином.	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном.

## Усунення несправностей

### Інформаційні коди

Якщо з пічкою стається проблема, на дисплеї відображається інформаційний код. Перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення.

Код	Опис	Вирішення	
C-20	Відкритий датчик температури.	Від'єднайте кабель живлення і зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.	
	Закоротив датчик температури.		
C-A1	Цей код відображається, коли піч не виявляє відкривання чи закриття заслінки впродовж 1 хвилини.		
C-F0	Якщо між головною і додатковою платою керування (MICOM) немає зв'язку.		
C-21	Цей код з'являється, лише коли надто висока температура печі. Якщо під час роботи температура печі перевищує встановлене обмеження (ризик займання).		Від'єднайте кабель живлення, щоб піч охолотла, тоді перезапустіть піч.
C-F2			Натисніть  , щоб повторити спробу.
C-d0	Не працюють сенсорні кнопки.	Від'єднайте кабель живлення, щоб піч охолотла, тоді почистьте кнопки (пил, вода). Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.	

## Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без повідомлення.

Модель		MC35R8088**
Джерело живлення		230 В змінного струму / 50 Гц
Споживання енергії	Максимальна потужність	2950 Вт
	Мікрохвилі	1450 Вт
	Гриль	2250 Вт
	Конвекція	2500 Вт
	Аерогриль	2750 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 900 Вт (IEC - 705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (20)
Спосіб охолодження		Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	Основний блок (з ручкою)	528 x 404 x 481 мм
	Камера для приготування	400 x 219 x 396,5 мм
Гучність		35 л
Вага	Нетто	Прибл. 27,5 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

## Нотатки

---

## Нотатки

---

## Нотатки

---

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

**Адреса виробника:** (Маєтан-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 16677

**АДРЕСА ФАБРИКИ :** ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАЇ, МАЛАЙЗІЯ

**Країна виробництва:** Малайзія

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

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

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DE68-04597B-00



# Микротолқынды пеш

---

Пайдаланушы нұсқаулығы

MC35R8088\*\*

---



**SAMSUNG**

## Мазмұны

### Қауіпсіздік нұсқаулары 3

Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	3
Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер	6
Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары	7
Шектеулі кепілдік	8
Құрылғы тобының сипаттамасы	8
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	8

### Орнату 9

Жинақтың құрамы	9
Керек-жарақтары	9
Орнатылатын орын	10
Бұрылмалы табақ	10

### Күтім көрсету 10

Тазалау	10
Ауыстыру (жөндеу)	11
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	11

### Істі бастау алдында 11

Сағат	11
Дыбыс режимі Қосулы/Сөндірулі	12
Микротолқын қуаты туралы	12
Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыстар	13

### Іске пайдалану 14

Басқару панелі	14
Қол режимі	15
Автоматты режим	19
Арнайы функциялар	21

### Смарт пісіру 22

Автоматты пісіру	22
Қолмен пісіру	52
Жылдам көмек	60

### Ақаулық себептерін анықтау 61

Тексерулер	61
Ақпарат кодтары	64

### Техникалық параметрлері 64

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

**ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

**ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

**ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.

Бұл құрылғыны үйде ғана пайдалану керек және төмендегі жерлерде пайдалануға болмайды:

- дүкендердің ас бөлмелерінде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарында;
- ферма үйлерінде;
- қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;

- таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

Егер түтін байқалса (шықса), құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абайлау керек.

Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне (жеке қойып) қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

Микротолқынмен пісірген кезде тағам және сусындарға арналған темір сауыттарды пайдалануға болмайды.

Пештен ыдыстарды алып жатқанда бұрылмалы табақты орнынан тайдырып алмау үшін абау болуы керек.

Құрылғыны бұмен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Қорек сымына зақым келсе, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші, өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.

Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.

Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан, балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Түрпілі тазалағыш заттарды не өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп, оның шытынап кетуіне алып келеді.

Бүмен тазалағышты пайдалануға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады.

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

**АБАЙЛАҢЫЗ:** Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын 8 жастан асқан балалар, басқаның қадағалауымен орындай алады.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс. Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз. Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз. Пешті қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығуы мүмкін жерге, тегіс емес жерге қоймаңыз. Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек. Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз. Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз. Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз. Қуат сымына қол тигізбеңіз. Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз. Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды. Саусақтарыңызды немесе бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз. Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз. Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, техникалық параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Ашаны қабырғадағы розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымдарды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз. Қуат сымын металл заттарға іліп қоймаңыз. Қуат сымының заттардың арасында немесе пештің артында болуын қамтамасыз етіңіз. Бүлінген қуат ашасын, қуат сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Зақым келген қуат ашалары немесе сымдары үшін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды. Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз. Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пешке шашпаңыз. Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында алкогольі бар тағамды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі алкоголь буы пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуі мүмкін. Балалар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын қыстырып алуы мүмкін. Есікті ашып/жапқанда, балаларды алыс ұстаңыз.

### Микротолқынға қатысты ескерту

Сусындарды микротолқынмен қыздырғанда кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты әрқашан абайлап ұстау керек. Сусындарды әрқашан 20 секунд қоя тұрғаннан кейін алыңыз. Қажет болса, қыздыру барысында араластырыңыз. Қыздырып болғаннан кейін әрқашан араластырыңыз.

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

1. Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.
2. Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.
3. Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.

Науаға немесе торға зақым келтірмеу үшін тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз.

Пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Нәтижесінде ыстық май тасып төгілуі мүмкін.

### Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Темір сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істікті т.б. ешқашан қолданбаңыз.

Темір бауларын алыңыз. Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

Аз тағам қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа уақытты қолданыңыз.

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

Жарылыс қаупін болдырмау үшін қабығы бар жұмыртқаларды немесе бітеу пісірілген жұмыртқаларды қыздырмаңыз. Тұмшаланып жабылған немесе вакуум сауыттарды, жаңғақтарды, қызанақтарды т.б. қыздырмаңыз.

Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Өрт шығу қаупі бар. Пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз. Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.

Бос тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік мақсатында пеш автоматты түрде 30 минутқа сәнеді.

Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.

Пешті осы нұсқаулықта берілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз).

Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын қосқан кезде абай болыңыз.

### Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Есігі ашық тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік бекітпелеріне тимеңіз (есіктің бекітпелері). Қауіпсіздік бекітпесінің саңылауларына ешқашан ешнәрсе сұқпаңыз.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қоймаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болған сайын дымқыл, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Зақым келген пешті іске қоспаңыз. Білікті техник жөндегеннен кейін ғана іске қосыңыз.  
**Маңызды:** пештің есігін дұрыс жабу керек. Есік майыспаған болуы керек; есіктің топсалары сынған немесе босап тұрмаған болуы керек; есіктің тығыздағыштарына және тығыздағыш беттеріне нұқсан келмеген болуы керек.
- Барлық түзету және жөндеу жұмыстарын білікті техник іске асыруы керек.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Шектеулі кепілдік

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

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

Бұл пешті тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Пешті абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.

Себебі бұл іске пайдалану нұсқауларында әр түрлі үлгілер қамтылғандықтан, микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген пештерден сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселеңіз немесе сұрағыңыз болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе [www.samsung.com](http://www.samsung.com) арқылы онлайн ақпарат және көмек алыңыз.

Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған.

Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.

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

### Құрылғы тобының сипаттамасы

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

### Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)



#### (Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз. Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

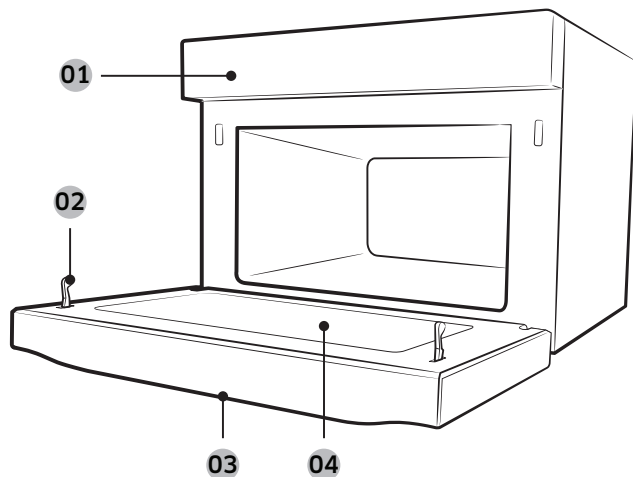


# Орнату

## Жинақтың құрамы

Құрылғының жинағына барлық бөлшектер мен керек-жарақтардың кіргеніне көз жеткізіңіз. Пешке немесе керек-жарақтарға қатысты ақау пайда болса, жергілікті Samsung тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына немесе дилерге хабарласыңыз.

### Пешке шолу



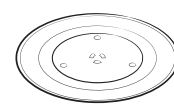
- 01 Басқару панелі      02 Есіктің қауіпсіздік бекітпесі      03 Есіктің тұтқасы
- 04 Есік

## Керек-жарақтары

Пешпен бірге түрлі тағам дайындауға мүмкіндік беретін әр түрлі керек-жарақтар жеткізіледі.



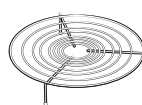
Айналмалы шығырық



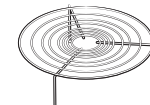
Бұрылмалы табақ



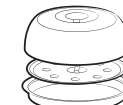
Қызартып пісіру табағы



Астыңғы тор



Үстіңгі тор



Бу кәстрәлі

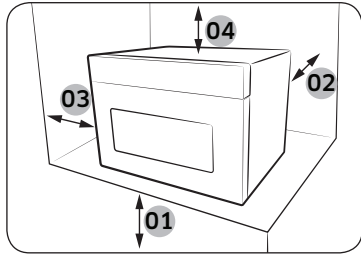
<b>Айналмалы шығырық</b>	Тағанның ортасына салыңыз. Ол бұрылмалы табақты ұстап тұрады.
<b>Бұрылмалы табақ</b>	Айналмалы шығырықтың ортаңғы тұсын жалғастырғышқа орнату арқылы қосыңыз. Бұл тағам дайындауда негіз ретінде қызмет етеді.
<b>Торлар</b>	Осы торлардың біреуін екі тағамды бірге дайындау үшін қолданыңыз. Шағын ыдысты бұрылмалы табаққа, ал екіншісін таңдалған торға қойыңыз. Торларды Гриль конвекциясымен немесе Аралас режиммен пісіру кезінде пайдалануға болады. <b>ЕСКЕРТПЕ</b> Микротолқынмен пісіру үшін тор науаларды қолданбаңыз.
<b>Қызартып пісіру табағы</b>	Бұрылмалы табаққа қойыңыз. Қызартып пісіру немесе кондитер өнімдері не пиццаның қыртысын қытырлақ етіп пісіру үшін пайдаланыңыз.
<b>Бу кәстрәлі</b>	Бу кәстрәлі булап пісіруге арналған тот баспайтын болаттан жасалған қақпақтан, бу науасынан және жұқа табақтан тұратын ыдыс. Бұны Микротолқын немесе Гриль конвекциясы режимінде кондитерлік өнімнің және пиццаның қамырын қызартып пісіру үшін қолданыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз іске қосуға болмайды.

## Орнату

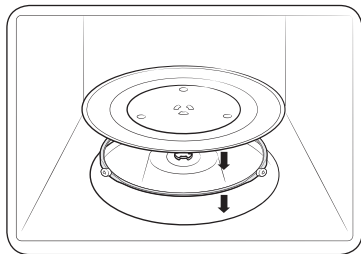
### Орнатылатын орын



- 01 Еденнен 85 см биік
- 02 Артқы қабырғадан 10 см
- 03 Жанынан 10 см
- 04 Үстіңгі жағынан 20 см

- Тегіс, деңгейленген және еденнен кемінде 85 см жоғары орын таңдаңыз. Беткі жағы пештің салмағын көтере алатындай болуы керек.
- Желдету үшін кемінде артқы қабырғадан және қос бүйір жағынан 10 см және үстіңгі жағынан 20 см орын қалдырыңыз.
- Пешті басқа микротолқынды пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз.
- Бұл пештің қуатпен жабдықтау параметрлеріне сай екеніне көз жеткізіңіз. Міндетті түрде қолдану керек болса, тек рұқсат етілген ұзартқыштарды ғана пайдаланыңыз.
- Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында, ішкі беттері мен есіктің тығыздағыштарын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

### Бұрылмалы табақ



Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.

## Күтім көрсету

### Тазалау

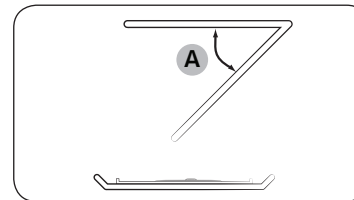
Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.

Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

### Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

1. Пеш бос тұрған кезде, бұрылмалы табақтың ортасына кесеге ерітілген лимон шырынын қойыңыз.
2. Пешті ең жоғары қуат деңгейіне қойып 10 минут қыздырыңыз.
3. Цикл аяқталғаннан кейін пеш салқындағанша күтіңіз. Содан кейін, есікті ашып, тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

### Ішкі тербелмелі қыздырғышы бар үлгілерді тазалау үшін



Пісіру бөлігінің үстіңгі тұсын тазалау үшін үстіңгі қыздырғыш элементті көрсетілгендей 45° градусқа (A) төмендетіңіз. Бұл үстіңгі жақты тазалауға көмектеседі. Болған кезде, үстіңгі қыздырғыш элементті орнына қойыңыз.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

- Есік пен есіктің тығыздағыштарын таза ұстаңыз және есіктің оңай ашылып жабылатынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, пештің қолданыс мерзімі қысқаруы мүмкін.
- Тазалау саңылауларына су шашыратпау үшін абай болыңыз.
- Тазалау үшін жеміргіш немесе химиялық заттарды пайдаланбаңыз.
- Пешті әр қолданып болған сайын пеш салқындағанша күтіп, жұмсақ жуғыш затты пайдаланып тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

## Ауыстыру (жөндеу)

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл пештің ішінде пайдаланушы ағытып алуға болатын ешбір бөлшек жоқ. Пешті өзіңіз жөндеуге немесе бөлшектерін ауыстыруға әрекеттенбеңіз.

- Егер топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- Егер пештің сыртқы корпусына қатысты мәселе туындаса, әуелі қуат сымын қуат көзінен ағытып, содан кейін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

Егер пешті ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, қуат сымын ағытып, пешті құрғақ, шаңы жоқ жерге қойыңыз. Пештің ішіне жиналып қалатын ылғал және шаң пештің жұмысына әсер етуі мүмкін.

## Істі бастау алдында

Рецептіге бару алдында білуіңіз керек бірнеше компонент бар. Пісіру режимінің алдында немесе пісіру кезінде, сағатты немесе ас үй таймерін өз қалауыңыз бойынша орната/өзгерте аласыз.

### Сағат

Автоматты жұмыстардың дұрыс орындалуын қамтамасыз ету үшін сағатты дұрыс қою өте маңызды.



1. Пешті қосыңыз да, Күту режиміне кіру үшін бірнеше секунд күтіңіз. Сағат элементі жыпылықтайды.
2. Сағатты орнату үшін  $\wedge$  немесе  $\vee$  тетігін пайдаланып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз. Минут элементі жыпылықтайды.
3. Минутты орнату үшін  $\wedge$  немесе  $\vee$  тетігін пайдаланып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.

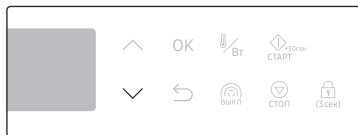
### 📖 ЕСКЕРТПЕ

- Ағымдық уақытты кейін өзгерту үшін  $\wedge$  түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз және жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.
- Жұмыс барысында сағаттың уақытын өзгерту мүмкін емес.

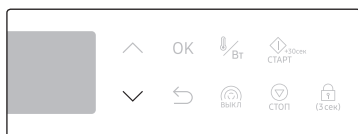
## Істі бастау алдында

### Дыбыс режимі Қосулы/Сөндірулі

Перненің, сигналдың немесе ескертудің дыбысын сөндіруге болады. Бұл параметрге күту режимінде ғана қолжетімді (ағымдық уақыт көрініп тұрған кезде).



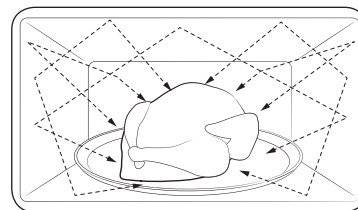
1. Дыбысты сөндіру үшін  $\checkmark$  түймесін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде "OFF" пайда болады.



2. Дыбысты қосу үшін  $\checkmark$  түймесін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде "ON" пайда болады.

### Микротолқын қуаты туралы

Микротолқындар жоғары - жиіліктегі электромагнитті толқындар. Пеш тағамның пішімін бұзбай және түрін өзгертпей пісіру немесе қыздыру үшін, микротолқындарды бөліп шығаратын кіріктірілген магнетронды пайдаланады.



1. Магнетронды түтіктерде пайда болған микротолқындарды біркелкі айналдырып тарататын жүйе таратады. Сондықтан да тағам біркелкі піседі.
2. Тағамдар микротолқындарды ең көбі 2,5 см тереңдікте бойына сіңіреді. Содан кейін, тағам пісіру жалғасып тұрғанда, микротолқындар тағамның ішіне таралады.
3. Пісіру уақытына тағамға қатысты келесі жағдайлар әсер етуі мүмкін.
  - Мөлшері және тығыздығы
  - Ылғалдың мөлшері
  - Бастапқы температурасы (әсіресе, мұздап тұрса)

### ЕСКЕРТПЕ

Тағам піскеннен кейін оның дәл ортасында қызу сақталып тұрады. Сондықтан да, осы нұсқаулықта көрсетілген, тағамның дәл ортасына дейін біркелкі пісуін қамтамасыз ету үшін қажет тағамды қоя тұру уақытын сақтау керек.

## Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыстар

Микротолқын режимі үшін қолданылатын ыдыс микротолқындарды тағамға өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс микротолқындарды шағылыстырады. Сондықтан да, темір ыдыстарды қолданбаңыз. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар әрқашан пайдалану үшін қауіпсіз. Жарамды ыдыстарға байланысты қосымша мағлұматтарды келесі нұсқаудан қараңыз және бұрылмалы табаққа бір стакан су немесе біраз тағам қойыңыз.

### Шарттары:

- Табаны жалпақ, бүйір жақтары тік
- Қақпағы мықты жабылатын
- Тұтқалары табаның салмағынан аз болатын, өте орнықты таба

Қолданылған материалы	Микротолқынға төзімді	Сипаттамасы	
Алюминий фольга	△	Тағам қатты пісіп кетпеу үшін, шағын мөлшердегі тағамдарды пісіру үшін қолданыңыз. Егер жұқалтырды пештің қабырғасына жақындатса немесе жұқалтырды өте көп пайдаланса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.	
Қызартып пісіру табағы	○	Алдын ала қыздыруды 8 минуттан артық пайдаланбаңыз.	
Қатты фарфор немесе қыш ыдыстар	○	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстар, жиегі темір болмаса әдетте микротолқынға төзімді.	
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	○	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.	
Фастфуд орамдары	Полистирол кеселер немесе сауыттар	○	Қатты қыздырса, еріп кетуі мүмкін.
	Қағаз қалта немесе газет	×	Өртеніп кетуі ықтимал.
	Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	×	Электр жарқылы пайда болуы ықтимал

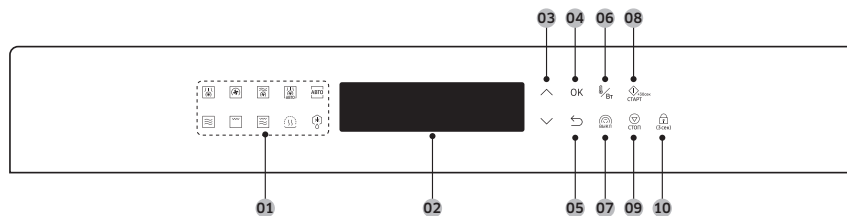
Қолданылған материалы	Микротолқынға төзімді	Сипаттамасы	
Шыны ыдыс	Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	○	Жиегі темір болмаса әдетте микротолқынға төзімді.
	Осал шыны ыдыс	○	Осал шыны ыдыс жылдам қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
	Шыны банка	○	Тағам жылытуға ғана жарайды. Тағам пісіру алдында қақпағын алыңыз.
Металл	Ыдыстар	×	Электр жарқылы немесе өрт пайда болуы мүмкін.
	Қапсырмалары бар мұздатқыш қалталар	×	
Қағаз	Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы	○	Қысқа уақыт пісірген кезде пайдаланыңыз. Бұлар артық ылғалды бойына сіңіреді.
	Өңделген қағаз	×	Электр жарқылы пайда болады.
Пластик	Сауыттар	○	Термопластик ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Кейбір пластиктердің жоғары температурада майысуы немесе түсі өзгеруі мүмкін.
	Жылтыр қағаз	○	Пісіріп болғаннан кейін тағамның ылғалын сақтау үшін пайдаланыңыз.
	Тоңазытқыш қалталар	△	Қайнатуға болатын немесе пешке төзімді қалталарды ғана пайдаланыңыз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз		○	Ылғалды сақтау және шашырауға жол бермеу үшін пайдаланыңыз.

○ : Микротолқынға төзімді    △ : Сақтықпен пайдаланыңыз    × : Микротолқынға төзімді емес

# Іске пайдалану

## Басқару панелі

Алдыңғы панельді түрлі материалдардан жасауға және әр түрлі түспен бояуға болады. Сапаны жақсарту үшін пештің сыртқы көрінісіне алдын ала ескертусіз өзгеріс енгізілуі мүмкін.










01	<b>Функция панелі</b>	Қажетті пісіру режимін немесе функцияны таңдау үшін басыңыз.
02	<b>Дисплей</b>	Таңдалған функцияға немесе параметрлерге қатысты маңызды ақпаратты көрсетеді.
03	<b>Жоғары / Төмен</b>	Параметр мәнін реттеу үшін пайдаланыңыз.
04	<b>ОК</b>	Параметрлерді растау үшін басыңыз.
05	<b>Артқа</b>	Әдепкі параметрге оралу үшін басыңыз.
06	<b>Температура/Қуат деңгейі</b>	Температураны немесе қуат деңгейін өзгерту үшін пайдаланыңыз.
07	<b>Бұрылмалы табақ</b>	Бұрылмалы табақты қосу және сөндіру үшін басыңыз.
08	<b>СТАРТ (БАСТАУ)</b>	Тағам пісіре бастау үшін басыңыз. Бұл түйме сонымен қатар ең жоғары қуатпен пешті алдын ала қыздыру үшін қолданылады.
09	<b>СТОП (ТОҚТАТУ)</b>	Жұмысты тоқтату үшін басыңыз. Бұл түйме сонымен қатар ағымдық режимді болдырмау үшін де қолданылады.
10	<b>Бала қауіпсіздігінің құралы</b>	Қосу немесе сөндіру үшін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Бала қауіпсіздігінің құралы Құту режимінде ғана жұмыс істейді.

## ЕСКЕРТПЕ

- Құту режимі:** Басқару панелінде 5 минут ешбір әрекет жасалмаса, пеш тек ағымдағы уақыт ғана көрсетілетін Құту режиміне өтеді. 25 минуттан артық уақыт ешбір әрекет жасалмаса, пеш Тоқтау режиміне өтеді.
- Тоқтау режимі:** Пеш өшірілгеннен кейін қайта іске қосылғанда, тек соңғы пайдаланушының әрекетіне сәйкес келетін түймелер жанады.

## Функцияға шолу

Функция		Температура ауқымы	Әдепкі температура	Макс. уақыт
Қол режимі	<b>Қарқынды қызу</b>	160-230 °C	200 °C	60 мин.
	<b>Конвекция режимі</b>	40-230 °C	180 °C	60 мин.
	<b>Аралас конвекция</b>	40-200 °C 100-450 Вт	180 °C 450 Вт	60 мин.

Функция		Температура ауқымы	Әдепкі температура	Макс. уақыт
Қол режимі	 <b>Микротолқын</b>	100-900 Вт	900 Вт	90 мин.
	 <b>Гриль</b>	180 °С	180 °С	60 мин.
	 <b>Аралас Гриль</b>	180 °С 100-600 Вт	180 °С 600 Вт	60 мин.
Автоматты режим	 <b>Қарқынды қызу авт. түймесі</b>	Қарқынды қызу режимін бірінші рет қолданушыларға арнап, пеш 10 автоматты бағдарламаны ұсынады.		
	 <b>Автоматты</b>	Тәжірибесі жоқ адамдар үшін пеште барлығы 95 автоматты түрде пісіретін рецепт бар.		
	 <b>Қарқынды жібіту</b>	Пеш сізге ыңғайлы болу үшін 5 жібіту бағдарламасын ұсынады.		
Арнайы функциялар	 <b>Жылы ұстау</b>	50-80 °С	60 °С	3 сағ.
		Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.		

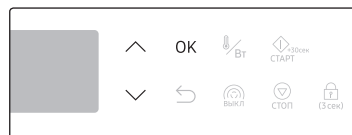
## Қол режимі

### 1-қадам Режим таңдаңыз



Функция панелінен **Қол режимі** тетігін басыңыз, мысалы **Конвекция режимі**. Әдепкі температура (немесе қуат деңгейі) жыпылықтайды.

### 2-қадам Температураны немесе Қуат деңгейін орнатыңыз.

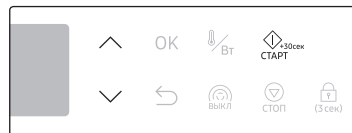


Әдепкі температураны (немесе қуат деңгейін) өзгерту үшін  $\wedge$  немесе  $\vee$  пайдаланыңыз. Болған кезде уақыт элементтеріне өту үшін **OK** түймесін басыңыз.

#### **ЕСКЕРТПЕ**

Қуат деңгейі, егер басқаша көрсетілмесе, орнатылған температураға сәйкес реттеледі. Егер қуат деңгейі немесе температура 5 секунд ішінде қойылмаса, пеш пісіру уақытына өтеді.

### 3-қадам Пісіру уақытын орнату




Пісіру уақытын орнату үшін  $\wedge$  немесе  $\vee$  тетігін пайдаланыңыз. Болған кезде  $\diamond$  түймесін басыңыз.

#### **ЕСКЕРТПЕ**

Алдын ала қыздырғаннан кейін пісіру уақытын орнатуыңызға болады.

### 4-қадам Алдын ала қыздыру



Пеш орнатылған температураға жеткенше қыза бастайды. Болған кезде пештен сигнал естіледі және  индикаторы көрінбей кетеді.

## Іске пайдалану

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

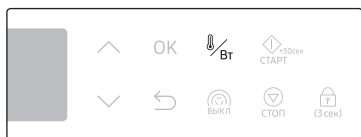
- Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.
- Микротолқынды пеш тағам пісіргеннен кейінгі пеш ішіндегі ыстық температураны салқындату үшін 5 минут жұмыс істей алады. ✖ көрсетіледі.

### Пісіру барысында пісіру уақытын өзгерту

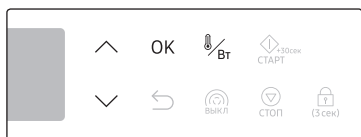


Пісіру уақытын реттеу үшін  $\wedge$  немесе  $\vee$  тетігін пайдаланыңыз. Пеш сіздің өзгертулеріңіз бойынша жаңа параметрлермен пісіруді қайта бастайды.

### Тағам пісіру барысында температураны немесе қуат деңгейін өзгерту

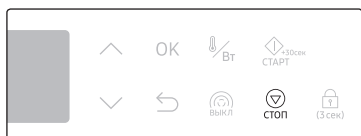


$\text{BT}$  түймесін басыңыз. Температура (немесе қуат деңгейі) жыпылықтайды.



Температураны (немесе қуат деңгейін) реттеу үшін  $\wedge$  немесе  $\vee$  тетігін пайдаланыңыз, содан кейін өзгерген параметрлерді растау үшін **OK** немесе  $\text{BT}$  түймесін басыңыз.

### Жұмысты тоқтату үшін

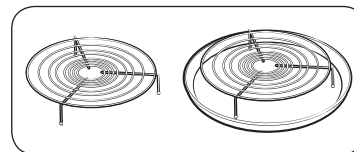


Жұмысты тоқтату үшін  $\text{STOP}$  түймесін бір рет немесе ағымдық режимді біржола тоқтату үшін екі рет басып, Күту режиміне кіріңіз.

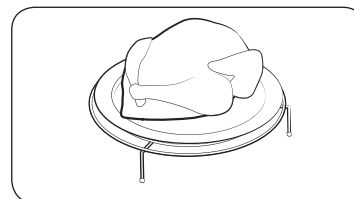
### 🔥 Қарқынды қызу

Қарқынды қызу режимі Конвекция режиміне ұқсас. Дегенмен, қыздыру элементтері күшті жылумен қамтамасыз етеді және пештің ішіне таратылатын ауаның қарқыны да жоғары. Бұл тағамның дәм-татымын сақтай отырып жылдам пісіруге арналған. Бұрылмалы табақ пен астыңғы торды немесе астыңғы тор мен жұқа табақты бірге пайдалануға болады.

1-ші қадам > 2-ші қадам > 3-ші қадам > 4-ші қадам  
**Қарқынды қызу** > **Температура** > **Пісіру уақыты** > **Алдын ала қыздыру**



1. Бұрылмалы табаққа пен астыңғы торды немесе астыңғы тор мен жұқа табақты бірге қойыңыз.



2. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін торға қойып, есікті жабыңыз.
3. **Қол режимі** тармағындағы 1-4-ші қадамдарды **15-** беттен қарап, орындаңыз.
4. Пісіріп болған кезде "0:00" жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

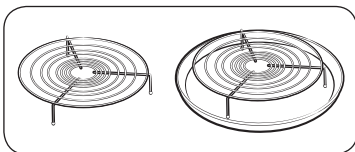
Бұл режимді нан немесе кондитерлік өнімдер пісіру үшін пайдаланбаңыз. Күшті жылу тағамдардың бет жағын күйгізіп жібереді.



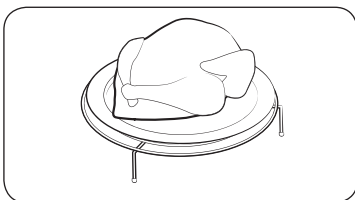
### Конвекция режимі

Қыздырғыш элементтер қызу бөледі, оны конвекция желдеткіші пештің ішіне біркелкі таратады. Бұрылмалы табақ пен астыңғы торды немесе астыңғы тор мен жұқа табақты бірге пайдалануға болады. Бұл режимді печеньелер, жекелеген шеппектер, булочка және торт пісіру, сонымен қатар, жеміс торттарын, кондитер өнімдерін және суфле пісіру үшін қолданыңыз.

1-ші қадам > 2-ші қадам > 3-ші қадам > 4-ші қадам  
Конвекция режимі > Температура > Пісіру уақыты > Алдын ала қыздыру



1. Бұрылмалы табаққа пен астыңғы торды немесе астыңғы тор мен жұқа табақты бірге қойыңыз.

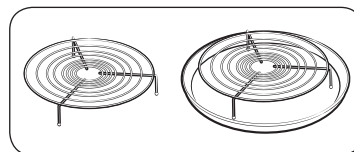


2. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін торға қойып, есікті жабыңыз.
3. **Қол режимі** тармағындағы 1-4-ші қадамдарды 15-беттен қарап, орындаңыз.
4. Пісіріп болған кезде "0:00" жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

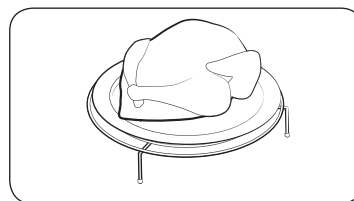
### Аралас конвекция

Бұл аралас режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Бұл режимді ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шеппектер және нандар үшін қолданыңыз.

1-ші қадам > 2-ші қадам > 3-ші қадам > 4-ші қадам  
Аралас конвекция > Температура және Қуат деңгейі > Пісіру уақыты > Алдын ала қыздыру



1. Бұрылмалы табаққа пен астыңғы торды немесе астыңғы тор мен жұқа табақты бірге қойыңыз.



2. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін торға қойып, есікті жабыңыз.
3. **Қол режимі** тармағындағы 1-4-ші қадамдарды 15-беттен қарап, орындаңыз.
4. Пісіріп болған кезде "0:00" жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

### АБАЙЛАҢЫЗ

Пешке жарамды шыны, керамика немесе қатты фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген ыдыстарды пайдаланыңыз.

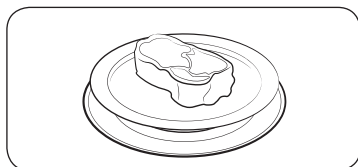
## Іске пайдалану

### Микротолқын

Микротолқындар жоғары - жиіліктегі электромагнитті толқындар. Микротолқын қуаты тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.


- Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1-ші қадам	2-ші қадам	3-ші қадам	4-ші қадам
Микротолқын	Қуат мәні	Пісіру уақыты	-



1. Тағамды микротолқынға төзімді сауытқа салып, содан кейін бұрылмалы табақтың ортасына қойып, есікті жабыңыз. Есікті жабыңыз.
2. **Қол режимі** тармағындағы 1-3-ші қадамдарды 15-беттен қарап, орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде "0:00" жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

#### Оңай бастау

Тағамды қысқа уақытта ең жоғары қуатпен (900 Вт) жай ғана қыздыру үшін  түймесін содан кейін

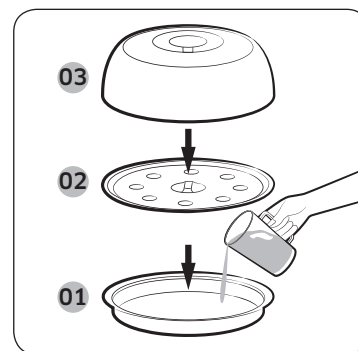
 түймесін басыңыз.

#### Қуат мәні

Деңгей	Пайыз (%)	Қуат шығысы (Вт)	Сипаттамасы
ЖОҒАРЫ	100	900	Сұйықтықты қыздыру үшін қолданыңыз.
ЖОҒАРЫДАН ТӨМЕН	83	750	Сұйықтықты қыздыру және пісіру үшін қолданыңыз.
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67	600	
ОРТАША	50	450	Етті пісіру және көкөністерді қыздыру үшін пайдаланыңыз.
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33	300	
ЖІБІТУ	20	180	Пісіру алдында жібіту үшін пайдаланыңыз.
ТӨМЕН	11	100	Көкөністерді жібіту үшін пайдаланыңыз.

### Pro Steamer пайдалану үшін

Pro Steamer көмегімен қолмен тамақты буға пісіруге болады.

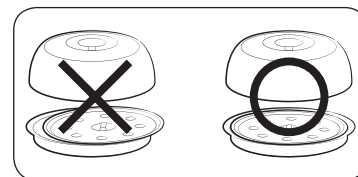


- 01 Бу табағы/Қатты табақ
- 02 Бу науасы
- 03 Тот баспайтын болаттан жасалған қақпақ

1. Бу табағына 500 мл суық су құйыңыз. Бу науасын бу табағына қойыңыз, табаға тамақ қосыңыз, содан кейін тот баспайтын болаттан жасалған қақпақты жабыңыз. Pro Steamer құралын бұрылу плитасының ортасына қойыңыз.
2. Қалған тамақ пісіру параметрлері үшін «Қысқа толқынды пеш» бөліміндегі 2–4 қадамдарын орындаңыз.
  - Пісіру туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды 59-беттегі **буға пісіру нұсқаулығынан** қараңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

Пешті қараусыз қалдырмас бұрын әрқашан пісіру параметрлерін тексеріңіз.



#### АБАЙЛАҢЫЗ

Pro steamer қапағын бу табағына/қатты табаққа салынатындай етіп жабыңыз. Қақпақ дұрыс жабылмаса, жұмыртқа немесе каштан жарылуы мүмкін.

#### АБАЙЛАҢЫЗ

- Осы Pro Steamer құралын ешқашан басқа өніммен немесе модельмен пайдаланбаңыз. Бұл өртке немесе өнімнің толық бүлінуіне әкелуі мүмкін.
- Pro Steamer құралын сусыз немесе тамақсыз пайдаланбаңыз. Осы Pro Steamer құралын қолданған кезде, қолданар алдында кем дегенде 500 мл су құйыңыз. Егер судың мөлшері 500 мл-ден аз болса, бұл толық піспеуіне немесе өртке немесе өнімнің толық бүлінуіне әкелуі мүмкін.
- Пісіргеннен кейін Pro Steamer ішінен контейнерді алып тастау кезінде абайлаңыз, себебі ол өте ыстық болады.

## Гриль

Қыздырғыш элементтер қызу бөледі. Олардың көлденең тұрғанына көз жеткізіңіз.

1-ші қадам > 2-ші қадам > 3-ші қадам > 4-ші қадам

Гриль

2-ші қадам

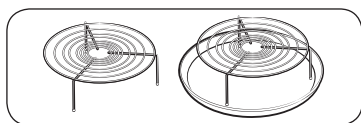
-

3-ші қадам

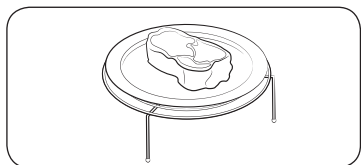
Пісіру уақыты

4-ші қадам

-



1. Бұрылмалы табаққа үстіңгі торды немесе үстіңгі тор мен жұқа табақты бірге қойыңыз.



2. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін торға қойып, есікті жабыңыз.
3. **Қол режимі** тармағындағы 1-ші және 3-ші қадамдарды 15-беттен қарап, орындаңыз.
4. Пісіріп болған кезде "0:00" жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

## Аралас Гриль

Қыздырғыш элементтер қызу бөледі, оған микролқын қуаты қосылады. Микротолқынға төзімді шыны немесе фарфор тәрізді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

1-ші қадам > 2-ші қадам > 3-ші қадам > 4-ші қадам

Аралас Гриль

2-ші қадам

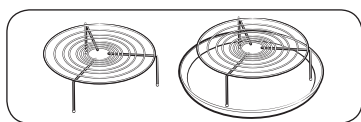
Қуат мәні

3-ші қадам

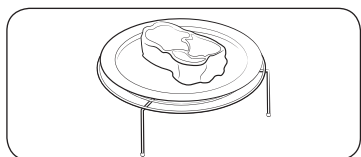
Пісіру уақыты

4-ші қадам

-



1. Бұрылмалы табаққа үстіңгі торды немесе үстіңгі тор мен жұқа табақты бірге қойыңыз.

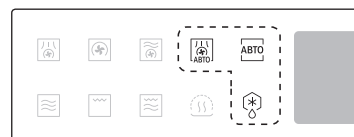


2. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін торға қойып, есікті жабыңыз.
3. **Қол режимі** тармағындағы 1-3-ші қадамдарды 15-беттен қарап, орындаңыз.
4. Пісіріп болған кезде "0:00" жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

## Автоматты режим

Пеш сізге ыңғайлы болу үшін 3 түрлі автоматты режим ұсынады. **Қарқынды қызу авт. түймесі, Автоматты пісіру және Қарқынды жібіту.** Қалауыңызға барынша сай келетін біреуін таңдаңыз.

### 1-қадам Режим таңдаңыз



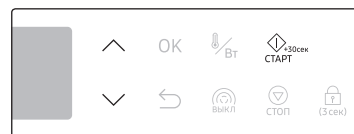
Функция панелінен **Автоматты режим** тетігін басыңыз, мысалы **Қарқынды қызу авт. түймесі.** Әдепкі бағдарламаның нөмірі жыпылықтайды.

### 2-қадам Бағдарламаны таңдаңыз



Қалаған бағдарламаны таңдау үшін **^** немесе **v** тетігін пайдаланып, **OK** түймесін басыңыз. Бағдарламаның әдепкі салмағы жыпылықтайды.

### 3-қадам Тағам тарту мөлшерін немесе салмақты орнатыңыз



Тағам тарту мөлшерін (не салмақты) орнату үшін **^** немесе **v** пайдаланыңыз. Болған кезде **START** түймесін басыңыз.

### АБАЙЛАҢЫЗ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

### ЕСКЕРТПЕ

Пісіру уақыты автоматты режимге сәйкес алдын ала бағдарламаланған, оны өзгертуге болмайды.

## Іске пайдалану

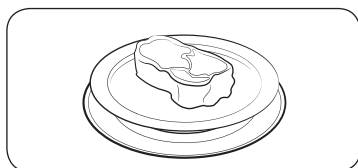
### Қарқынды қызу авт. түймесі

Қарқынды қызу режимі Конвекция режиміне ұқсас. Дегенмен, қыздыру элементтері күшті жылумен қамтамасыз етеді және пештің ішіне таратылатын ауаның қарқыны да жоғары. Бұл тағамның дәм-татымын сақтай отырып жылдам пісіруге арналған.

Қарқынды қызу режимін бірінші рет қолданушыларға арнап, пеш 10 автоматты бағдарламаны ұсынады.

1-ші қадам

Қарқынды қызу авт. түймесі



2-ші қадам

1 - 10

1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін бұрылмалы табаққа қойып, есікті жабыңыз.
2. **Автоматты режим** тармағындағы 1-3-ші қадамдарды **19-** беттен қарап, орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде "0:00" жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

3-ші қадам

Үстелге тарту мөлшері

### АБАЙЛАҢЫЗ

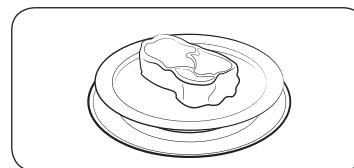
Бұл режимді нан немесе кондитерлік өнімдер пісіру үшін пайдаланбаңыз. Күшті жылу тағамдардың бет жағын күйгізіп жібереді.

### Автоматты пісіру

Тәжірибесі жоқ адамдар үшін пеште барлығы 95 автоматты түрде пісіретін рецeп бар. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты мен температура таңдалған рецeптіге байланысты реттеледі.

1-ші қадам

Автоматты



2-ші қадам

1 - 95

1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін бұрылмалы табаққа қойып, есікті жабыңыз.
2. **Автоматты режим** тармағындағы 1-3-ші қадамдарды **19-** беттен қарап, орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде "0:00" жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

3-ші қадам

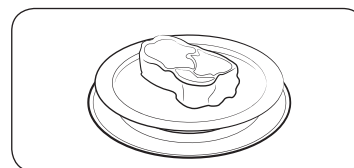
Үстелге тарту мөлшері

### Қарқынды жібіту

Пеш сізге ыңғайлы болу үшін 5 жібіту бағдарламасын ұсынады. Пісіру уақыты мен қуат деңгейі таңдалған бағдарламаға сәйкес автоматты түрде реттеледі.

1-ші қадам

Қарқынды жібіту



2-ші қадам

1 - 5

1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін бұрылмалы табаққа қойып, есікті жабыңыз.
2. **Автоматты режим** тармағындағы 1-3-ші қадамдарды **19-** беттен қарап, орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде "0:00" жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

3-ші қадам

Салмағы


## Арнайы функциялар

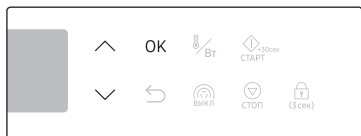
### Жылы ұстау



Осы функцияда конвекция қыздырғыштары ғана жұмыс істейді және тағамды жылы ұстау үшін қосылып және сөніп тұрады.

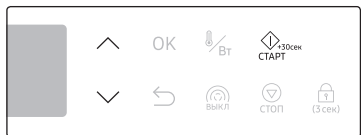
Пісіріп болған кезде.






1. Функция панелінен  басыңыз. Әдепкі температура (60 °C) жыпылықтайды.



2. Температураны реттеу үшін  немесе  тетігін пайдаланып, содан кейін уақыт элементіне өту үшін **OK** түймесін басыңыз.



3. Уақытты орнату үшін  немесе  тетігін пайдаланып, содан кейін  түймесін басыңыз. Пеш қыза бастайды.

### АБАЙЛАҢЫЗ

- Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.
- Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.
- Бұл функцияны 3 сағаттан артық пайдаланбаңыз. Әйтпесе, тағам сапасына әсер етуі мүмкін.
- Тағамды қытырлақ күйде ұстау үшін, Жылы ұстау режиміндегі тағамға қақпақ жаппаңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Цикл барысында температураны өзгерту үшін  түймесін басып, жоғарыдағы 2-ші қадамды орындаңыз.

## Жылы ұстауға қатысты нұсқаулар

Тағам	Температура (°C)	Қоя тұру уақыты (мин.)	Нұсқаулар
Тағамдар	80	30	Ет, тауық, гратин, пицца, картоп және табақтағы тағамдарды жылы ұстауға арналған.
Сусындар	80	30	Су, сүт, кофені жылы ұстауға арналған.
Нан/кондитер өнімдері	60	30	Нан, тост, булочка, кекстер және торттарды жылы ұстау үшін.
Ыдыстар/қыш ыдыстар	70	30	Ыдыстарды және қыш ыдыстарды алдын ала қыздыруға арналған. Ыдыстарды бұрылмалы табақтың үстіне реттеп орнатыңыз. Көп толтырмаңыз. (ең үлкен салмағы: 7 кг)

# Смарт пісіру

## Автоматты пісіру

### Қарқынды қызу авт. нұсқаулығы

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Нұсқаулар
H1	Мұздатылған таба пиццасы	400-450	Пиццаның орамын алып, астыңғы торға қойыңыз. Пешке салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
H2	Үй пиццасы	500-550	<p><b>Құраластар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Пицца наны (200-220 г) 150 г ақ ұн, 3 г құрғақ ашытқы, 0,5 ас қасық зәйтүн майы, 100 мл жылы су, 0,5 ас қасық қант және тұз.</li> <li>Толтырмасы 100 г туралған көкөністер, 100 г қызанақ езбесі, 80-100 г үккіштен өткізілген моцарелла ірімшігі</li> </ul> <p><b>Тәсіл</b> Ұнды, ашытқыны, майды, тұзды, қантты және жылы суды шараға құйып, ылғалдау қамыр илеңіз. Миксермен немесе қолмен шамамен 5-10 минут илеңіз. Қақпақ жауып, 30 мин. тындырып қойыңыз. Пицца нанын жұқа етіп жайыңыз. Нанның үстіне қызанақ езбесін жайып, үстіне көкөністерден салыңыз. Үстіне біркелкі етіп ірімшіктен себіңіз. астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Нұсқаулар
H3	Қолдан жасалған лазанья	1000-1100	<p><b>Құраластар</b> 2 ас қасық зәйтүн майы, 500 г тартылған сиыр еті, 100 мл қызанақ тұздығы, 100 мл сиыр етінің сорпасы, 150 г кептірілген лазанья жаймалары, 1 пияз (туралған), әрқайсысынан 1 шай қасық кептірілген балдыркөктің ұлпалары, орегано, базилик, 200 г үккіштен өткізілген моцарелла ірімшігі</p> <p><b>Тәсіл</b> Тұздық: Майды табаға құйып қыздырып, содан кейін тартылған ет пен пиязды шамамен 10 минут әбден қызарғанша пісіріңіз. Үстіне қызанақ тұздығын және сиыр етінің сорпасын құйып, кептірілген шөптерден салыңыз. Бұрқ еткізіп қайнатып, содан кейін 10 минут баяу қайнатыңыз. Кептірілген, алдын ала әзірленген лазанья жаймаларын пайдаланыңыз. Жайманы, ет тұздығын және ірімшік қабатын салып, содан кейін қайталаңыз. Содан кейін қалған моцарелла ірімшігін жайманың үстіне біркелкі етіп сеуіп, тағамды астыңғы сөреге қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Нұсқаулар
<b>H4</b>	<b>Үйде жасалған гратин тағамы</b>	600-650 1200-1250	<p><b>Құраластары</b> (1200-1250 г) 800 г картоп, 100 мл сүт, 100 мл қаймақ, 50 г көпіршітілген бүтін жұмыртқа, әрқайсысынан 1 шай қасық тұз, бұрыш, мускат жаңғағы, 150 г үккіштен өткізілген моцарелла ірімшігі, сары май, тимьян * 600-650 г үшін, құраластардың жартысын пайдаланыңыз.</p> <p><b>Тәсіл</b> Картоптардың қабығын аршып 3 мм қалың етіп тураңыз. Сары майды гратин ыдысына 18 x 28 см түгел жағыңыз. Тілімдерді таза сүлгіге таратып салып, оларды қалған құраластарды әзірлеу барысында сүлгімен жапқан қалпы ұстаңыз. Құраластардың үгілген ірімшіктен басқасын мұқият үлкен шараға салып араластырыңыз. Картоптың тілімдерін ыдысқа сәл өзара қабаттастырып салып, қоспаны картоптың үстіне құйыңыз. Үгілген ірімшікті үстіне сеуіп пісіріңіз. Астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін бірнеше жас тимьян жапырақтарын салып үстелге тартыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
<b>H5</b>	<b>Мұздатылған француз фриі</b>	300-350 400-450	Мұздатылған фриді пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
<b>H6</b>	<b>Мұздатылған баффало қанаттары</b>	400-450 500-550	Мұздатылған баффало қанаттарын (алдын ала пісірілген және туралған) жұқа табаққа қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пешке салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Нұсқаулар
<b>H7</b>	<b>Қуырылған тауықтың кесек еттері</b>	500-600 900-1000	Тауық қанаттарының салмағын өлшеп, май және дәмдеуіштерден жағыңыз. Үстіңгі торға біркелкі таратып салыңыз. Сигнал естілген кезде, тауық етін аударып, жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
<b>H8</b>	<b>Қуырылған тауық</b>	1200-1300	Тауыққа май мен дәмдеуіштерді түгел жағып шығыңыз. Төмен қаратып, астыңғы тордың ортасына қойыңыз. Сигнал естілгенде тауықты қысқыштарды пайдаланып аударып, жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
<b>H9</b>	<b>Сиыр стейгі</b>	500-600	<p><b>Құраластар</b> 200 г сиыр еті, текше тәрізді туралған, 1 ас қасық зәйтүн майы, 1/2 пияз (туралған), 80 г саңырауқұлақ (туралған), туралған балдыркөк, тминнің әрқайсысынан 1 қасық, 1 ас қасық Worcestershire тұздығы, тұз және бұрыш, 2 ас қасық ұн, 100 мл сиыр етінен жасалған ыстық сорпа, 120 г дайын қамыр, 1 жұмыртқаның сарыуызы, көпіршітілген.</p> <p><b>Тәсіл</b> Сиыр етіне ұннан, тұз бен бұрыштан себіңіз. Табаға май құйып, еттің түрі қоңыр тартқанша араластыра отырып қуырыңыз. Пияз, саңырауқұлақ, балдыркөк, тмин, Worcestershire тұздығын және сиырдың сорпасын қосыңыз да, қуырыңыз. Қуырып болғаннан кейін, отты бәсеңдетіп, бір сағат баяу бұқтырыңыз. Толтырма қоспасын пештің ыдысына салып, бөлішке арналған қағазбен жауып, шеттерін басып тұмшалаңыз. Пышақпен және шанышқымен бөлішті безендіріңіз. Үстіңгі жағын айқыш етіп тіліп, көпіршітілген жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Нұсқаулар
H10	Үйде жасалған шағын киш	400-500	<p><b>Құраластар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Кондитер өнімі 200 г ақ ұн, 80 г сары май, 1 жұмыртқа</li> <li>Қоспаға 30 г бэкон, төртбұрыштап туралған, 60 г қаймақ, 60 г балғын қаймақ, 2 жұмыртқа, 40 г үккіштен өткізілген ірімшік, тұз және бұрыш</li> </ul> <p><b>Тәсіл</b></p> <p>Бөліш жасау үшін шараға ұн, сары май және жұмыртқаларды салып, жұмсарғанша илеп, 30 мин. тоңазытқышқа қоя тұрыңыз. Бөліш жасап, сары май жағылған темір қалбырларға салыңыз (мысалы, 6 шағын киштерге арналған маффин қалбырлары). Қаймақты, туралған беконды, балғын қаймақты, жұмыртқаны, ірімшікті, тұз, бұрышты қосып араластырып, қоспаны қалбырларға құйыңыз. Астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болған соң 5 минут қоя тұрыңыз.</p>

### Автоматты пісіру режиміне қатысты нұсқаулар

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>1. Орыс дәстүрімен пісіру рецепті</b>			
A1	Сұлы жармасынан жасалған ботқа	250 г	<p><b>Құраластар</b></p> <p>40 г сұлы жармасы, 180 мл сүт, 40 г сары май, 1 ас қасық қант, 2 қолсыма бисквит, 30 г қарақат немесе таңқурай</p> <p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Бидай ұлпаларын шұңғыл шараға салып, қант қосыңыз.</p> <p>Суық сүт қосыңыз және араластырыңыз. Қақпағын жауып, микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Қолсыма бисквитті ірі-ірі етіп үгітіңіз. Пісіріп болғаннан кейін ботқаға сары май салыңыз. Ботқаны бисквит қоқымдарын салып, жидектермен безендіріп үстелге тартыңыз.</p>
A2	Қарақұмық ботқасы	250 г	<p><b>Құраластар</b></p> <p>100 г қарақұмық, 250 мл сүт, 3 г қант, 10 г сары май, ақжелкеннің бірнеше талы, дәміне қарай тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b></p> <p>Барлық қоспаларды шараға салып, мұқият араластырыңыз. Қақпағын жауып, микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілгенде шығарыңыз және араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырып, үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>



Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A3	Алма құймақтары	250 г	<p><b>Құраластар</b> 150 г алма, 50 г қант, 50 г ұн, 1 г дәмқабық</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Алмаларды үлкенірек үккішпен үгіңіз. Барлық қоспаларды шараға салыңыз да араластырыңыз. Құймақ жасаңыз да, микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, құймаққа шамалы дәмқабықтан сеуіп, үстелге тартыңыз.</p>
A4	Ірімшік және парма ветчины қосылған панини	250-300 г	<p><b>Құраластар</b> ¼ багет, 30 г майонез, 50 г үккіштен өткізілген қызылша, 50 г үккіштен өткізілген гауда ірімшігі, 50 г персик түтікшесі, 50 г парма ветчины, 5 г кедр жаңғағы</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Багетты астыңғы торға қойып, микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін майонезді үккіштен өткізілген қызылшаға араластырып, багетке салып, үстіне ірімшікті, персикті және парма ветчинасын салыңыз. Жаңғақтармен безендіріңіз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A5	Ақсерке және майонез қосылған сэндвич	2 тілім	<p><b>Құраластар</b> Тостқа арналған 2 тілім нан, 100 г қалбырдағы ақсерке немесе қызғылт түсті ақсерке балығы, 20 г майонез, ¼ орташа пияз, 1 жасыл пияз, 1 г қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Жасыл пиязды ұсақтап турап, балықты шанышқымен басыңыз. Пияз араластырып, дөміне қарай бұрыш қосыңыз. Толтырмаға майонез қосып араластырыңыз. Нанды астыңғы торға қойып, микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, толтырманы нан тілімінің үстіне қойып, үстіне басқа нан тілімін қойыңыз.</p>
A6	Өзегі алынбаған жүгері	1 дана	<p><b>Құраластар</b> Өзегі алынбаған 1 жүгері, 1 г тұз, 100 мл су</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Жүгеріні жуып, қабығын тазалап, шыны шараға салыңыз. Су және тұз қосыңыз. Пластик таспамен жауып, таспаны тесіңіз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 1-2 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A7	Омлет	250 г	<p><b>Құраластар</b> 3 жұмыртқа, 45 мл қаймақ (33 %), 40 г ірімшік, ақжелкен, 1 г тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Ірімшікті ірі үккішпен үгіп, жасыл жапырақтарды ұсақтап тураңыз. Шараға жұмыртқаны қаймақпен бірге көпіршітіп араластырып, дәмін келтіріп тұз қосыңыз. Жұмыртқаны сорпа табағына құйып, үстіне үккіштен өткізілген ірімшік пен туралған жасыл шөптерден себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A8	Ірімшік құймақтары	2-4 дана	<p><b>Құраластар</b> 300 г үй ірімшігі, 50 г қант, 50 г ұн, 1 жұмыртқа, 3 г ұнтақ қант</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Барлық құраластарды шараға салыңыз да, араластырыңыз. Құймақ жасап, пергамент қағазға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін ұнтақ қантпен безендіріңіз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A9	Сәбіз торты	1 дана	<p><b>Құраластар</b> 180 г крем тәрізді сары май, 380 таза сәбіз, 3 жұмыртқа, 170 г көкөніс майы, 220 г ұн, 0,1 г сода, 0,1 г қопсытқыш ұнтақ, 5 г тұз, 6 г ұнтақ дәмқабық, 300 г ұнтақ қант, 40 г грек жаңғағы, 40 г грек және бадам жаңғақтары, 20 г ұнтақ қант</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Сәбізді орташа үккішпен үгіп, жаңғақтарды пышақпен тураңыз. Жұмыртқаны шараға салып көпіршітіңіз. Қант салып, жылтырағанша көпіршітіңіз. Еріген зәйтүн майын қосып, қопсытқыш ұнтақты, сода мен ұнды қосып араластырыңыз. Үккіштен өткізілген сәбізді, жаңғақтарды қосып, жақсылап араластырыңыз. Массаны қалыпқа құйыңыз. Пергамент қағазбен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A10	Лимон печеньеелері	9-10 булочка	<p><b>Құраластар</b> 150 г ұн, 45 г сары май, 80 г қант, 1 жұмыртқа, 1 г лимон қабығы, 1 шай қасық лимон шырыны, 2 ас қасық ұнтақ қант, 2 ас қасық су</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Ұнды үлкен шыныға елеңіз, сары майды қосыңыз және және қоқым пішіміне келгенше саусақтарыңызбен қоспаны ысқылаңыз. Қант, су, жұмыртқаның ақуызын, лимон қабығын және 1 шай қасық лимон шырынын қосыңыз және қамырды араластырыңыз. Кішкентай булочкаларды алхоры мөлшеріндей етіп жасаңыз және оларды ұнтақ қантқа аунатыңыз. Булочкаларды пергамент қағазға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде, булочкаларды шығарыңыз. Жұмыртқаның сарысын жағып, оларды микротолқынды пешке салып, бастау түймесін қайтадан басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін ұнтақ қантпен безендіріңіз.</p>
A11	Жеміс және жаңғақ қосылған бидай ботқасы	450-500 г	<p><b>Құраластар</b> 100 г бидай жармасы, 350 мл сүт, 20 г қант, 1 г тұз, 10 г персик, 10 г алма, 10 г жаңғақ</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шыны шараға жарманы салып, сүт құйып, қант және тұз қосыңыз. Жақсылап араластырып, қақпақ не тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін жарманы жеміс және жаңғақтармен безендіріңіз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A12	Картоп бұқтырмасы	400-450 г	<p><b>Құраластар</b> 300 г картоп, 100 г қаймақ (33 %), 30 г үккіштен өткізілген ірімшік (пармезан), 1 г тұз, 1 г бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Картоптың қабығын аршып, үлкен үккіштен өткізіңіз. Жуып, суын жақсылап сорғытыңыз. Тұз, бұрыш және қаймақ қосыңыз. Ірімшік қосып араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A13	Ағылшын лимон кирді	400-450 г	<p><b>Құраластар</b> 200 г қант, 3 жұмыртқа (100 г протеин), 50 г жаңа лимон шырыны, 2 г лимон қабығы, 100 г еріген сары май</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Жұмыртқаларды микротолқынға төзімді шараға салып көпіршітіп, қант қосыңыз. Өбден біртегіс болғанша араластырыңыз. Лимон шырынын, лимон қабығын және еріген сары майды қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, қоспаны қасықтан ағып кетпейтіндей қою болғанша араластыру керек. Шағын банкаларға құйып, тоңазытқышта бір айға дейін сақтауға болады.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A14	Шоколад печеньеелер	12 булочка	<p><b>Құраластар</b> 200 г ұн, 100 г қара шоколад, 120 г сары май, 70 г грек жаңғағы, 70 г қант, 1 жұмыртқа</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шоколадтарды үлкен кесектерге бөліп, шұңғыл шараға салып, үстіне сары майды қосыңыз. Микротолқынды пеште 600 ваттпен 2-2,5 минут ерітіңіз де, араластырыңыз. Шоколадты сәл салқындатып қоя тұрыңыз да, содан кейін жұмыртқа қосып, қатты араластырыңыз. Грек жаңғақтарын пышақпен ірі етіп кесіңіз де (бірнеше грек жаңғағын безендіру үшін алып қойыңыз), еленген ұн мен қантпен бірге шараға салыңыз.</p> <p>Қамалды қаныққанша илеп, тағамға арналған пластик қалтаға орап, 30 минут тоңазытқышқа қойыңыз. 12 кішкене домалақ жасап, әр домалақтың үстіне кішкене грек жаңғағын итеріп кіргізіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A15	Жидек қосылған үй ірімшігі	400-450 г	<p><b>Құраластар</b> 200 г үй ірімшігі (9 %), 2 жұмыртқа, 30 г қант, 1 г тұз, 20 г ұн, 50 г жидек (бүлдірген)</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Барлық қоспаларды шыны шараға салып, қолмен араластырыңыз. Ешбір қақпақ пайдаланбаңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A16	Борщ	1200-1300 г	<p><b>Құраластар</b> 1000 г ет сорпасы, 150 г ақ орамжапырақ, ½ орташа пияз, ½ орташа қызылша, ½ орташа сәбіз, 2-3 сарымсақ түйірі, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 2-3 ас қасық туралған жасыл пияз, 1 лавр жапырағы, дәмине қарай қара бұрыш және тұз, үстелге тартуға арналған қышқыл қаймақ, 5 мл сірке суы (9 %)</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Орамжапырақты, сәбізді, қызылшаны және пиязды жуып, қабығын аршыңыз. Жұқа таяқша тәрізді кесіңіз. Барлық көкөністерді үлкен шыны шараға салып, қайнап тұрған сорпаға қосыңыз. Үгітілген сарымсақ және сірке суын қосыңыз. Сорпаға тұз, қара бұрыш және лавр жапырағы мен қызанақ езбесін қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Қақпақ немесе тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін туралған жасыл шөптерді және сарымсақты дайын сорпаға қосып, бірнеше минут қақпағын жауып бұқтыра тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A17	Щи	1500-1600 г	<p><b>Құраластар</b> 1000 г сорпа, 150 г орамжапырақ, ½ сәбіз, 1 пияз, 3 шағын картоп, 2 ас қасық Қызанақ пастасы, 700 мл сиыр не тауық сорпасы, 1 лавр жапырағы, тұз, дәміне қарай қара бұрыш, 2 түйір сарымсақ</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді жуып, тазалап және тураңыз: орамжапырақты және сәбіздерді таяқша түрінде, картоптарды жұқа тілімдеп тураңыз. Сарымсақты үгітіңіз. Дайындалған көкөністерді терең шараның түбіне орналастырып, тұзды, ыстық сорпаны құйыңыз. Қызанақ езбесін, содан кейін лавр жапырағын сорпаға қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Тұз, бұрышты дәміне қарай қосыңыз. Қақпақ немесе тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілгенде алыңыз да, мұқият араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A18	Солянка	500-600 г	<p><b>Құраластар</b> 150 г қақталған ет, 1 кішкене шұжық, 1 кішкене тұздықталған қияр, 1 орташа пияз, 50 г зәйтүн майы, 1-1½ шай қасық Тұздықтағы кейперс, 2 шай қасық Қызанақ езбесі, 250-300 мл сорпа, 1 лавр жапырағы</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қақталған етті кішкене тілімдерге кесіп, шұжықтарды жұқа шығырық тәрізді, пияздарды жарты шығырық тәрізді кесіңіз. Сорпаны керамика немесе шыны шараға құйып, қызанақ езбесі мен туралған пияздарды қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілгенде алыңыз да, шұжық пен қақталған етті салыңыз. Жіңішкелеп туралған тұздықты көкөністі, зәйтүндерді және каперстерді қосып, бәрін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A19	Көкөніс сорпасы	700-750 г	<p><b>Құраластар</b> 450 г мұздатылған көкөніс қоспасы, 300 мл көкөніс не тауық сорпасы, 1 түйір сарымсақ, 2 тал жасыл пияз, дәміне қарай тұз және пияз, 50 г үккіштен өткізілген қызылша, 200 г үккіштен өткізілген пармезан</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді шұңғыл шараға салып, туралған сарымсақты қосып, сорпаға қосыңыз. Тұз бен бұрыштан қосыңыз, жасыл дәмдеуіш шөптерді себіңіз. Қақпақ не тағамға арналған пластик орам жауып пісіріңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін нан сухариктерін қосып үстелге тартып, үстіне пармезан себіңіз.</p>
A20	Тауық етінен жасалған көже	700-800 г	<p><b>Құраластар</b> 1 тауық филесі, ½ сәбіз, ½ пияз, 40 г лапша, 4 тал петрушка, 500 мл тауық сорпасы, дәміне қарай тұз, бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тауық филесін жуып кептіріп, кішкене етіп тураңыз. Тауық еттерін шұңғыл шараға салып, сорпаға қосыңыз. Сорпаға лапшаны қосып араластырыңыз. Сәбіздің қабығын аршып, жұқа тілімдерге бөліп тураңыз. Сорпасы бар шараға салып, тұз, туралған жасыл шөптерден қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A21	Ет котлетасы	2-3 дана	<p><b>Құраластар</b> 250 г тартылған сиыр еті, 100 мл сүт, 2 тілім құрғақ ақ нан, 40 г нан қоқымдары, дәміне қарай тұз, қара бұрыш, 1 жұмыртқа</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қыртысы жоқ кепкен нанды сорпа тәрелкесіне салып, сүт құйып, 5-6 минут қоя тұрыңыз. Содан соң наннан кез келген артық сұйықтықты сығыңыз. Тартылған сиыр етін жұмсартылған нанға қосып, бірқалыпты консистенцияға жеткенше араластырыңыз. Тартылған сиыр етін дәміне қарай бұрыш және тұзбен дәмдеңіз. Тартылған сиыр етін мұқият араластырыңыз және 2 минутқа оны тәрелке түбіне жайыңыз. Екі немесе үш бірдей ұзартылған котлета жасаңыз, әрқайсысын нан қоқымдарына аунатыңыз және қолыңызбен нан қоқымдарын етке батырыңыз. Котлеталарды тәрелкеге қойып, үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал бергенде шығарыңыз да, ет котлеттерін аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A22	Арқан балық стейгі	1 дана	<p><b>Құраластар</b> 200-220 г арқан балығының 1 бөлігі, 1 лимон, 1½ ас қасық зәйтүн майы, 1 розмарин өскіні, 2 шөкім ақ бұрыш, 1 шөкім мускат жаңғағы, дәміне қарай тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Лимон қабықтарын кішкене ыдысқа үгіп, кішкене лимон қышқылын сығып, майға құйыңыз, дәмдеуіштерді қосып, бәрін аларастырыңыз. Алынған тұздыққа балықты жақсылап батырыңыз да, жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тартыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A23	Қыша қосылған шошқаның төсі	500-600 г	<p><b>Құраластар</b> 250 г шошқаның мойын еті, 1 сәбіз, 1 пияз, 20 г крахмал, 2 ас қасық дөңді қыша, 100 г қою қышқыл қаймақ, 150 мл аралас сорпа, дәміне қарай тұз, қара бұрыш, 2 ас қасық қызанақ еzbесі</p> <p><b>Тұздық дайындаңыз</b> Қышқыл қаймақ пен қышаны, сорпа мен ұнды араластырып, дәміне қарай тұз және қара бұрыш қосып, табаға құйып, пешке қойып қыздырыңыз.</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шошқа етін жуып, құрғатыңыз және оны гуляшқа арналған тәрізді етіп кішкене бөлшектерге тураңыз. Пияз бен сәбізді аршып, оларды қалың таяқша түрінде кесіп, оларды етпен бірге шыныаяққа салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде, тұздықты еттің үстіне құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A24	Тұшпара	300-400 г	<p><b>Құраластар</b> 220 г дайын тұшпара, 1 шыны сорпа, 1 түйір сарымсақ, 1 лавр жапырағы, 2 укроп өскіні, 2 жасыл пияздың бастары, дәміне қарай тұз, бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Сорпаны шұңғыл шараға құйыңыз. Лавр жапырақтарын, бірнеше қалампыр дәндерін, тұз бен туралған сарымсақты қосыңыз. Тұшпараны салып, қақпақ не тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін жасыл дәмдеуіш шөптерді ұсақтап, үстелге тарту алдында қосыңыз.</p>
A25	Құрғақ жеміс компоты	700-750 г	<p><b>Құраластар</b> 500 мл су, 50 г өрік, 30 г кептірілген сары өрік, 30 г мейіз (ақ), 2 г лимон, 70 г қант, 1 тал дәмқабық</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Барлық кепкен жемістерді жуып, шұңғыл шараға салып, суын төгіңіз. Дәмқабық пен қант қосып араластырыңыз. Майда үккішпен лимон қабығын үгіп, компотқа қосыңыз. Шамалы лимон шырынын қосып, дәмін келтіруге де болады. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A26	Тауық қанаттары Қытай дәстүрі бойынша	6 дана	<p><b>Құраластар</b> 250 г тауық қанаты, 2 см зімбір тамыры, 1 түйір сарымсақ, 1 кішкене кепкен чили бұрышы, 1 ас қасық көкөніс майы, 1 ас қасық сезам дәндері, 1 ас қасық соя тұздығы, 1 ас қасық сұйық бал, 60 мл құрғақ шарап немесе портвейн</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тауықтың қанаттарын жуып, буын тұстарынан кесіңіз. Өте жұқа тұстарын тастаңыз. Бал, шарап, соя тұздығы мен сары майды сорпа табағына салып араластырыңыз. Балды, үгітілген зімбір, ұнтақталған бұрыш және сезам дәндерінің жартысын қосыңыз. Қанаттарға тұздықтан жағып, 1 сағат тоңазытқышқа қойыңыз. Қанаттарды жұқа табаққа таратып салып, қалған сезам дәндерін себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, қанаттардың тұздығын шағын шараға құйып, микротолқынды пеште 3 минут 600 ватпен пісіріңіз. Пайда болған тұздықты үстелге тартылатын қанаттарға қосыңыз.</p>



Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A27	Қаймақ тұздығы және ащы шөптер қосылған картоп	300-350 г	<p><b>Құраластар</b> 200 г орташа картоп, 1 г тұз, 1 г бұрыш, 1 г розмарин, 1 г тимьян, 1 к кориандр, 2 түйір сарымсақ, 90 мл қаймақ</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Картопқа қайнап тұрған тұзды суды құйыңыз. Қақпақ немесе тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде картоптарды алыңыз. Сарымсақты ұнтақтап, дәмдеуіш шөптерді, тұз және бұрыш қосыңыз. Картопқа 90 мл қаймақ, тұз және ұсақталған дәмдеуіш шөптерді қосыңыз. Қақпақ немесе тағамға арналған пластик ораммен қайта жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A28	Қаймақ тұздығы қосылған нәлім балығы	200-250 г	<p><b>Құраластар</b> 150 г нәлім филесі, 10 г лимон, 1 г тұз, 80 г қаймақ (33 %), 1 түйір сарымсақ (тілім), 4 г туралған ақжелкен, 1 тал лавр жапырағы, 15 г пияз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Сарымсақ және пияздарды табақтың түбіне салыңыз. Балық филесіне дәмдеуіштерді қосыңыз. Филені шараға салып, лимон және қаймақ қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A29	Ақ күріш	200-250 г	<p><b>Құраластар</b> 150 ш ақ күріш, 150 мл су, 1 г тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Күрішті 10 минут алдын ала су қосып жібітіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A30	Бефстроганов	200-250 г	<p><b>Құраластар</b> 250 г сиыр еті, 1 шағын пияз, 50 мл сиыр етінің сорпасы, 2 ас қасық қышқыл немесе қою қаймақ, 1 ас қасық ұн, 1 ас қасық қызанақ езбесі, дәміне қарай тұз, қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Етті жуып, құрғатып, әуелі 5 мм етіп турап, содан кейін ұзын таспа түрінде кесіңіз. Ұнға тұз және бұрыш араластырып, еттің таспаларын осы қоспаға аунатыңыз. Артық ұнды қағып тастаңыз. Пияздарды жарты шығырық түрінде турап, шараға етпен бірге салып, үстіне сорпаны құйып, қызанақ езбесін қосып, мұқият араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде, алыңыз да, қышқыл қаймақты бефстрогановқа қосыңыз. Қажет болса, тұзы бар дәмдеуіштерден қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A31	Қайнатылған ет рулеті жұмыртқасы	500-550 г	<p><b>Құраластар</b> 250 г тартылған сиыр еті, 3 пісірілген жұмыртқа, 2 шөкім ұнтақ паприка, 1 шөкім ақ бұрыш, 2 шөкім ұнтақ кориандр, дәміне қарай тұз, 20 г нан, 20 мл сүт 20 г туралған пияз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тартылған етті терең шыныаяққа салыңыз, барлық дәмдеуіштер мен тұзды қосып, жақсылап араластырыңыз. Тартылған етті қалған кесекті алып шыныаяқ түбіне жайыңыз және түбіне қарай күшпен жайыңыз. Бұл тартылған етті барынша тарату үшін қажет. Тартылған еттен бірдей жіңішке, 15 см диаметрлі бөліш жасаңыз. Әр бөліштің ортасына қатты қайнатылған жұмыртқаны салыңыз. Шеттерлі қырлы ет котлеталарын жасаңыз және оларға паприка себіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген уақытта етті аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A32	Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға	200-250 г	<p><b>Құраластар</b> 130 г алабұға филесі, 10 г майонез, 1 г тұз, 50 г қызанақ тілімдері, 20 г үккіштен өткізілген ірімшік</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Балық филесіне майонез жағыңыз және тұздаңыз. Қызанақтарды балықтың үстіне қойыңыз. Үстіне ірімшік сеуіп, табаққа қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A33	Қызанақ езбесі қосылған котлета	300-350 г	<p><b>Құраластар</b> 220 г аралас тартылған ет, ақ нанның 2 тілімі, 1 жұмыртқа, 100 мл сүт, 1 орташа сәбіз, ½ пияз, 1 ас қасық қызанақ езбесі, 1 шыны кез келген сорпа, дәміне қарай тұз, қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қыртысы жоқ нанды сүтке батырып, шамалы сығыңыз. Сәбіз пен пияздың қабығын аршып, жұқа таяқша тәрізді етіп кесіп, шұңғыл шараға салыңыз. Тартылған ет пен жібіген нанды, жұмыртқаны араластырыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Кішкене домалақ котлета жасаңыз. Қызанақ езбесін сорпаға араластырып, шамалы тұз қосыңыз. Котлеталарды көкөністер қосылған шараға салып, үстіне тұздық құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген уақытта котлетаны аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A34	Қара өрік қосылған тауық сирақтары	300-350 г	<p><b>Құраластар</b> 300 г дайын тауық сирағы, тұз, 80-90 г дәні алынған өріктер, дәміне қарай бұрыш, 80 г кәді, 80 г сәбіз, 200 мл тауық сорпасы</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Пияз бен сәбізді тазалаңыз және қабығын аршыңыз, жіңішке таяқша түрінде кесіңіз. Шұңғыл табаққа салыңыз. Тауық сирақтарына тұзды сеуіп, оларды кесілген көкөністердің үстіне қойыңыз. Үстіне қара өріктерді қойып, сорпаға салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген уақытта тауық етін аударыңыз. Оларды микротолқынды пешке салып, қайтадан бастау түймесін басыңыз. Пісіргеннен кейін, тамаққа туралған жасыл пияздарды себіңіз.</p>
A35	Көкөніс қосылып пісірілген күркетауық	400-450 г	<p><b>Құраластар</b> 200 г күркетауықтың қоң еті, ½ сәбіз, ½ кішкене кәді, ½ пияз, 250 мл сорпа, дәміне қарай қара бұрыш, тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді жуып, кәдіні дөңгелек етіп турап, сәбіз бен пиязды орташа көлемде тураңыз. Көкөністерді шұңғыл шараға салып, үстіне туралған күркетауық еттерін салып, сорпаны құйыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A36	Аршылған картоптар	300-350 г	<p><b>Құраластар</b> 250 г қабығы аршылған картоп, 200 мл су, дәміне қарай тұз, бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қабығы аршылған картоптарды шараға салып, су, тұз, бұрыш қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A37	Рататуй	300-350 г	<p><b>Құраластар</b> 2 шағын сәбіз, ½ кәді, 1 тәтті бұрышы, 1 орташа пияз, 1 түйір орташа сарымсақ, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 100 мл көкөніс сорпасы, 2 шөкім құрғақ орегано, дәміне қарай тұз, 20 мл зәйтүн майы</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді жуып, аршыңыз да, шетінен шамамен 1 см боларлық текшелерге тураңыз. Сорпаны қызанақ езбесімен араластырып, тұз бен үгілген сарымсақ түйірін қосыңыз. Барлық құраластарды араластырыңыз. Көкөністерді керамика немесе шыны ыдысқа салыңыз. Қызанақ езбесінің үстіне қосып, қақпақ немесе тағам пластигімен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіргеннен кейін, дайын рататуйды құрғақ ореганомен дәмдеңіз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A38	Көкөніс қосып бұқтырылған тауық еті	350-400 г	<p><b>Құраластар</b> 2 тауық сирағы, 1 шағын сәбіз, ½ пияз, 80 г кәді, 1 шыны сорпа не су, 80 г болгар бұрышы 2 жасыл пияздың бастары, дәміне қарай тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тауық сорпасын шараға құйып, тұз, бұрыш қосыңыз. Пешке қойып жылытыңыз. Тауық сирақтарының терісін алып, кішкене етіп тураңыз. Тұз және бұрыш қосыңыз. Кәдіні, болгар бұрышын және сәбізді текше түрінде тураңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілгенде жақсылап араластырып, микротолқынды пешке салыңыз. бастау түймесін қайта басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A39	Киноа	150-200 г	<p><b>Құраластар</b> 150 г киноа, 300 мл су, 1 г тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Киноаны шарадағы суға араластырыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A40	Булгур	150-200 г	<p><b>Құраластар</b> 150 г булгур, 300 мл су, 1 г тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Булгурды 10 минут шарадағы суға салып жібітіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A41	Шпинат және жаңғақ қосылған шошқаның жамбас еті	3 дана	<p><b>Құраластар</b> 180 г шошқаның сүйегі жоқ төс еті, 60 г балғын шпинат, 1 пияз, 40 г кедр жаңғағы, 2 ас қасық көкөніс майы, кебекті ұннан жасалған нанның 1 тілімі, 1 түйір сарымсақ, дөміне қарай тұз, бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шпинатты шұңғыл шараға салыңыз. Қапқақ немесе тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Микротолқын функциясын 450 Вт-қа қойып, 4 минут пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін алыңыз. Шпинатты үккіштен өткізіңіз. Пиязды аршып, шағын текше тәрізді тураңыз. Шпинат пен сарымсақты араластырыңыз. Тұз және бұрыш қосыңыз. Көкөністерді шараға салып араластырып, көкөніс майын, тұз, бұрыш қосыңыз. Микротолқын функциясын 900 Вт-қа қойып, 5 минут пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін алыңыз. Нанды ұсақтап турап, шарадағы көкөніске кедр жаңғақтарымен бірге қосыңыз. Бәрін мұқият араластырыңыз. Пышақтың жалпақ жағын пайдаланып, етті жұқа бөліктерге айналдырып, жұмсартыңыз. Толтырманы еттің үстіне таратып салып, орама жасап, ағаш істіктермен бекітіңіз. Орамаларды табаққа салып, үстіне қалған майды жағыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A42	Күріш қосылған котлета	5-8 еа	<p><b>Құраластар</b> 200 г тартылған сиыр еті, 80 г шала пісірілген күріш, 50 г пияз, 1 жұмыртқа, 1 түйір сарымсақ, дәміне қарай тұз, бұрыш, 120 мл сиыр етінің сорпасы, 60 г қызанақ езбесі</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қызанақ пен пиязды кішкене текшелерге бөліп турап, сарымсақты ұсақтаңыз. Дайын көкөністерді тартылған етпен бірге шараға салып, бір жұмыртқа қосыңыз. Тұз, бұрыш, қызанақ езбесін және күрішті қосыңыз. Бәрін жақсылап араластырыңыз. Тартылған сиыр етінен өрік шамасындай котлета жасаңыз. Шұңғыл ыдысқа салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A43	Бал қосылып қуырылған қой еті	1450-1500 г	<p><b>Құраластар</b> 1500 г қойдың қоң еті, 3 ас қасық бал, 1 ас қасық қыша, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қой етінің сіңірлері мен жылбырақтарын алып тазалаңыз. Бал мен қышаны араластырыңыз. Етке тұз, бұрыш қосып дәмдеңіз. Бал қосылған тұздықты батырыңыз. Етті пісірме қағазға қойыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде етті аударыңыз және оларды микротолқынды пешке салыңыз. бастау түймесін қайта басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тартыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A44	Ірімшік қосылған тауық рулеті	3-5 дана	<p><b>Құраластар</b> 1 терісі алынған тауықтың филесі, 40 г кепкен ақ нан, 1 жұмыртқа, 50 г жұмсақ ірімшік (бри не камемберт), 2 жасып пияздың басы, дәміне қарай тұз, қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Пияздарды ұсатып турап, ірімшікпен бірге шараға салып, қасықпен араластырып, дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Тауық филесін ұзына бойымен жұқа тілімдерге бөліп турап, пышақты немесе балғаны қолданып шамалы жұмсартыңыз. Еттің ортасына толтырманы салып, орама жасаңыз. Нанды жұқа таяқша тәрізді кесіңіз. Жұмыртқаны шамалы көпіршітіңіз. Орамаларды жұмыртқаға батырып, нан қоқымдарына аунатып, ағаш істіктермен түйреп бекітіңіз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A45	Қызанақ тұздығы қосылып пісірілген тауық еті	1500-1600 г	<p><b>Құраластар</b> 1 дана - тауық (1,25 кг), 450 г қызанақ, ½ кесе құрғақ ақ шарап, 1 үлкен пияз (туралған), ½ кесе дәнсіз қара зәйтүн, 250 г туралған саңырауқұлақ, 2 ас қасық туралған ақжелкен, 1 ас қасық карри, 20 г ұн, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тауық филесін жуып кептіріп, 8-10 порциялап тураңыз. Пиязды кішкене текше түрінде және зәйтүндерді ірі етіп тураңыз. Пияз, зәйтүн және қызанақты шыны шараға салып, шанышқымен араластырыңыз. Шарап, ұн және карри қосыңыз. Тауықтың еттерін шыны шараға салып, жақсылап араластырыңыз. Шыны қақпақпен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіру барысында қозықұйырық саңырауқұлақтарын жұқа тілімдерге бөліңіз. Сигнал естілгенде шығарыңыз да, тауық еттерінің үстіне қозықұйырықтарды салыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. бастау түймесін қайта басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, үстелге тарту алдында туралған ақжелкен себіңіз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A46	Ет толтырылған болгар бұрышы	200-250 г	<p><b>Құраластар</b> 2 болгар бұрышы, 200 г аралас тартылған ет, 80 г шала пісірілген күріш, 700 мл су, 1½ ас қасық қызанақ езбесі, 1 ас қасық ұн, дәміне қарай тұз бен бұрыш, сүтке жібітілген 10 г тілімі</p> <p><b>Толтырмасын дайындаңыз</b> Тартылған етті шараға салып, күрішке араластырып, дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.</p> <p><b>Тұздық дайындаңыз</b> Ұнды қызанақ езбесіне және суға араластырып, дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз.</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Болгар бұрышының өзектерін кесіп, дәндерін, қабыршықтарын алыңыз. Өр бұрышқа тартылған еттен салып, тиісінше нығыздаңыз. Бұрыштарды терең шараға салып, үстіне тұздықтан құйыңыз. Қақпақ немесе тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A47	Расстегай	2-4 дана	<p><b>Құраластар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ұн илеу үшін</b> 700 г ұн, 2 жұмыртқа, 6 г құрғақ ашытқы, 40 г қант, 10 г тұз, 200 мл сүт, 30 г сары май</li> <li>• <b>Толтырма жасау үшін</b> 180 г қызыл балық филесі, 3 орташа саңырауқұлақ, 1 пияз, 1 жұмыртқаның сарысы, 2 бас жасыл пияз, дәміне қарай тұз, қара бұрыш</li> </ul> <p><b>Нұсқаулар</b> Ұн илеп, 2 сағат жылы жерге қойыңыз. Пияз бен қозықұйрықтардың қабығын аршып, шағын текше ретінде турап, шұңғыл шараға салыңыз. Туралған балықты, туралған пиязды салып, дәміне қарай тұз және бұрыш қосыңыз. Қамырды біркелкі бөліктерге бөліп (шамамен 100-120 г), әр жағы 12 см болатын төртбұрыш түрінде жазып, толтырманы салыңыз. Ортасын ашық, шеттерін жақсылап шымши отырып, қайық түріне келтіріңіз. Бәліштерге жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A48	Шпинат қосылған тауық орамалары	250-300 г	<p><b>Құраластар</b> Терісі алынған 1 тауық филесі, 60 г балғын шпинат, 1 түйір сарымсақ, дәміне қарай тұз, бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шпинатты шұңғыл шараға салыңыз. Қақпақ немесе тағамға арналған пластик ораммен жабыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Микротолқын функциясын 450 Вт-қа қойып, 4 минут пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін алыңыз. Сарымсақты ұсатып, шараға шпинатпен бірге салып, дәміне қарай тұз және бұрыш қосыңыз.</p> <p>Тауық филесін турап, пышақпен немесе балғамен ақырын ұрғылаңыз. Толтырманы еттің ортасына салып, орама жасаңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>



Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A49	Тауық көуабы	200-250 г	<p><b>Құраластар</b> 250 г тауық еті, 1 ас қасық майонез, 1 лимон, 2 ас қасық сезам, 2 шөкім ұнтақталған бұрыш, 1 түйір сарымсақ</p> <p><b>Тұздық жасаңыз</b> Майонезді, қызанақ езбесін, ұсатылған сарымсақты және лимон шырынын шұңғыл науаға араластырыңыз.</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тауық етін шетінен 2 см боларлық текшелерге кесіңіз. Етті тұздыққа салып, 1 сағат салқын жерге қойыңыз. Ет кесектерін ағаш істікке шаншып, үстіне сезам дәндерін себіңіз. Кәуаптар қойылған табақты үстіңгі торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A50	Сарымсақ және анчоус қосып бұқтырылған брокколи	250-300 г	<p><b>Құраластар</b> 250 г брокколи, май қосылған 15 г ұсатылған анчоус, 2 түйір сарымсақ, дәміне қарай тұз және бұрыш, 30 мл зәйтүн майы</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Барлық қоспаларды шараға қосып араластырып, қақпақ немесе пластик ораммен жабыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A51	Пармезан қосылған көкөністер	300-350 г	<p><b>Құраластар</b> 80 г кәді, 80 г болгар бұрышы, 80 г баклажан, 25 г порей пиязы, 30 г сельдерей талы, 30 мл зәйтүн майы, дәміне қарай тұз, бұрыш, 30 г пармезан ірімшігі</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Кәдіні, болгар бұрышын, баклажанды, порей пиязы мен сельдерей талын текшелеп тураңыз. Тұз, бұрыш, зәйтүн майын қосыңыз да, араластырыңыз. Көкөністерді шараға салыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Сигнал естілген кезде үстіне пармезан ірімшігін сеуіп, микротолқынды пешке салыңыз. Бастау түймесін қайта басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A52	Қақталған паприка қосылған черри қызанақтары	200-250 г	<p><b>Құраластар</b> 200 г черри қызанақтары, 3 г сарымсақ, 0,5 г тимьян, 0,5 г розмарин, дәміне қарай тұз және бұрыш, 0,5 г қақталған паприка, 15 мл зәйтүн майы</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қызанақтарды айқыш түрінде тіліңіз. Сарымсақ пен дәмдеуіш шөптерді ұсатыңыз. Қызанақтарға шөптерді, сарымсақты және паприканы қосып араластырыңыз. Зәйтүн майын, тұз және бұрыш қосыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A53	Көкөніс қосылған бақтақ	300-400 г	<p><b>Құраластар</b> 1 шағын бақтақтың қоң еті, ½ сәбіз, 2 райхан сабағы, 1 шағын пияз, 1 кішкене қызанақ, ½ лимон, 1 ас қасық зәйтүн майы, дәміне қарай тұз, қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Сәбізді жіңішке тілімдерге және пияз бен картопты сақиналап тураңыз. Базилик жапырақтарын бөліп алыңыз. Бақтақ етін төрелкеге салып, тұз бен бұрыш қосыңыз. Үстіне дайын көкөністі салыңыз (алдымен барлық сәбізді, содан кейін қалған құраластарды кезекпен қабаттап). Майға балықты батырыңыз және оған үккіштен өткізілген лимон қабығын себіңіз. Бұларды астыңғы торға қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A54	Дәмдеуіш шөп және сарымсақ қосылған брюссель орамжапырағы	200-250 г	<p><b>Құраластар</b> 200 г орамжапырақ, дәміне қарай тұз және бұрыш, 1 г ақжелкен, 2 түйір сарымсақ, 15 г зәйтүн майы</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Барлық құраластарды шараға араластырыңыз. Астыңғы тордағы ыдысқа қойыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A55	Жидек сусыны	250-300 г	<p><b>Құраластар</b> 200 мл су, 50 г жас жидек, дәміне қарай қант</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Жидектерді үлкен кесеге салып, су құйыңыз. Дәміне қарай қант қосыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 1-2 минут қоя тұрыңыз.</p>
A56	Дәмқабық сиробындағы алма	450-500 г	<p><b>Құраластар</b> 0,5 г фенхель тұқымдары, 1 тал дәмқабық, 1 жұлдызша, 1 алма, 200 мл су, 70 г қант</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Табаға су құйып, қант салыңыз. Пешке қойып, сиропқа айналып қоюланғанша қайнатыңыз. Алманы дөңгелек етіп тураңыз. Дәмдеуіштер қосылған ыдысқа салып, үстіне сироп құйыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A57	Ыстық шоколад	350-400 г	<p><b>Құраластар</b> 100 г ащы шоколад, 250 мл сүт, дәміне қарай қант</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шоколадты сындырыңыз және үлкен шараға салыңыз. Сүт қосып араластырыңыз. Микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 1-2 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A58	Алма бөліші	1300-1400 г	<p><b>Құраластар</b> 180 г крем тәрізді сары май, 380 таза алма, 3 жұмыртқа, 170 г көкөніс майы, 220 г ұн, 0,1 г сода, 0,1 г қопсытқыш ұнтақ, 5 г тұз, 6 г ұнтақ дәмқабық, 300 г ұнтақ қант, 40 г грек жаңғағы, 40 г грек және бадам жаңғақтары, 20 г ұнтақ қант</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Алманы орташа үккішпен үгіңіз. Жаңғақтарды пышақпен ұсатыңыз. Жұмыртқаларды миксерге салып көпіршітіңіз. Қант қосыңыз да, жылтырағанша көпіршітіңіз. Еріген зәйтүн майын қосып, қопсытқыш ұнтақты, сода мен ұнды қосып тағы көпіршітіңіз. Үккіштен өткізілген алманы, жаңғақтарды қосып, жақсылап араластырыңыз. Массаны қалыпқа құйып, пергамент қағаз жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A59	Грек жаңғағы қосылған бөліш	1100-1200 г	<p><b>Құраластар</b> 180 г крем тәрізді сары май, 40 г сезам дәндері, 3 жұмыртқа, 170 г зәйтүн майы, 220 г ұн, 0,1 г сода, 0,1 г қопсытқыш ұнтақ, 5 г тұз, 6 г ұнтақ дәмқабық, 300 г ұнтақ қант, 40 г грек жаңғағы, 40 г грек және бадам жаңғақтары, 20 г ұнтақ қант</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Жаңғақтарды пышақпен тураңыз. Жұмыртқаларды жарып, миксерге салып көпіршітіңіз. Қант қосып, жақсылап араластырып, жылтырағанша көпіршітіңіз. Содан кейін зәйтүн майын, қопсытқышты, сода және ұнды қосыңыз. Араластырыңыз және көпіршітіңіз. Қоспаға жаңғақтарды қосып, жақсылап араластырыңыз. Массаны қалыпқа құйып, пергамент қағаз жабыңыз. Оларды микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз.</p>
A60	Глентвейн (Ыстық шарап)	200-250 г	<p><b>Құраластар</b> 180 мл құрғақ қызыл шарап, 1 тілім апельсин, 1 тілім лимон, 1 тілім алма, 40 г қант, 1 тал дәмқабық, 1 лавр жапырағы, 1 түйір қалампыр</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Апельсинді, лимонды, алманы үлкен шараға салып, дәмқабық, қалампыр және қант қосыңыз. Шарапты қосып мұқият араластырыңыз. Микротолқынды пешке салыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін үстелге тарту алдында 1-2 минут қоя тұрыңыз. Жылы шарапты абайлап стакандарға құйыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>2. Бу мәзірі</b>			
<b>А61</b>	<b>Сарымсақ майымен буланған асқабақ</b>	200-300 г	<p><b>Құраластар</b> 2 шағын асқабақ, 2 сарымсақ түйірі, 1 ас қасық лимон шырыны, 2 ақжелкен немесе күнзе сабағы, 4 ас қасық зәйтүн майы, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Асқабақты 4 бөлікке, көлденеңінен 2-3 бөлікке бөліңіз. Бу кәстрөлінің түбіне 300 мл су құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Асқабақты бу кәстрөлінің бу науасына қойыңыз. Қақпақты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрөлін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Тағам пісіріп жатқанда, тұздықты дайындаңыз. Сарымсақты тураңыз. Балдыркөктің жапырақтарын сабағынан ажыратыңыз. Сарымсақ пен балдыркөкті блендерде немесе ұнтақтағышта ұнтақтаңыз. Май мен лимон шырынын бірте-бірте араластырыңыз және тұздықпен жақсылап майлаңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұздыққа батырып, үстелге тартыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>А62</b>	<b>Тәтті бұрыш қосылған дәмді тауық сирағы</b>	1000-1100 г	<p><b>Құраластар</b> 1000 г тауық сирағы, 4 см балдыр зімбір, 2 қызыл тәтті бұрыш, 4 сарымсақ түйірі, 1 байлам күнзе, 1 ас қасық соя тұздығы, 1½ ас қасық зәйтүн майы, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Зімбірді тазалап, таспа түрінде тураңыз. Бу кәстрөлінің түбіне 300 мл су құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Тауық сирақтарын бу кәстрөлінің бу науасына салып, зімбір себіңіз. Қақпақты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрөлін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, тауық сирақтарын табаққа салып, жылы ұстау үшін фольгамен ораңыз. Пісіргеннен кейін тұздық әзірлеу үшін жарты стақан сорпаны сүзіңіз. Тұздық әзірлеу үшін қызыл бұрышты екіге бөліп, дәндерін тазалап, тураңыз. Сарымсақ түйірін тураңыз. Күнзені сабағынан ажыратып, жапырақтарды тураңыз. Микротолқынды пешті 900 Вт-та 9 минут пайдаланып, зәйтүн майын жылытыңыз. Сарымсақ және бұрыш қосыңыз. Микротолқынды пешті 900 Вт-қа қойып, 3 минут пайдаланып, пісіріңіз. Туралған күнзені, сорпаны және соя тұздығын қосыңыз. Микротолқынды пешті 900 Вт-қа қойып, 3 минут пайдаланып, пісіріңіз. Дәміне қарай тұз, бұрыш қосыңыз. Содан кейін, тауықты табаққа салып, ыстық тұздықты құйыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>A63</b>	<b>Жасыл тұздықтағы бұға пісірілген нәлім</b>	800-900 г	<p><b>Құраластар</b> 800 г нәлім филесі, 2 сарымсақ түйірі, 1 байлам жасыл пияз, 8 тал ақжелкен, ½ лимон, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Сарымсақты ұнтақтап, тұз бен бұрышты араластырып, нәлім балыққа жағыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз. Балықты сіріңке қорабының көлеміндей етіп тураңыз. Дәмдеуіш шөптерді ұнтақтаңыз. Бу кәстрелінің түбіне 300 мл су құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Нәлім филесін бу кәстрелінің бу науасына салып, лимон шырыны мен дәмдеуіш шөптерді себіңіз. Қақпақты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрелін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, нәлім балығына дәмдеуіш шөптерден сеуіп, үстелге тартыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>A64</b>	<b>Ірімшік және ақжелкен қосылған тауық котлеттері</b>	600-700 г	<p><b>Құраластар</b> 550 г тартылған тауық еті, 1 жұмыртқа, 70 г қатты ірімшік, 5-6 тал ақжелкен, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Ірімшікті үккіштен өткізіңіз. Ақжелкенді сабағынан ажыратып, тураңыз. Тауық етіне жұмыртқаны, ірімшікті, ұнтақталған ақжелкенді, тұз және бұрышты қосыңыз. Тартылған еттен домалақ котлета жасаңыз. Бу кәстрелінің түбіне 300 мл су құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Домалақ котлеталарды бу кәстрелінің бу науасына қойыңыз. Қақпақты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрелін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін дәмді қарай дәмдеуіш шөптерден сеуіп, үстелге тартыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A65	Қаймақ тұздығы қосылып, бұға пісілген брокколи	200-300 г	<p><b>Құраластар</b> 1 брокколи, 250 мл қаймақ (майлылығы 33 %), шөкім мускат жаңғағы, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Брокколиді бөлшектеп, кішкене бөліктерге бөліңіз. Бу кәстрөлінің түбіне 300 мл су құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Брокколиді бу кәстрөлінің бу науасына қойыңыз. Қақпақты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрөлін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін оларды шығарыңыз. Тұздық әзірлеу үшін шараға қаймақты құйып, оған тұз, бұрыш, мускат жаңғағын салыңыз. Микротолқынды пешті 900 Вт-қа қойып, 3 минут пайдаланып, пісіріңіз. Брокколиді тұздықпен бірге үстелге тартыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A66	Саңырауқұлақ пен асқабақты қосып, бұға пісірілген домалақ котлеталар	900-1000 г	<p><b>Құраластар</b> 500 г тартылған тауық еті, 200 г шампиньон, 100 г аршылып, дәні тазаланған асқабақ, 2 жұмыртқа, 100 г сарымсақ, ½ байлам ақжелкен немесе укроп, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Асқабақты ірі үккішпен үгіп, жақсылап басыңыз. Саңырауқұлақ пен пиязды тураңыз. Тартылған тауық еті мен жұмыртқаны араластырыңыз. Дәмдеуіш шөптер мен асқабақты қосыңыз. Қоспаны араластырыңыз. Шағын котлета жасаңыз. Бу кәстрөлінің түбіне 300 мл су құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Домалақ котлеталарды бу кәстрөлінің бу науасына қойыңыз. Қақпақты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрөлін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін дәміне қарай балдыр шөптерден сеуіп, үстелге тартыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A67	Жасыл бұршақ қосылған балық котлеттері	900-1000 г	<p><b>Құраластар</b> 250 г жасыл бұршақ , 500 г алабұға қоң еті, 1 жұмыртқа, 100 г ақ нанның қоқымдары, 1 пияз, 1 ас қасық ұн (міндетті емес), тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Нан ұнтақтарын сүтке салыңыз. Бұршақты тұзды суға 1 минут қайнатыңыз. Суын төгіп, бұршақты келтіріңіз. Блендерді пайдаланып, пияз бен балықты ұсақтаңыз. Жұмыртқа, тұз және бұрыш қосыңыз. Бұршақты араластырыңыз. Қоспаға ұнды салыңыз. Котлета жасаңыз. Бу кәстрөлінің түбіне 300 мл су құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Қоспаны бу кәстрөлінің бу науасына қойыңыз. Қапқты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрөлін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін дөміне қарай балдыр шөптерден сеуіп, үстелге тартыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A68	Сиыр еті қосылған бұға пісірілген орамжапырақ	500-600 г	<p><b>Құраластар</b> 1 бас орамжапырақ, 500 г сиыр еті, түйір зімбір, 1 түйір сарымсақ, стелге тартуға арналған қышқыл қаймақ, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> 8 қырыққабат жапырақтарын алыңыз (беткі қабаттары емес). Бу кәстрөлінің түбіне 300 мл су құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Қырыққабат жапырақтарын бу кәстрөлінің бу науасына қойыңыз. Қапқты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрөлін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп жатқанда зімбірді ұнтақтап, сарымсақты үккіштен өткізіңіз. Оларды етпен араластырып, тұз бен бұрышты қосыңыз. Сигнал естілген кезде, қырыққабат жапырақтарын шығарып, олардың қалың бөлігін пышақтың сабымен ұрыңыз. Қырыққабат жапырақтарына тартылған еттен салып орап, шеттерін қайырыңыз. Қоспаны бу кәстрөлінің бу науасына қойыңыз. Қапқты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрөлін микротолқынды пешке салып, қайта бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қышқыл қаймақ салып, үстелге тартыңыз.</p>

## Смарт пісіру

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A69	Шпинатпен толтырылып, бұға піскен тауықтың төс еті	700-800 г	<p><b>Құраластар</b> 2 тауықтың төс етті, 300 г шпинат, 1 түйір сарымсақ, 200 г үй ірімшігі, 100 мл көкөніс немесе тауық сорпасы, 1 ас қасық май, тұз және бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шпинатты сабағынан ажыратып, жапырақтарды тураңыз. Пияз бен сарымсақты тураңыз. Сарымсақ, шпинат және ірімшікті араластырыңыз. Тұз және бұрыш қосыңыз. Тауықтың төс етін кесіп, қалыңдығы 5 мм болатын фольганың арасына салып, жаншыңыз. Шпинат пен сүзбе қоспасын тауықтың әр кесек етіне салып, ораңыз. Оларды ағаш тіс шұқығыштармен тесіңіз. Тұз қосыңыз. Бу кәстрөлінің түбіне көкөніс немесе тауық сорпасын құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Тауықтың төс еттерін бу кәстрөлінің бу науасына қойыңыз. Қақпақты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрөлін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұздықпен үстелге тартыңыз.</p>

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A70	Толтырмасы бар бұға пісірілген бұрыш	600-700 г	<p><b>Құраластар</b> 6 қызыл тәтті бұрыш, 250 г тартылған сиыр еті, 1 үлкен пияз, 100 г фета немесе моцарелла ірімшігі, 3 тал ақжелкен, 2 ас қасық май, ½ ас қасық. Италияндық дәмдеуіш шөптер, тұз және бұрыш</p> <p><b>Үстелге тарту үшін</b> 100 г қышқыл қаймақ 1 ас қасық қызанақ езбесі</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Микротолқынды пешті 900 Вт-қа қойып, 3 минут пайдаланып, үгілген пиязға май құйып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, пияз жұмсақ болу керек. Бұрышты турап, дәндерін тазалаңыз. Фета ірімшігін (моцарелланы) текшелеп кесіңіз. Ақжелкеннің жапырақтарын сабағынан ажыратып, тураңыз. Тартылған сиыр етін, ірімшікті, райхан шөбін, пиязды араластырыңыз. Тұз және бұрыш қосыңыз. Бұрышты қоспамен толтырыңыз. Бу кәстрөлінің түбіне 300 мл су құйып, төменгі бөлікке бу науасын салыңыз. Толтырмасы бар бұрышты бу кәстрөлінің бу науасына қойыңыз. Қақпақты нығыздап жабыңыз. Бу кәстрөлін микротолқынды пешке қойыңыз. Бағдарламаны таңдап, содан кейін бастау түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қышқыл қаймақ пен қызанақ езбесін қосып, үстелге тартыңыз.</p>



Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>3. Баппен қуыру</b>			
A71	Мұздатылған картоп крокеттері	300-350 г 400-450 г	Мұздатылған картоп крокеттерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A72	Қолдан жасалған француз фриі	300-350 г 400-450 г	Картоптардың қабығын аршып, 10x10 мм қалың етіп, ұзыншалап тураңыз. Суық суға жібітіп қойыңыз (30 мин.). Сүлгімен кептіріп өлшеп, 5 г майын және дәмдеуіштерден жағыңыз. Үйде жасалған фрилерді жұқа табаққа таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A73	Картоп таяқшалары	300-350 г 400-450 г	Үлкендігі қалыпты картоптарды жуып, жұқалап тураңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Кесілген жағын жұқа табаққа қаратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A74	Мұздатылған пияз шығырықтар	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған пияз шығырықтарын жұқа табаққа біркелкі таратыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A75	Мұздатылған креветкалар	300-350 г 400-450 г	Мұздатылған креветкаларды жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A76	Мұздатылған және қуырылған кальмар шығырықтары	200-250 г 300-350 г	Мұздатылған, қуырылған кальмар шығырықтарын жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
A77	Мұздатылған тауық нагетстері	300-350 г 400-450 г	Мұздатылған тауық нагетстерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A78	Қуырылған көкөніс	200-250 г 300-350 г	Жас көкөністерді турап (мысалы, бұрыш, пияз, кәдіш тілімдерін және саңырауқұлақтарды), майлап, дәмдеуіштерді себіңіз. Оларды жұқа табаққа қойыңыз. Табақты үстіңгі торға орналастырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
<b>4. Автоматты пісіру және алдын ала қыздыру</b>			
A79	Мұздатылған лазанья	400-450 г	Мұздатылған лазаньяны өлшемі сай келетін пешке тәзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 3-4 минут қоя тұрыңыз.
A80	Мұздатылған жұқа пицца	300-350 г 400-450 г	Мұздатылған пиццаны астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 1-2 минут қоя тұрыңыз.
A81	Қуырылған балық	300-400 г 500-600 г	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластырып үстіңгі торға қойыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A82	Ростбиф	800-1000 г 1200-1400 г	Сиырдың етіне май жағып, бұрыш және тұзбен дәмдеңіз. Өуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.

## Смарт пісіру

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар	
A83	Куырылған шошқа еті	800-1000 г 1200-1400 г	Шошқаның етіне май жағып, бұрыш және тұзбен дәмдеңіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.
A84	Тауықтың төс еттерінен жасалған гриль	300-400 г 500-600 г	Тауықтың төс етін шайып, тұздап, үстіңгі торға салыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A85	Грильденген арқан балықтың қоң еттері	300-400 г 500-600 г	Арқан балықтың қоң етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Балық стейктерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A86	Балық етінен жасалған гриль	500-600 г	Балықтың қоң етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Балықтың қоң еттерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естіле сала дереу аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A87	Мұздатылған булочка	400-500 г	Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 1-2 минут қоя тұрыңыз.
A88	Брауни	700-750 г	Шараға алдымен су, жұмыртқа, күнбағыс майын құйып, жақсылап араластырыңыз. Қоспаны шыны науаға құйып, астыңғы тора қойыңыз. Пісіріп болған соң 10 минут қоя тұрыңыз. Қалауыңыз бойынша брауниге бірнеше жаңғақ қосуыңызға болады.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар	
A89	Табақтағы тағам (3 бөлік)	300-350 г 400-450 г	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мезірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A90	Дайын тағам (1 бөлік)	300-350 г 400-450 г	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
<b>5. Қамыр ашыту және йогурт түймесі</b>			
A91	Пицца наны	300-500 г	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
A92	Торт қамыры	500-800 г	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
A93	Нанның қамыры	600-900 г	Қамырды өлшемі сай келетін шараға салып, астыңғы сөреге қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
A94	Йогурт – Кішкене керамика кесе	500 г	150 г табиғи йогуртты 5 керамика кесеге немесе кішкене шыны банкаға (әрқайсысы 30 г) бір мөлшерде салыңыз. Әр кесеге 100 мл сүт қосыңыз. Ұзақ сақталатын сүтті пайдаланыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5 %). Әрқайсысын таспамен жауып, бұрылмалы табаққа шеңбер бойымен қойыңыз. Болғаннан кейін 6 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Алғаш рет дайындаған кезде, кептірілген йогурт бактериясының ферментін пайдалануды ұсынамыз.

Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
<b>A95</b>	<b>Йогурт – Үлкен шыны шара</b>	500 г	150 г табиғи йогуртты 500 мл тез ірімейтін сүтке араластырыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5 %). Үлкен кесеге біркелкі таратып құйыңыз. Таспамен жауып, бұрылмалы табаққа қойыңыз. Болғаннан кейін 6 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Алғаш рет дайындаған кезде, кептірілген йогурт бактериясының ферментін пайдалануды ұсынамыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

Йогурттың ферментенуі кезінде бұрылмалы табақ айналмайды.

#### Қарқынды жібіту режимінің нұсқаулығы

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Нұсқаулар
<b>d1</b>	<b>Ет</b>	200-1500	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
<b>d2</b>	<b>Құс еті</b>	200-1500	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
<b>d3</b>	<b>Балық</b>	200-1500	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-50 минут қоя тұрыңыз.

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Нұсқаулар
<b>d4</b>	<b>Нан/Торт</b>	100-1000	Нанды ас үй қағазына көлденеңінен қойыңыз да, пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремді бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді. 10-30 минут қоя тұрыңыз.
<b>d5</b>	<b>Жеміс</b>	100-600	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. 5-20 минут қоя тұрыңыз.

# Смарт пісіру

## Қолмен пісіру

### Микротолқынмен пісіруге қатысты нұсқаулық

- Микротолқынмен пісіру үшін темір сауыттарды қолданбаңыз. Тағам сауыттарын әрқашан бұрылмалы табаққа қойыңыз.
- Тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін тағамның бетіне қақпақ жабуды ұсынамыз.
- Пісіріп болғаннан кейін, өз буы бойына таралғанша күтіңіз.

### Тоңазытылған көкөністер

- Қақпағы бар шыны Пирекс ыдысын пайдаланыңыз.
- Пісіру барысында көкөністерді екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз.
- Пісіріп болғаннан кейін дәм-татымын келтіріңіз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Шпинат	150	600	5-7	2-3
	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Брокколи	300	600	8-10	2-3
	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Бұршақ	300	600	7-9	2-3
	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Жасыл бұршақ	300	600	7½-9½	2-3
	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Аралас көкөніс (сәбіз, бұршақ, жүгері)	300	600	7-9	2-3
	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Аралас көкөніс (Қытай дәстүрі бойынша)	300	600	7½-9½	2-3
	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.			

### Жас көкөністер

- Қақпағы бар шыны Пирекс ыдысын пайдаланыңыз.
- Әр 250 г үшін 30-45 мл суық су құйыңыз.
- Пісіру барысында бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз.
- Пісіріп болғаннан кейін дәм-татымын келтіріңіз.
- Жылдамырақ пісіру үшін кішкене, біркелкі бөлшектерге бөлуді ұсынамыз.
- Барлық жас көкөністерді толық микротолқын қуатын (900 Вт) пайдаланып пісіріңіз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Брокколи	250	3-4	3
	500	6-7	
Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға салыңыз			
Брюссель орамжапырағы	250	5-6	3
	60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз.		
Сәбіз	250	4-5	3
	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250	4-5	3
	500	7-8	
Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.			
Кәдіш	250	3-4	3
	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе сары май түйірін салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.		
Баклажан	250	3-4	3
	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.		
Порей пиязы	250	3-4	3
	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Саңырауқұлақ	125	1-2	3
	250	2-3	
Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.			
Пияз	250	4-5	3
	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.		
Бұрыштар	250	4-5	3
	Бұрышты кішкеленеп бөліңіз.		
Картоп	250	4-5	3
	500	7-8	
Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкеленеп екіге немесе төртке бөліңіз.			
Кольраби орамжапырағы	250	5-6	3
	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.		

### Күріш және макарон

Пісіріп жатқанда және пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз.

Қақпақ жаппай пісіріңіз, қоя тұру кезінде қақпақ жабыңыз. Содан кейін суын мұқият сорғытыңыз.

- **Күріш:** Күріштің көлемі екі есе өсетін болғандықтан, қақпағы бар, үлкен шыны Пирекс ыдысын пайдаланыңыз.
- **Макарон:** Үлкен шыны Пирекс сауытын қолданыңыз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)	Нұсқаулар
Ақ күріш (суға пісірілген)	250	900	16-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
	375		18-20		750 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (суға пісірілген)	250	900	22-23	5	500 мл суық су қосыңыз.
	375		24-25		750 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы өскен күріш)	250	900	17-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дөңді дақыл)	250	900	19-20	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250	900	11-13	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

## Смарт пісіру

### Қыздыру

- Үлкен еттің кесегі тәрізді оңай тез пісетін тағамдарды алдын ала қыздырмаңыз.
- Тағамдарды төмен қуат деңгейімен алдын ала қыздырса қауіпсіз.
- Пісіріп жатқанда және пісіріп болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз немесе аударыңыз.
- Сұйық тағамдарды немесе баланың тағамын дайындаған кезде абай болыңыз. Тағам кенет тасымау немесе төгілмеу үшін, пісіру барысында және пісіріп болғаннан кейін пластик қасықпен немесе шыны қалақпен араластырыңыз. Пештің ішіне қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Басқа тағамдарға қарағанда ұзағырақ қыздырыңыз.
- Қыздырып болғаннан кейін ұсынылатын қоя тұру уақыты 2-4 минут. Келесі кестеге қараңыз.

### Сұйықтар

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Сусындар (кофе, шай, су)	250 мл (1 кружка) 500 мл (2 кружка)	900	1½-2 3-3½	1-2
	Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені екі жақ жанына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.			
Сорпа (салқындатылған)	250 г 450 г	900	3-4 4-5	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	450 г	600	5½-6½	2-3
	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.			
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600	4½-5½	3
	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.			

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600	5½-6½	3
	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.			
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	450 г	600	6-7	3
	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.			

### Баланың тағам және сүт

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (сек.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Баланың тағамы (көкөністер + ет)	190 г	600	30	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
Баланың ботқасы (дән + сүт + жеміс)	190 г	600	20	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300	30-40 60-70	2-3
	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.			

## Жібіту

Мұздаған тағамды микротолқынға төзімді сауытқа қақпағын жаппай салыңыз. Жібіту барысында аударыңыз, жібітіп болғаннан кейін сұйығын ағызып, ішек-қарындарын алыңыз. Тезірек жібіту үшін тағамдарды кішкене бөліктерге бөліп, жібіту алдында алюминий жұқалтырға ораңыз. Мұздатылған тағамдардың сыртқы жағы ери бастағанда, жібітуді тоқтатып, төмендегі кестеде көрсетілгендей қоя тұрыңыз.

Жібіту үшін әдепкі қуат деңгейін (180 Вт) өзгертпеңіз.

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Жібіту уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Ет	Тартылған ет	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Шошқа стейгі	250	7-8	
Етті керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!				
Құс еті	Тауықтың кесек еттері	500 (2 дана)	12-14	15-60
	Бүтін тауық	1200	28-32	
Тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаға қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары төзімді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!				
Балық	Балық филесі	200	6-7	10-25
	Бүтін балық	400	11-13	
Мұздатылған балықты керамика табаның ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!				
Жеміс	Жидек	300	6-7	5-10
	Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз.			

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Жібіту уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Нан	Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана	1-1½	5-20
		4 дана	2½-3	
	Тост наны/сэндвич	250	4-4½	
	Неміс наны	500	7-9	
Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, керамика табаға салынған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!				

## Гриль дайындауға арналған нұсқаулар

Гриль-қыздырғыш элементтері тағам пісіру бөлігінің төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Бұл элементтер есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді.

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, тағамнан гриль жасаған кезде тағамды үстіңгі торға қойыңыз. Грильді Гриль режимімен, егер төменде басқаша көрсетілмесе алдын ала 2-3 минут қыздырыңыз, тағамды үстіңгі торға қойып грильденің. Гриль жасау аяқталған кезде тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз.

## Ыдыс-аяқ

Гриль: Жалынға төзімді сауыттарды пайдаланыңыз, темір бөліктері бар болуына болады. Ешбір пластик ыдыс пайдаланбаңыз.

Микротолқын + Гриль: Темір немесе пластик заттардан жасалған ыдыстарды пайдаланбаңыз.

## Тағам түрі

Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

## Гриль жасау

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Режим	Пісіру уақыты (1-ші жағы) (мин.)	Пісіру уақыты (2-ші жағы) (мин.)
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	3½-4½	2-2½
	Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.			

## Смарт пісіру

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Режим	Пісіру уақыты (1-ші жағы) (мин.)	Пісіру уақыты (2-ші жағы) (мин.)
Гриль қызанақтары	2 дана (400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-
	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Қызанақ + Ірімшік қосылған тост	4 дана (300 г)	180 Вт + Гриль	5-6	-
	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз			
Гавай тост наны	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Картоп пісірмесі	500 г	450 Вт + Гриль	14-16	-
	Картоптарды екіге бөліңіз. Картопқа май жағып, ақжелкеннен себіңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.			
Пісірілген алма	2 алма	300 Вт + Гриль	6-7	-
	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.			
Қуырылған тауық	1200-1300 г	450 Вт + Гриль	19-23	20-24
	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсінің бір жағын төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Режим	Пісіру уақыты (1-ші жағы) (мин.)	Пісіру уақыты (2-ші жағы) (мин.)
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10
	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Бифштекс (орташа)	400 г (2 дана)	Тек гриль	8-12	6-10
	Бифштекске май жағыңыз. Оларды үстіңгі торға айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	5½-6½
	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты үстіңгі торға (құйырықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			



### Қызартып пісіру табағы

Жұқа табақты бұрылмалы табаққа қойып, 3-4 минут алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Алдын ала қыздыру		Пісіру	
		Режим	Уақыт (мин.)	Режим	Уақыт (мин.)
Бекон	80 (4-6 тілім)	600 Вт + Гриль	3	600 Вт + Гриль	3-4
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Жапырақтап туралған тағамдарды қызартып пісіретін табаққа қатарластыра қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.				
Гриль қызанақтары	200	600 Вт + Гриль	3	300 Вт + Гриль	3½-4½
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Табаққа айналдыра қойып, үстіңгі торға қойыңыз.				
Картоп таяқшалары	250	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	8-10
	Картоптарды шайып, тазалаңыз. Ұзыншалап немесе текшелеп тураңыз. Зәйтүн майын жағып, шөп және дәмдеуіштерден себіңіз. Текшелерді табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. 5-7 минуттан кейін аударыңыз.				
Тауық нагетсі	300	600 Вт + Гриль	4	600 Вт + Гриль	6-8
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Тауық нагетстерін жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. 4-5 минуттан кейін аударыңыз.				

### Қарқынды қызу функциясына қатысты нұсқаулар

Қарқынды қызумен пісіргенде, қарқынды гриль қыздырғышы мен жанында желдеткіші бар конвекция қыздырғыш қатар қолданылады. Корпустың үстіңгі жағындағы саңылаулардан ыстық ауа пештің ішіне қарай үрленеді. Үстіңгі және жанындағы қыздырғыш элемент және бүйір қабырғадағы желдеткіш ыстық ауаны біркелкі үрлеп тұрады.

Бұл режимді печеньеелер, жекелеген шеппектер, булочка және торт пісіру, сонымен қатар, жеміс торттарын, кондитер өнімдерін және суфле пісіру үшін қолданыңыз.

Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды – әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын кез келген затты түгел қолдануға болады.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Режим (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Мұздатылған кішкене тарталетка/пицца тісбасарлары	250	200	9-12
	Пицца тісбасарын жұқа табаққа қойыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.		
Мұздатылған фри	300	200	13-16
	Мұздатылған чипсы тағамын жұқа табаққа таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.		
Мұздатылған тауық нагетстері	300	200	6-9
	Мұздатылған нагетстерді жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.		
Мұздатылған пицца	300	200	13-15
	Мұздатылған пиццаны астыңғы торға салыңыз.		
Үйде жасалған лазанья/макарон гратині	500	180	25-30
	Пастаны пешке төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз.		
Қуырылған көкөніс	300	200	6-10
	Көкөністерді шайып, тураңыз (мысалы, кәді, баклажан, бұрыш, асқабақ). Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Жұқа табақты астыңғы торға қойыңыз.		

# Смарт пісіру

## Конвекция бойынша нұсқаулық

### Конвекция режимі

Конвекция режимінде қыздырғыш элемент пен бүйірлік қабырғадағы желдеткіш, қызуды тағам пісіретін бөлік ішіне тарату үшін қатар жұмыс істейді. Бұл режимді печеньелер, жекелеген шелпектер, булочка және торт пісіру, сонымен қатар, жеміс торттарын, кондитер өнімдерін және суфле пісіру үшін қолданыңыз. Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды – әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын кез келген затты түгел қолдануға болады.

### Микротолқындар+Конвекция

Бұл аралас режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Пеш сізге ыңғайлы болу үшін 5 түрлі аралас режим ұсынады. Бұл режимді ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бөліштер және қуырылған көкөністер, шелпектер және нандар үшін қолданыңыз. Пешке жарамды шыны, керамика немесе қатты фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген ыдыстарды пайдаланыңыз.

Грильді алдын ала Жылдам қыздыру функциясымен қыздырып, циклдың аяқталуын күтіңіз. Төмендегі нұсқаулар бойынша пісіру уақытын және қуат деңгейін орнатыңыз. Тағамды алған кезде тұшпашеш қолғабын киіңіз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Режим	Пісіру уақыты (мин.)
Мұздатылған пицца (піскен, дайын)	300-400	Тек 200 °C	15-17
	Пиццаны астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Мұздатылған лазанья	400	450 Вт + 200 °C	16-18
	Өлшемсіз сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған лазаньяны астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Режим	Пісіру уақыты (мин.)
Ростбиф/қой еті (орташа)	1000-1200	450 Вт + 160 °C	18-20 (бірінші жағы) 15-17 (екінші жағы)
	Сиырдың/қойдың етіне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмдеңіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.		
Мұздатылған булочка	350 (6 дана)	100 Вт + 160 °C	6-8
	Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Үгілме торт	700	Тек 180 °C	70-80
	Жаңа иленген қамырды кішкене, тік төртбұрышты, қара темірден жасалған пісірме табаққа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5-10 минут қоя тұрыңыз.		
Кішкене кекстер	әрқайсысы 30	Тек 165 °C	25-35
	Қағаз тостақтардағы 12-15-ге дейінгі шағын кекстерді / маффиндерді жұқа табаққа қойыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минут қоя тұрыңыз.		
Круассандар/булочкалар (жаңа иленген қамыр)	200-250	Тек 200 °C	13-18
	Тоңазытылған круассандарды немесе булочкаларды астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз.		
Мұздатылған кекс	1000	180 Вт + 160 °C	16-18
	Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Режим	Пісіру уақыты (мин.)
Үйде жасалған картоп гратині	500	600 Вт 180 °С	5-7 (бірінші жағы) 12-16 (екінші жағы)
	Гратинді пешке төзімді ыдысқа салыңыз. Астыңғы торға қойыңыз.		
Үйде жасалған киш (Орташа көлемді)	500-600	170 °С	40-42
	Конвекция режимін қолданып, пешті 170 °С градусқа дейін алдын ала қыздырыңыз. Кишті орташа көлемді темір табаны және астыңғы торды пайдаланып дайындаңыз. Қарқынды қызумен автоматты пісіруге қатысты нұсқауларды қараңыз.		
Үйде жасалған киш (Кесек)	900-1000	180 Вт + 170 °С	38-40
	Жұқа табақсыз, конвекция режимін қолданып, пешті 170 °С градусқа дейін алдын ала қыздырыңыз. Кишті жұқа табақты және астыңғы торды пайдаланып дайындаңыз. Қарқынды қызумен автоматты пісіруге қатысты нұсқауларды қараңыз.		

### Буға пісіру нұсқаулығы

Пісіру уақыты тағамның мөлшеріне, қалыңдығына және түріне байланысты болады. Жұқа тіліктерді немесе кішкене бөліктерді буға пісіру кезінде уақытты азайтуды ұсынамыз. Қалың тіліктерді немесе үлкен бөліктерді буға пісіру кезінде уақытты қосуға болады. Кестеде көрсетілген қуат деңгейлері мен уақытты буға пісіру нұсқаулықтары ретінде пайдаланыңыз.

Балғын тамақ	Бөлік (г)	Суық су (мл)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)	Нұсқаулықтар
Брокколи гүлшелері	400	500	900	12-18	Брокколиді жуыңыз және тазалаңыз. Бірдей өлшемдегі гүлшелерге бөліңіз. Гүлшелерді бу науасына біркелкі етіп салыңыз.
Сәбіздер	400	500	900	15-20	Сәбіздерді жуып, тазартып, біркелкі бөліктерге бөліңіз. Бу науасына тіліктерді жайыңыз.

Балғын тамақ	Бөлік (г)	Суық су (мл)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)	Нұсқаулықтар
Бүтін гүлді қырыққабат	600	500	900	20-25	Бүтін гүлді қырыққабатты тазартып, бу науасына орналастырыңыз.
Жүгері собығы	400 (2 дана)	500	900	23-28	Жүгері собықтарын жуып, тазартыңыз. Жүгері собықтарын бу науасына қатар-қатар орналастырыңыз.
Кәділер	400	500	900	10-15	Кәділерді жуып, бірдей бөліктерге бөліңіз. Бу науасына біркелкі етіп жайыңыз.
Мұздатылған аралас көкөністер	400	500	900	18-23	Брокколи, гүлді қырыққабат, бөліктерге кесілген сәбіздер секілді мұздатылған аралас көкөністерді (-18 °С) бу науасына біркелкі етіп жайыңыз.
Картоп (Кішкентай)	500	500	900	25-30	Картопты жуып, тазалаңыз және сыртын шанышқымен тесіңіз. Барлық картопты бу науасына біркелкі етіп салыңыз.
Алмалар	800 (4 алма)	500	900	15-20	Алмаларды жуып, өзегінен тазартыңыз. Алманы бу науасына тігінен қатар-қатар салыңыз.
Жұмыртқалар	4-6 жұмыртқа	500	900	15-20	4-6 жаңа жұмыртқаны (М мөлшері) жарыңыз және оларды бу науасының кішкентай қуыстарына салыңыз. Буға пісіргеннен кейін 2-5 минут жабулы қалдырыңыз.
Көк ашшандар	250 (5-6 дана)	500	900	10-15	Көк ашшандарға 1-2 ас қасық лимон шырынын себіңіз. Оларды бу науасына біркелкі етіп қойыңыз.

## Смарт пісіру

Балғын тамақ	Бөлік (г)	Суық су (мл)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)	Нұсқаулықтар
Балық филесі (Нәлім, қызыл балық)	500 (2-3 дана)	500	900	12-17	Балық филесіне 1-2 ас қасық лимон шырынын себіңіз және шөптер мен дәмдеуіштерді (мысалы, розмарин) қосыңыз. Филені бу науасына біркелкі етіп салыңыз.
Тауықтың төс еті	400 (2 филе)	500	900	20-25	Тауықтың төс етін жуып, тазартыңыз. Тауықтың төс етін бу науасына қатар-қатар салыңыз.

### Pro Steamer құралын қалай тазартуға болады

- Pro Steamer құралын жылы сумен және жуғыш құралмен тазалаңыз және таза сумен шайыңыз.
- Қатты щетканы немесе қатты губканы пайдаланбаңыз, әйтпесе үстіңгі қабат зақымдалуы мүмкін.
- Pro Steamer құралын ыдыс жуғыш машинада жууға жарамсыз.

### Жылдам көмек

#### Сарымайды еріту

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

#### Шоколадты еріту

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

#### Қантталған балды еріту

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

#### Желатинді еріту

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

#### Безендіргіш қоспа даярлау/Өрлеу (торттарға арналған)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½-4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

#### Тосап қайнату

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз. Бұрама қақпақтары бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

#### Пуддинг пісіру

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Өлшемі сай, қақпағы бар, шыны пирекс шарасын қолданыңыз. Қақпақ жауып 6½-7½ минут бойы 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

#### Бадам жаңғағын қызарту


30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½-4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

## Ақаулық себептерін анықтау

Пешті пайдаланған кезде мәселе туындауы мүмкін. Мұндай жағдайда, төмендегі кестеге қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз. Ақау сонда да түзелмесе немесе дисплейде кез келген ақпарат коды көрініп тұра берсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### Тексерулер

Пешке қатысты ақау пайда болса, әуелі төмендегі кестені қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Жалпылама ақпарат</b>		
Түймелер дұрыс басылмайды.	Түймешіктердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	Тач үлгілері үшін: Сыртқы бетіне ылғал тұрған.	Сыртқы бетіндегі ылғалды сүртіңіз.
	Бала қауіпсіздігінің құралы қосулы.	Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған.	Эко функциясын сөндіріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
	Есіктің қауіпсіздік механизмдеріне бөгде зат тұрып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	Пайдаланушы тағамды аудару үшін есікті ашқан.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты бастау үшін  түймесін қайта басыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	Пеш ұзақ уақыт бойы тағам пісіріп тұрған.	Ұзақ уақыт тағам пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.
	Желдеткіш жұмыс істемей тұр.	Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	Пешті тағам салмай қолдануға әрекет еттіңіз.	Пешке тағам салыңыз.
	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/ шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін пеш жұмыс істемейді.	Бір розеткаға бірнеше аша қосылған.	Пешке бір розетканы арнаңыз.
	Тұмшаланған тағам пісіргенде немесе қақпағы бар сауытты пайдаланғанда тырс-тырс еткен дыбыс шығуы мүмкін.	Тұмшаланған сауыттарды пайдаланбаңыз, себебі ішіндегілер үлкейіп пісіру барысында жарылып кетуі мүмкін.
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Пештің үстінде заттар бар.	Пештің үстінде заттарды алыңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	Есік пен пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.	Пешті мұқият тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.

## Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Қыздыру, соның ішінде Жылы ұстау функциясы дұрыс жұмыс істемейді.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Жібіту функциясы жұмыс істемей тұр.	Өте көп тағам пісірілген.	Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз.
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	Есік ұзақ уақыт ашық қалған.	Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуі мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе  түймесін басыңыз.
	Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.	Пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз.
Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.	Автоматты пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді.	Тағамды аударыстырғаннан кейін жұмысты бастау үшін  түймесін қайта басыңыз.
Пеш дұрыс деңгейленген жоқ.	Пеш тегіс жерге орнатылмаған.	Пештің тегіс, орнықты жерге орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Пісіру барысында жарқыл пайда болады.	Пеш/жібіту функциялары кезінде темір сауыттар пайдаланылған.	Темір сауыттарды қолданбаңыз.
Тоқ қосылған кезде пеш дереу жұмыс істей бастайды.	Есік дұрыс жабылмаған.	Есікті жауып, қайта тексеріңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пештен тоқ соғады.	Қуат немесе қуат розеткасы жерге дұрыс қосылмаған.	Қуат немесе қуат розеткасының жерге дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
1. Су тамшылайды. 2. Есіктің саңылауынан бу шығады. 3. Пеште су қалады.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	Функция түріне қарай, қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	Тағам пісіру барысында қуат шығысы өзгерсе ақаулық болып табылмайды. Бұл пештің ақауы емес.
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	Пешті желдету үшін тағам пісіріп болғаннан кейін желдеткіш шамамен 3 минут жұмыс істеп тұрады.	Бұл пештің ақауы емес.


Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Бұрылмалы табақ</b>		
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналмай тоқтап қалады.	Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған.	Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз.
Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады.	Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді.	Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз.
Бұрылмалы табақ айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.	Пештің табанына тағам қалдығы тұрып қалған.	Пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.
<b>Гриль</b>		
Жұмыс кезінде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
	Тағам грильге өте жақын тұр.	Тағам пісіріп жатқанда қажетінше алыс қойыңыз.
	Тағам дұрыс дайындалмаған және/немесе қойылмаған.	Тағамның дұрыс дайындалғанына және қойылғанына көз жеткізіңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Пеш</b>		
Пеш қызбайды.	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
Қыздырған кезде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.	Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.
Пештің ішінен жағымсыз иіс шығады.	Тағам қалдығы немесе пластик еріген және пештің ішіне жабысқан.	Бу функциясын пайдаланып, содан кейін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Иісті тезірек кетіру үшін пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз.
Пеш дұрыс пісірмейді.	Тағам пісіру барысында пештің есігі жиі ашылған.	Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.
	Гриль немесе басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.	Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

## Ақаулық себептерін анықтау

### Ақпарат кодтары

Пеш жұмыс істемей қалса, дисплейден ақпарат кодын көруіңіз мүмкін. Төмендегі кестелерді қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз.

Код	Сипаттамасы	Әрекет	
C-20	Температура сенсоры ашық.	Пештің қуат сымын ағытып, содан кейін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	
	Температура сенсоры қысқа тұйықталған.		
C-A1	Бұл код пеш компенсаторды 1 минут ашуды немесе жабуды анықтай алмаған кезде ғана көрінеді.		
C-F0	Негізгі және ішкі MICOM арасында байланыс болмаса.		
C-21	Бұл код температура жоғары болған кезде ғана көрінеді. Өр режимді қолданған кезде температура ең төменгі температура шегінен асса. (Өрт шыққаны сезілді.)		Қуат сымын жеткілікті уақыт салқындату үшін ағытып, микротолқынды пешті қайта бастаңыз.
C-F2			 түймесін басып, қайта көріңіз.
C-d0	Сенсорлық перне жұмыс істемей тұр.	Қуат сымын жеткілікті уақыт салқындату үшін ағытып, түймешікті тазалаңыз. (Шаң, Су) Ақау қайта пайда болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	

## Техникалық параметрлері

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі		MC35R8088**
Қуат кірісі		230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат	Максимум қуат	2950 Вт
	Микротолқын	1450 Вт
	Гриль	2250 Вт
	Конвекция режимі	2500 Вт
	Қарқынды қызу	2750 Вт
Қуат шығысы		100 Вт / 900 Вт (IEC - 705)
Жұмыс жиілігі		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (20)
Салқындату тәсілі		Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Негізгі құрылғы (Тұтқасын қосқанда)	528 x 404 x 481 мм
	Пісіру корпусы	400 x 219 x 396,5 мм
Сыйымдылығы		35 литр
Салмағы	Нетто	Шамамен 27,5 кг



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.

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл



# Жадынама

---

# Жадынама

---

# Жадынама

---



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

**Өндірушінің мекенжайы:** (Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонги-до, Корея, 16677

**Зауыттың мекенжайы:** ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Өнімнің өндірілген жердің атауы:** Малайзия

**Импорттаушы:** «SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)

ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика

Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DE68-04597B-00

# Mikroto'lqinli pech

---

Foydalanuvchi qo'llanmasi

MC35R8088\*\*

---



**SAMSUNG**

## Mundarija

<b>Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar</b>	<b>3</b>
Xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar	3
Umumiy xavfsizlik	6
Mikroto'lqinga oid ehtiyot chorolari	7
Cheklangan kafolat	8
Mahsulot guruhi bayoni	8
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	8
<b>O'rnatish</b>	<b>9</b>
To'plamda nimalar bor	9
Anjomlar	9
O'rnatiladigan joy	10
Aylanuvchi patnis	10
<b>Xizmat ko'rsatish</b>	<b>10</b>
Tozalash	10
Almashtirish (ta'mirlash)	11
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	11
<b>Boshlashdan oldin</b>	<b>11</b>
Soat	11
Tovushni Yoqish/O'chirish	12
Mikroto'lqin energiyasi haqida	12
Mikroto'lqinli pech uchun idishlar:	13
<b>Amallar</b>	<b>14</b>
Boshqaruv paneli	14
Qo'lda rejimi	15
Avtomatik rejim	19
Maxsus funksiyalar	21

<b>Aqlli pishirish</b>	<b>22</b>
Avtomatik tayyorlash	22
Qo'lda pishirish	52
Tez va oson	60
<b>Nosozliklarni bartaraf etish</b>	<b>61</b>
Nazorat nuqtalari	61
Axborot kodlari	64
<b>Texnik xususiyatlar</b>	<b>64</b>
Mahsulot haqida ma'lumot	64

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIHING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

**OGOHLANTIRISH:** Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.

**OGOHLANTIRISH:** Suyuqlik va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishi mumkin.

**OGOHLANTIRISH:** Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.

Bu qurilma faqat ro'zg'orda ishlatishga mo'ljallangan, uni quyidagi joylarda ishlatmang:

- do'kon, idora yoki boshqa ishxonalarda xodimlar oshxonasida;
- og'ilxonalarda;
- mehmonxona va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;
- to'shak va nonushta turidagi mehmonxonalarda.

Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

Tutun chiqsa, qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlabda ehtiyot bo'lish lozim.

Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishi mumkin.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.

Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

Mikroto'lqinli pech pechtaxta ustida yoki alohida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

Mikroto'lqin yordamida pishirishda taom va ichimliklarni metall idishlarga solish mumkin emas.

Jihoz ichidan idishlarni olayotganda aylanuvchi patnis siljib ketmasligi uchun ehtiyot bo'ling.

Jihozni bug'da tozalagich bilan tozalash mumkin emas.

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno. Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.

Bu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.

Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

Agar ishlaganda bu pech g'alati shovqin, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.



**OGOHLANTIRISH:** Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, natijada oyna darz ketishi mumkin.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

**OGOHLANTIRISH:** Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

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

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

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

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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

Ishlayotganida sirtlari qizib ketishi mumkin.

Bu qurilmalar tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoshdan katta va nazorat ostida bo'lmasalar, ular qurilmani tozalashi va unga texnik xizmat ko'rsatishi mumkin emas.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### Umumiy xavfsizlik

Har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlashni malakali mutaxassis amalga oshirishi kerak. Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto'lqin funksiyasida isitmang.

Pechni tozalash uchun benzol, suyultirgich, spirt, bug' yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.

Pechni bunday joylarga o'rnatmang: issiqlik manbalari yoki yonuvchan materiallar yaqinida, nam, yog'li, chang yoki to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar; gaz sizib chiqishi mumkin bo'lgan joylar; notekis sirt.

Pechni mahalliy va davlat qoidalariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.

Elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylaridan yot jismlarni ketkazish uchun muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.

Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukhang yoki ustiga og'ir buyum qo'ymang.

Gaz sizib chiqayotgan bo'lsa (propan, siqilgan gaz va hokazo), darhol xonani shamollating.

Elektr shnuriga tegmang.

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

Pech ishlab turganida uning elektr manbaiga ulash vilkasini sug'urib olmang.

Barmog'ingizni yoki yot jismlarni tiqmang. Pechga yot jismlar kirib qolsa, tokdan sug'uring va mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pechga nisbatan kuch ishlatmang yoki ta'sir o'tkazmang.

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.

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

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

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

Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.

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

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.

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

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

### Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shu sababli idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim. Ichimliklarni olishdan oldin kamida 20 soniyaga qo'yib qo'ying. Kerak bo'lsa, isitish paytida aralashtirib turing. Isitilganidan so'ng doim aralashtiring.

Kuyib qolganda birinchi yordam ko'rsatish bo'yicha quyidagi amallarni bajaring:

1. Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.
2. Unga toza quruq lattani bog'lang.
3. Hech qanday krem, moy yoki losyon surtmang.

Patnis yoki ilgak shikastlanmasligi uchun, taom tayyorlagandan so'ng darhol suvga solmang. Pechda yog'ni dog'lamang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Natijada yog' toshib ketishi mumkin.

### Mikroto'lqinli pechga oid ehtiyot choralari

Faqat mikroto'lqinda ishlatish mumkin bo'lgan idish-tovoq ishlatning. Metall idishlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar kabilardan foydalanmang.

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib yoki kuyib ketmasligi uchun vaqtni qisqartiring.

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.

Yorilmasligi uchun xom tuxum yoki qaynatilgan tuxumlarni isitmang. Zich yopilgan yoki vakuumdagi idishlar, yong'oq, pomidor va hokazolarni isitmang.

Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Yong'in chiqish xavfi vujudga keladi. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik tarzda o'chishi mumkin va u yetarli darajada soviginicha o'chiq holda qoladi.

Idishlarni olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.

Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.

Bo'sh pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suv qo'yib qo'yish tavsiya qilinadi.

Pechni o'rnatishda bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga rioya eting. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)

Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

### Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari

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

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmay. Blokirovkalash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmang.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday buyum qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan har gal foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech shikastlangan bo'lsa, uni ishlatmang. Malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanganidan so'nggina ishlatning.  
**Muhim:** pech eshigi to'g'ri yopilishi kerak. Eshik egilmasligi kerak; eshik ilgaklari singan yoki bo'shab qolgan bo'lmasligi kerak; eshik zichlagichlari va zichlovchi yuzalari shikastlanmasligi kerak.
- Barcha sozlash va ta'mirlash ishlari malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### Cheklangan kafolat

Agar moslamani va/yoki anjomning shikastlanishi mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung anjomni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- O'yilgan, qirilgan yoki singan eshik, tutqichlar, old panel yoki boshqaruv paneli.
- Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.

Pechdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlaridagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.

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

Bu pechni faqat ovqat isitishda ishlatating. Faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Ichi to'ldirilgan mato va yostiqlarni isitmang. Ishlab chiqaruvchi pechdan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida yetgan zarar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi. Pech yuzasining buzilishi va xatarli holatlarning yuzaga kelmasligi uchun pechni doim toza va yaxshi ahvolda saqlang.

### Mahsulot guruhi bayoni

Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yo'yl payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

### Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)



(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

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

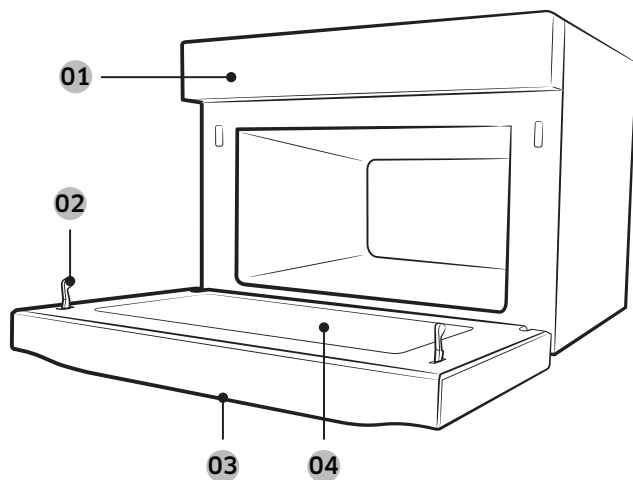
Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik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

# O'rnatish

## To'plamda nimalar bor

Mahsulot o'ramida barcha qism va anjomlar borligiga amin bo'ling. Pech yoki anjomlar bilan muammoga duch kelsangiz, Samsung mijozlar bilan ishlash mahalliy markazi yoki sotuvchiga murojaat qiling.

### Bir qarashda



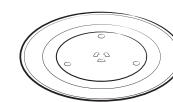
- 01 Boshqaruv paneli      02 Eshik ilgichi      03 Eshik tutqichi  
04 Eshik

## Anjomlar

Pech har-xil taomlarni tayyorlashda yordam beruvchi turli anjomlar bilan birga keladi.



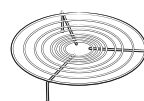
Rolikli taglik



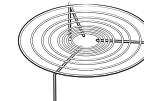
Aylanuvchi patnis



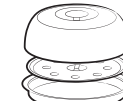
Qobiqli tarelka



Pastki tokcha



Yuqori tokcha



Bug'latuvchi

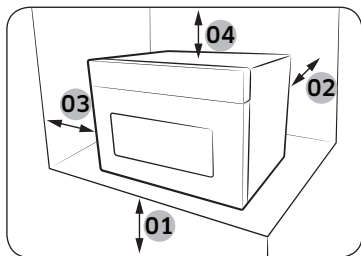
Rolikli taglik	Asos markaziga qo'ying. U aylanuvchi patnisni ushlab turadi.
Aylanuvchi patnis	Rolikli taglikni markazi muftaga o'rnashadigan tarzda joylashtiring. Pishirish asosi bo'lib xizmat qiladi.
Tokchalar	Bir vaqtda ikkita taom tayyorlash uchun bu tokchalardan birini ishlatning. Aylanuvchi patnisda kichikroq idish va tanlangan tokchada boshqasi. Bu tokchalarni Gril konveksiya yoki Birgalikda rejimida ishlatish mumkin. <b>IZOH</b> Mikroto'lqin rejimida panjara ishlatmang.
Qobiqli tarelka	Aylanuvchi patnisga qo'ying. Bu bilan taomni qizartiring yoki pishiriqlar va pitsani qarsildoq holda saqlang.
Bug'latuvchi	Bug'latuvchi bug'da pishirishga mo'ljallangan, zanglamaydigan po'latdan qilingan qopqoq, bug'da tayyorlash patnisi va qizartiruvchi idish majmuasidir. Bu bilan Mikroto'lqin yoki Gril konveksiya rejimida pishiriq va pita kabi taomlarni qizartiring.

### IZOH

Rolikli taglik ustida aylanuvchi patnis bo'lmasa, pechni ishlatmang.

## O'rnatish

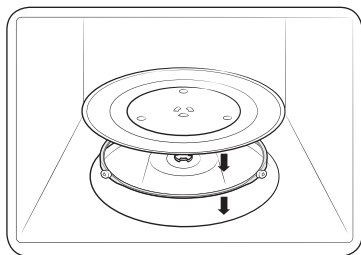
### O'rnatiladigan joy



- 01 Poldan 85 sm
- 02 Orqa devordan 10 sm
- 03 Yon tomondan 10 sm
- 04 Tepadan 20 sm

- Poldan taxminan 85 sm balandlikdagi yassi, tekis yuzani tanlang. Yuza pechning og'irligini ko'tara olishi kerak.
- Havо aylanishi uchun orqa devori va ikkala tomonidan kamida 10 sm, tepasidan kamida 20 sm joy qoldiring.
- Pechni issiq yoki nam joyga, masalan, boshqa mikroto'lqinli pechlar yoki radiatorlar yoniga o'rnatmang.
- Pechning elektr ta'minotiga oid xarakteristikalariga rioya eting. Uzaytirgich ishlatish zarur bo'lsa, faqat tasdiqdan o'tganini ishlatting.
- Pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshik zichlagichini nam latta bilan arting.

### Aylanuvchi patnis



Pech ichidagi qadoq materiallarni olib tashlang. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatning. Aylanuvchi patnis bemalol aylanishini tekshiring.

## Xizmat ko'rsatish

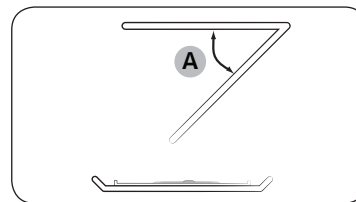
### Tozalash

Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering. Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kir yig'ilib qolishini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovunli suv bilan ishlatting. Chaying va yaxshilab quriting.

#### Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

1. Pechni bo'shatib, limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'yning.
2. Pechni 10 daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida qizdiring.
3. Sikl tugagach, pech sovishini kuting. Keyin eshigini ochib, pishirish bo'lmasini tozalang.

#### Chayqaluvchi isitgichli modellar ichini tozalash



Pishirish kamerasining yuqori qismini tozalash uchun yuqoridagi isitish elementini ko'rsatilganidek qilib 45° (A) pasaytiring. Shunda tepani tozalash oson bo'ladi. Tozalab bo'lgach, isitish elementini joyiga qaytaring.

#### ⚠️ DIQQAT

- Eshik va uning zichlagichlarini toza tuting hamda eshik oson ochilib-yopilishiga amin bo'ling. Aks holda pechning ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pechning ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishidan ehtiyot bo'ling.
- Tozalashda dag'al yoki kimyoviy moddalardan foydalanmang.
- Har bir foydalangandan keyin pechni sovutib, pishirish bo'lmasini yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan tozalang.

## Almashtirish (ta'mirlash)

### ⚠ OGOHLANTIRISH

Bu pech ichida foydalanuvchi olib qo'yadigan qismlari yo'q. Pechni o'zingiz ko'chirish yoki ta'mirlashga urinmang.

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

## Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

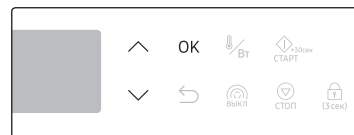
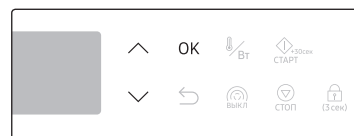
Pechni uzoq vaqt ishlatmasangiz, tokdan uzing va pechni quruq, changsiz joyga ko'chiring. Pech ichida yig'iladigan chang va namlik uning ishlashiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

## Boshlashdan oldin

Retspetni boshlashdan avval bir-ikkita komponentalarni bilib olishingiz lozim. Har qanday tayyorlash rejimidan oldin yoki mobaynida soatni yoki oshxona taymerini xohishga ko'ra qo'yish yoki o'zgartirish mumkin.

### Soat

Avtomatik amallar to'g'ri bajarilishi uchun soatni to'g'ri vaqtga qo'yish muhimdir.



1. Pechni yoqib, bir necha soniya kuting, pech Kutish holatiga o'tadi. Soatni qismi o'chib-yonadi.
2.  $\wedge$  yoki  $\vee$  tugmasini bosib, soatni qo'ying, keyin **OK** ni bosib. Daqiqa qismi o'chib-yonadi.
3.  $\wedge$  yoki  $\vee$  tugmasini bosib, daqiqani qo'ying, keyin **OK** ni bosib.

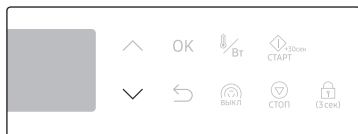
### 📖 IZOH

- Joriy vaqtni keyinroq o'zgartirish uchun  $\wedge$  ni 3 soniya bosib turing, keyin yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.
- Operatsiya jarayonida soatni o'zgartirib bo'lmaydi.

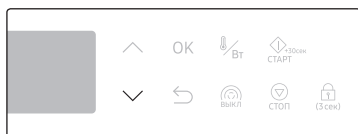
## Boshlashdan oldin

### Tovushni Yoqish/O'chirish

Klavish tovushini, signal yoki ogohlantirishni yoqish yoki o'chirib qo'yish mumkin. Bu sozmala faqat Kutish holatida mavjud (joriy vaqt ko'rsatilib turganda).



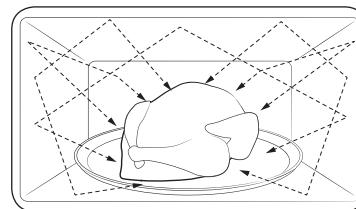
1. Tovushni o'chirish uchun tugmasini 3 soniya bosib turing. Displayda "OFF" paydo bo'ladi.



2. Tovushni chiqarish uchun yana tugmasini 3 soniya bosib turing. Displayda "ON" paydo bo'ladi.

### Mikroto'lqin energiyasi haqida

Mikroto'lqinlar bu yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir. Pech ichiga o'rnatilgan magnetron bilan mikroto'lqinlar hosil qiladi, ular taomning shakli yoki rangini o'zgartirmasdan uni pishiradi yoki isitadi.



1. Magnetron hosil qiladigan mikroto'lqinlar aylana taqsimlash tizimi tomonidan teng tarqatiladi. Shu sababli taomning barcha qismlari bir xil pishadi.
2. Mikroto'lqinlar taomga taxminan 2,5 sm qalinlikda singiydi. Keyin, pishirish davom etgan sari mikroto'lqinlar taom ichida yoyilib ketadi.
3. Tayyorlash vaqti taomning quyidagi holatlariga bog'liq.
  - Miqdori va zichligi
  - Tarkibidagi namlik miqdori
  - Boshlang'ich harorati (ayniqsa muzlatilgan bo'lsa)

#### IZOH

Pishirish tugallanganidan so'ng taomning markazida issiqlik saqlanib qoladi. Shu sababli bu qo'llanmada ko'rsatilgan kutish vaqtiga rioya qilish lozim, shu taom ichigacha teng pishadi.



## Mikroto'lqinli pech uchun idishlar:

Mikroto'lqin rejimida ishlatiladigan idishlar to'lqinni o'tkazishi kerak. Zanglamaydigan po'lat, alyumin va mis kabi metallar mikroto'lqinlarni qaytaradi. Shuning uchun metallardan qilingan idishlardan foydalanmang. Mikroto'lqinga xavfsiz deb belgilangan idishlarni ishlatish xavfsiz bo'ladi. Mos idishlar haqida qo'shimcha ma'lumot uchun quyidagi yo'riqnomaga qarang va aylanuvchi patnigga bir stakan suv yoki ozgina taom qo'ying.

### Tablari:

- Tagi tekis va tomonlari to'g'ri bo'lsin
- Zich yopiladigan qopqoq
- Tova balansi yaxshi bo'lib, dastasi tovanadan yengil bo'lsin

Material	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Tavsif	
Alyuminiy folga	△	Kichkina porsiyalarni kuyib ketishdan himoyalash uchun ishlatilg. Folga devorga yaqin joylashsa yoki juda ko'p folga ishlatilsa, uchqun chiqishi mumkin.	
Qobiqli tarelka	○	8 daqiqadan ko'proq qizdirishda ishlatmang.	
Yupqa chinni yoki sopol	○	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mikroto'lqinga mos keladi.	
Bir martalik plastik tog'orachalar	○	Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.	
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami	Polistirol stakan yoki konteynerlar	○	Qizib ketsa, erishi mumkin.
	Qog'oz paketlar yoki gazetalar	×	Bular yonib ketishi mumkin.
	Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	×	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.

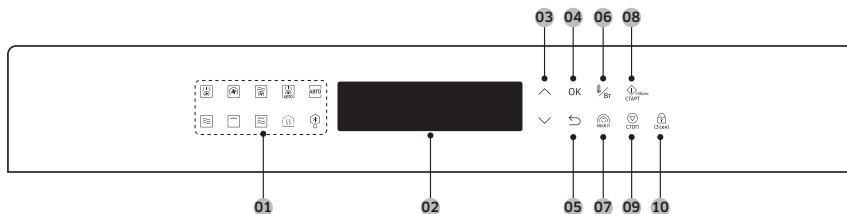
Material	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Tavsif	
Shisha idish	Pechdan stolga qo'yiladigan idishlar	○	Metall bezagi bo'lmasa, mikroto'lqinga mos keladi.
	Yupqa shisha idish	○	Nozik shisha idishlar tez qizdirish natijasida sinishi yoki yorilishi mumkin.
	Shisha bankalar	○	Faqat isitishga mos keladi. Pishirishdan oldin qopqog'ini olib tashlang.
Metall	Taomlar	×	Bular elektr yoyi yoki alanga keltirib chiqarishi mumkin.
	Og'zi o'ralgan sovitkish sumka	×	
Qog'oz	Tarelka, stakan, salftokalar va oshxona qog'oz	○	Qisqa vaqt ichida pishirishda ishlatilg. Bular ortiqcha namlikni shimib oladi.
	Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	×	Uchqun chiqaradi.
Plastik	Konteynerlar	○	Faqat termoplastik konteyner ishlatilg. Ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi yoki rangini yo'qotishi mumkin.
	Qoplovchi plyonka	○	Pishirishdan so'ng namlikni saqlash uchun ishlatilg.
	Muzlatish uchun paketlar	△	Qaynatsa bo'ladigan yoki pechga chidamli paketlarnigina ishlatilg.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	○	Namlikni saqlash va sachrashning oldini olish uchun ishlatilg.	

○ : Mikroto'lqinga xavfsiz    △ : Ehtiyotkorlik bilan foydalanilg    × : Mikroto'lqinga xavfsiz emas

# Amallar

## Boshqaruv paneli

Old panel turli xildagi materiallar va ranglarda bo'ladi. Sifatni yaxshilash maqsadida, pechning asl ko'rinishi xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.



01	Xususiyat paneli	Kerakli tayyorlash rejimi yoki funksiyasini tanlash uchun bosning.
02	Display	Tanlangan funksiya yoki sozlamalarga oid zaruriy ma'lumotni ko'rsatadi.
03	Yuqoriga / Pastga	Tanlanmangizning sozlama qiymatini o'zgartirish uchun ishlating.
04	OK	Sozlamalarni tasdiqlash uchun shuni bosning.
05	Orqaga	Odatiy sozlamaga qaytish uchun bosning.
06	Harorat/Quvvat darajasi	Harorat yoki quvvat darajasini o'zgartirishda ishlating.
07	Aylanuvchi patnis	Aylanuvchi patnisni yoqish yoki o'chirish uchun bosning.
08	CTAPT (BOSH.)	Tayyorlashni boshlash uchun bosning. Bu tugma maksimal quvvat darajasida pechni tezkor qizitish uchun ham ishlatiladi.
09	СТОП (TO'XTATISH)	Operatsiyani to'xtatish uchun bosning. Bu tugma joriy rejimni bekor qilish uchun ham ishlatiladi.
10	Bolalardan qulflash	Yoqish yoki o'chirish uchun 3 soniya bosib turing. Bolalardan qulflash funksiyasini faqat Kutish holatida ishlatish mumkin.

## IZOH

- Kutish holati:** Boshqaruv panelida 5 daqiqa hech narsa bosilmasa, pech Kutish holatiga o'tadi va faqat joriy vaqt namoyish qilinadi. 25 daqiqa bo'sh tursa, pech To'xtash holatiga o'tadi.
- To'xtash holati:** Pech o'chirilgandan keyin qayta yoqilganda, faqat foydalanuvchining oxirgi harakatiga tegishli tugmalar yonadi.








## Xususiyat haqida qisqacha

Xususiyat		Harorat miqyosi	Odatiy harorat	Maks. vaqt
Qo'lda rejimi	Qaynoq havo	160-230 °C	200 °C	60 daq.
	Konvektsiya	40-230 °C	180 °C	60 daq.
	Konvektsiya kombosi	40-200 °C 100-450 Vt	180 °C 450 Vt	60 daq.

Qaynoq havo Konvektsiya rejimiga o'xshaydi. Ammo isitish elementlari kuchliroq isitadi va pech ichida havoni tezroq aylantiradi. Shu orqali mazasini saqlagan holda tezroq pishirish uchun mo'ljallangan.

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi, bu issiqlik konvektsiya ventilyatori tomonidan pech ichida teng tarqatiladi. Bu rejimni muzlatilgan taomda yoki qizdirib pishirishda ishlating.

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi, konvektsiya ventilyatori bu issiqlikni pech ichida tarqatadi, unga mikroto'lqin energiyasi ham qo'shiladi.

Xususiyat		Harorat miqyosi	Odatiy harorat	Maks. vaqt
Qo'lda rejimi	 Mikroto'lqin	100-900 Vt	900 Vt	90 daq.
	 Gril	180 °C	180 °C	60 daq.
	 Gril kombosi	180 °C 100-600 Vt	180 °C 600 Vt	60 daq.
Avtomatik rejim	 Qaynoq havo avtomatik	Qaynoq havo rejimidan ilk marta foydalanuvchilarga yordam sifatida pechda 10 ta avtomatik dastur mavjud.		
	 Avto	Boshlovchi oshpazlar uchun pechda jami 95 ta avtomatik pishirish dasturlari mavjud.		
	 Tez muzdan tushirish	Pechda 5 ta muzdan tushirish dasturlari mavjud.		
Maxsus funksiyalar	 Issiq tutish	50-80 °C	60 °C	3 soat
		Buni pishgan taomlarni issiq tutish uchungina ishlatning.		

## Qo'lda rejimi

### 1-bosqich. Rejimni tanlang



Xususiyat panelida **Qo'lda rejimi** bosing, masalan, **Konveksiya**. Odatiy harorat (yoki quvvat darajasi) o'chib-yonadi.

### 2-bosqich. Harorat yoki quvvat darajasini qo'yish

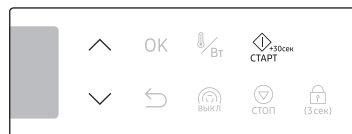



^ yoki v yordamida odatiy harorat (yoki quvvat darajasini) qo'ying. Tamomlagach, **OK** tugmasini bosish orqali vaqt elementlariga o'ting.

#### **IZOH**

Quvvat darajasi oddiy sharoitda belgilangan haroratga qarab rostlanadi. Agar 5 soniya ichida quvvat darajasi yoki harorat ko'rsatilmasa, pech pishirish vaqti seansiga o'tadi.

### 3-bosqich. Tayyorlash vaqtini o'rnatish




Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun ^ yoki v tugmasini bosing. Tamomlagach,  ni bosing.

#### **IZOH**

Pishirish vaqtini qizdirgandan keyin qo'yish mumkin.

### 4-bosqich. Qizdirish



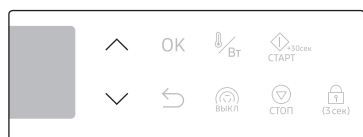
Pech belgilangan darajagacha qiziydi. Tugallangach, pech signal beradi va  indikatorini ko'rinadi.

# Amallar

## ⚠️ DIQQAT

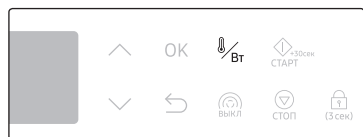
- Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.
- Pishirgandan keyin pech kamerasi issiq bo'lsa, sovish uchun mikroto'lqinli pech 5 daqiqa ishlashi mumkin. ✖️ ko'rsatiladi.

### Tayyorlash paytida tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun



Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun yoki tugmasini bosing. O'zgarishlar darhol qo'llanadi va pech yangi vaqt bilan davom etadi.

### Tayyorlash paytida harorat yoki quvvat darajasini o'zgartirish uchun

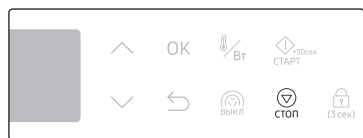


ni bosing. Harorat (yoki quvvat darajasi) qismi o'chib-yonadi.



Harorat (yoki quvvat darajasini) o'zgartirish uchun yoki tugmasini bosing, keyin o'zgarishlarni tasdiqlash uchun **OK** yoki tugmasini bosing.

### Operatsiyani to'xtatish uchun

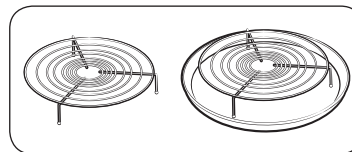


Operatsiyani to'xtatish uchun ni bosing, joriy rejimni bekor qilish va Kutish holatiga o'tish uchun ikki marta bosing.

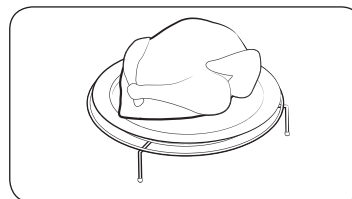
## Qaynoq havo

Qaynoq havo Konveksiya rejimiga o'xshaydi. Ammo isitish elementlari kuchliroq isitadi va pech ichida havoni tezroq aylantiradi. Shu orqali mazasini saqlagan holda tezroq pishirish uchun mo'ljallangan. Aylanuvchi patnisda pastki tokchani yoki pastki tokcha bilan birga tovani ishlatish mumkin.

1-bosqich > 2-bosqich > 3-bosqich > 4-bosqich  
Qaynoq havo > Harorat > Tayyorlash vaqti > Qizdirib olish



1. Aylanuvchi patnisga pastki tokchani yoki pastki tokcha bilan birga tovani qo'ying.



2. Taomni mos idishga, keyin tokchaga qo'yib, eshigini yoping.
3. 15-betdagi Qo'lda rejimi 1-4-bosqichlariga amal qiling.
4. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

## ⚠️ DIQQAT

Bu rejimni non yopish yoki shirinlik tayyorlash uchun ishlatmang. Issiqlik taomning tepa qismini kuydirishi mumkin.

## Konveksiya

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan pech ichida teng tarqatiladi. Aylanuvchi patnisda pastki tokchani yoki pastki tokcha bilan birga tovani ishlatish mumkin. Bu rejimni biskvit, buxanka, rulet, mevali pirog, xamir va suflelar uchun ishlatning.

1-bosqich

Konveksiya

>

2-bosqich

Harorat

>

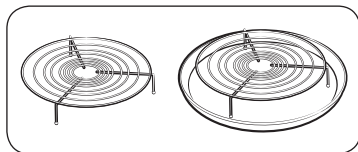
3-bosqich

Tayyorlash vaqti

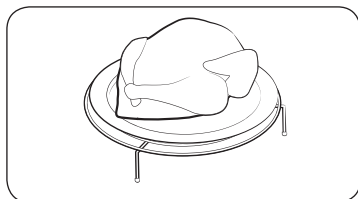
>

4-bosqich

Qizdirib olish



1. Aylanuvchi patnisga pastki tokchani yoki pastki tokcha bilan birga tovani qo'ying.



2. Taomni mos idishga, keyin tokchaga qo'yib, eshigini yoping.
3. 15-betdagi **Qo'lda rejimi** 1-4-bosqichlariga amal qiling.
4. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

## Konveksiya kombosi

Bu kombinatsiya rejimi mikroto'lqin energiyasini qaynoq havo bilan birga ishlatadi, natijada pishirish vaqti qisqarib, taom yuzasi qizarib pishadi. Buni har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekklar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari uchun ishlatning.

1-bosqich

Konveksiya kombosi

>

2-bosqich

Harorat va quvvat darajasi

>

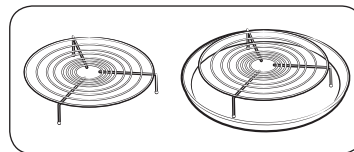
3-bosqich

Tayyorlash vaqti

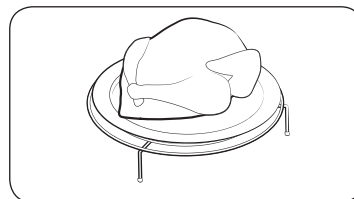
>

4-bosqich

Qizdirib olish



1. Aylanuvchi patnisga pastki tokchani yoki pastki tokcha bilan birga tovani qo'ying.



2. Taomni mos idishga, keyin tokchaga qo'yib, eshigini yoping.
3. 15-betdagi **Qo'lda rejimi** 1-4-bosqichlariga amal qiling.
4. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

## DIQQAT

Faqat pechga chidamli idish ishlatning, jumladan, metall bezagi bo'lmagan shisha, sopol yoki yupqa chinni idishlarni.

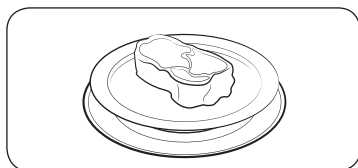
# Amallar

## Mikroto'lqin

Mikroto'lqinlar bu yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir. Mikroto'lqin quvvati taom shakli va rangini o'zgartirmasdan pishirish yoki isitishga imkon beradi.

- Faqat mikroto'lqinga xavfsiz idish ishlatning.

1-bosqich > 2-bosqich > 3-bosqich > 4-bosqich  
Mikroto'lqin Quvvat darajasi Tayyorlash vaqti -



- Taomni mikroto'lqinga xavfsiz idishga qo'yib, keyin aylanuvchi patnis markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.
- 15-betdagi **Qo'lda rejimi** 1-3-bosqichlariga amal qiling.
- Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

### Oddiy boshlash

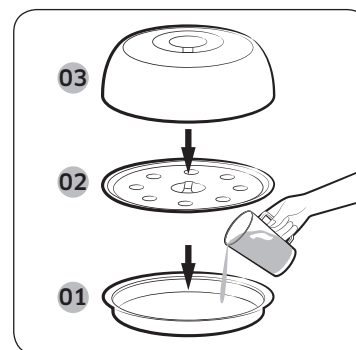
Qisqa vaqtda taomni maksimal quvvatda (900 Vt) isitish uchun ni tanlab, ni bosib.

### Quvvat darajasi

Daraja	Foiz (%)	Chiqariladigan quvvat (Vt)	Tavsif
YUQORI	100	900	Suyuqlikni isitishda ishlatning.
YUQORI PAST	83	750	Ishitish va pishirishda ishlatning.
O'RTACHA YUQORI	67	600	
O'RTACHA	50	450	Go'sht pishirish va sabzavotni isitishda ishlatning.
O'RTACHA PAST	33	300	
MUZDAN TUSHIRISH	20	180	Pishirishdan oldin muzdan tushirish uchun ishlatning.
PAST	11	100	Sabzavotlarni muzdan tushirish uchun ishlatning.

## Pro Steamer'dan foydalanish uchun

Pro Steamer yordamida taomni qo'lda bug'da pishirishingiz mumkin.

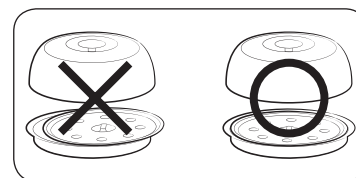


- Bug' plitasi / Qizartiruvchi idish
- Bug' patnisi
- Zanglamaydigan po'latdan yasalgan qopqoq

- Bug' plitasiga 500 ml sovuq suv quyung. Bug' patnisini bug'lash idishiga joylashtiring, patnisga ovqat qo'ying va zanglamaydigan po'latdan yasalgan qopqoqni yoping. Pro Steamer'ni aylanuvchi patnis markaziga qo'ying.
- Ovqat pishirishning qolgan parametrlari uchun Mikroto'lqinlar bo'limidagi 2 va 4-qadamlarni bajaring.
  - Pishirish bo'yicha batafsil ko'rsatmalar uchun **Bug'da pishirish qo'llanmasining 59-betiga** qarang.

### IZOH

Har doim pechni qarovsiz qoldirishdan oldin pishirish parametrlarini tekshiring.



### DIQQAT

Qopqoqni Pro steamer idish ustiga shunday joylashtiringki, u bug' plitasi/qizartiruvchi idishga mos joylashsin. Agar qopqoq to'g'ri yopilgan bo'lsa, tuxum yoki kashtan portlashi mumkin.

### DIQQAT

- Hech qachon ushbu Pro Steamer'ni boshqa mahsulot yoki model bilan ishlatmang. Bu yong'in chiqishiga olib kelishi yoki mahsulotga jiddiy zarar yetkazishi mumkin.
- Pro Steamer'ni ichida suv yoki ovqatsiz ishlatmang. Ushbu Pro Steamer'ni ishlatganingizda, ishlatishdan oldin kamida 500 ml suv quyung. Agar suv miqdori 500 ml'dan kam bo'lsa, u to'liq pishirmasligi yoki yong'in chiqishiga olib kelishi yoki mahsulotga jiddiy zarar yetkazishi mumkin.
- Ovqat pishirgandan so'ng, idishni Pro Steamer ichidan olishda ehtiyot bo'lish kerak, chunki u juda issiq bo'ladi.

## Gril

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi. Ular gorizontal joylashganiga amin bo'ling.

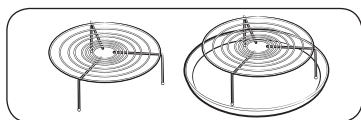
1-bosqich > 2-bosqich > 3-bosqich > 4-bosqich

Gril

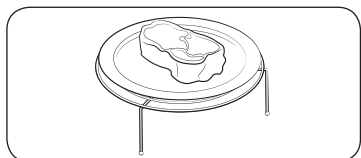
-

Tayyorlash vaqti

-



1. Aylanuvchi patnisga yuqori tokchani yoki yuqori tokcha bilan birga tovani qo'ying.



2. Taomni mos idishga, keyin tokchaga qo'yib, eshigini yoping.
3. 15-betdagi **Qo'lda rejimi** 1 va 3-bosqichlariga amal qiling.
4. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

## Gril kombosi

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi, unga mikroto'lqin energiyasi ham qo'shiladi. Faqat mikroto'lqinga xavfsiz idish, masalan, shisha yoki sopol idish ishlatiladi.

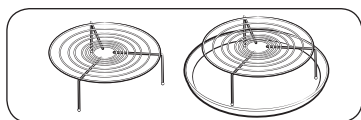
1-bosqich > 2-bosqich > 3-bosqich > 4-bosqich

Gril kombosi

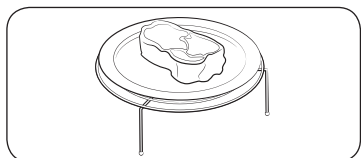
Quvvat darajasi

Tayyorlash vaqti

-



1. Aylanuvchi patnisga yuqori tokchani yoki yuqori tokcha bilan birga tovani qo'ying.



2. Taomni mos idishga, keyin tokchaga qo'yib, eshigini yoping.
3. 15-betdagi **Qo'lda rejimi** 1-3-bosqichlariga amal qiling.
4. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

## Avtomatik rejim

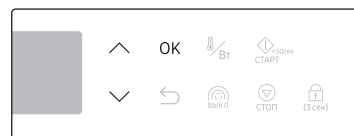
Pechta 3 xil avtomatik rejim mavjud: **Qaynoq havo avtomatik**, **Avtomatik tayyorlash** va **Tez muzdan tushirish**. Keraklisini tanlang.

### 1-bosqich. Rejimni tanlang



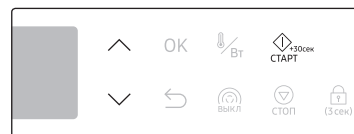
Xususiyat panelida **Avtomatik rejim** bosib, masalan, **Qaynoq havo avtomatik**. Odatiy dastur raqami o'chib-yonadi.

### 2-bosqich. Dasturni tanlang



Ma'qul dasturni tanlash uchun  $\wedge$  yoki  $\vee$  ishlatiladi, keyin **OK** tugmasini bosib. Dastur uchun odatiy vazn o'chib-yonadi.

### 3-bosqich. Porsiya hajmi yoki vaznini qo'ying



Porsiya hajmini (yoki vaznini) qo'yish uchun  $\wedge$  yoki  $\vee$  ishlatiladi. Qo'yib bo'lgach, **OK** tugmasini bosib.

### DIQQAT

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

### IZOH

Tayyorlash vaqti avtomatik rejimga ko'ra oldindan dasturlangan, uni o'zgartirib bo'lmaydi.

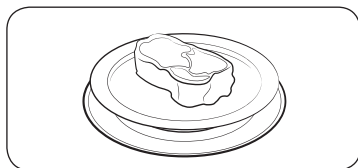
# Amallar

## Qaynoq havo avtomatik

Qaynoq havo Konveksiya rejimiga o'xshaydi. Ammo isitish elementlari kuchliroq isitadi va pech ichida havoni tezroq aylantiradi. Shu orqali mazasini saqlagan holda tezroq pishirish uchun mo'ljallangan.

Qaynoq havo rejimidan ilk marta foydalanuvchilarga yordam sifatida pechda 10 ta avtomatik dastur mavjud.

1-bosqich	>	2-bosqich	>	3-bosqich
Qaynoq havo avtomatik		1 dan 10 gacha		Porsiya hajmi



1. Taomni mos idishga, keyin aylanuvchi patnisa qo'yib, eshigini yoping.
2. 19-betdagi **Avtomatik rejim** 1-3-bosqichlariga amal qiling.
3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

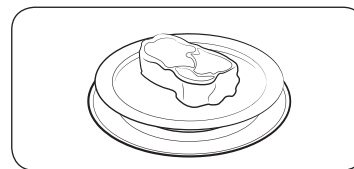
### **DIQQAT**

Bu rejimni non yopish yoki shirinlik tayyorlash uchun ishlatmang. Issiqlik taomning tepa qismini kuydirishi mumkin.

## Avtomatik tayyorlash

Boshlovchi oshpazlar uchun pechda jami 95 ta avtomatik pishirish dasturlari mavjud. Bu xususiyatdan foydalanib, vaqtingizni tejang yoki o'rganishni tezlashtiring. Tayyorlash vaqti va harorati tanlangan retseptga qarab rostlanadi.

1-bosqich	>	2-bosqich	>	3-bosqich
Avto		1 dan 95 gacha		Porsiya hajmi

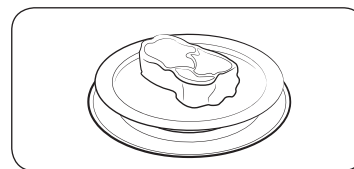


1. Taomni mos idishga, keyin aylanuvchi patnisa qo'yib, eshigini yoping.
2. 19-betdagi **Avtomatik rejim** 1-3-bosqichlariga amal qiling.
3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

### **Tez muzdan tushirish**

Pechda 5 ta muzdan tushirish dasturlari mavjud. Tanlangan dasturga qarab vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda moslanadi.

1-bosqich	>	2-bosqich	>	3-bosqich
Tez muzdan tushirish		1 dan 5 gacha		Vazn



1. Taomni mos idishga, keyin aylanuvchi patnisa qo'yib, eshigini yoping.
2. 19-betdagi **Avtomatik rejim** 1-3-bosqichlariga amal qiling.
3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.



## Maxsus funksiyalar

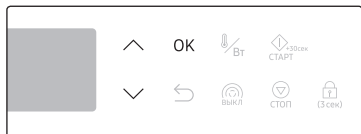
### Issiq tutish



Bu funksiyada faqat konveksiya isitish elementi ishlaydi, u taomni issiq saqlash uchun o'chib-yonib ishlaydi.

Tayyorlash tugallangach.






1. Xususiyat panelida  ni bosib. Odatiy harorat (60 °C) o'chib-yonadi.



2. Haroratni rostdash uchun  yoki  ishlatib, keyin vaqt elementiga o'tish uchun **OK** tugmasini bosib.



3.  yoki  tugmasini bosib, vaqtni qo'ying, keyin  tugmasini bosib. Pech isitishni boshlaydi.

### DIQQAT

- Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.
- Sovuq taomlarni isitish uchun bu funksiyadan foydalanmang. Buni pishgan taomlarni issiq tutish uchungina ishlatib.
- Bu funksiyani 3 soatdan ortiq ishlatmang. Aks holda, taom sifatiga ta'sir qilishi mumkin.
- Taom qirsildoq saqlanishi uchun Issiq tutishda uning ustini qoplamang.

### IZOH

Sikl paytida haroratni o'zgartirish uchun  tugmasini bosib, yuqoridagi 2-bosqichni takrorlang.

## Issiq tutish yo'riqnomasi

Oziq-ovqat	Harorat (°C)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tayyorlash usuli
Oziq-ovqat	80	30	Go'sht, tovuq, gratin, pitsa, kartoshka va o'ralgan oziq-ovqatni issiq tutish uchun.
Ichimliklar	80	30	Suv, sut va qahvani issiq tutish uchun.
Non/pishiriqlar	60	30	Non, tost, rulet, bulochka va piroglarni issiq tutish uchun.
Idish/sopol	70	30	Idish va sopolni qizdirish uchun. Idishlarni aylanuvchi patnisga joylang. Ko'p solib yubormang. (maksimal yuklanish: 7 kg)

# Aqlli pishirish

## Avtomatik tayyorlash

### Qaynoq havo avtomatik qo'llanmasi

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Tayyorlash usuli
H1 Muzlatilgan qolipli pitsa	400-450	O'ramini olib tashlab, pitsani pastki tokchaga qo'ying. Pechga soling. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
H2 Uy pitsasi	500-550	<p><b>Tarkibi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pitsa xamiri (200-220 g) 150 g oq un, 3 g quritilgan achitqi, 0,5 qoshiq zaytun moyi, 100 ml iliq suv, 0,5 qoshiq shakar va tuz</li> <li>Shakar-qiyom 100 g parraklangan sabzavot, 100 g tomat pyuresi, 80-100 g qirilgan motsarella pishlog'i</li> </ul> <p><b>Usuli</b></p> <p>Un, achitqi, moy, tuz va iliq suvni idishga solib, aralashtirib xamir qiling. Mikser yoki qo'lda 5-10 daqiqa aralashtiring. Qopqoq bilan yopib, 30 daqiqaga damlab qo'ying.</p> <p>Tovaga yoying. Xamir ustidan tomat pyuresini solib, sabzavotlarni qo'shing. Ustidan tekis qilib pishloqni seping.</p> <p>pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Tayyorlash usuli
H3 Uy lazanyasi	1000-1100	<p><b>Tarkibi</b></p> <p>2 qoshiq zaytun moyi, 500 g go'sht qiymasi, 100 g pomidor sousi, 100 ml lahm go'sht, 150 g quritilgan lazanya parraklari, 1 ta piyoz (to'g'ralgan), 1 qoshiqchadan quritilgan petrushka, oregano, rayhon, 200 g qirilgan motsarella pishlog'i</p> <p><b>Usuli</b></p> <p>Sous: Moyni tovada qizitib, qiyma bilan piyozni qizartirib, 10 daqiqacha qovuring. Ustidan pomidor sousini quyib, go'shtni soling, quritilgan ziravorlarni qo'shing. Qaynatib olib, keyin 10 daqiqaga miltillatib qo'ying.</p> <p>Quriltilgan, oldindan pishirib olingan lazanya o'ramini ishlatib.</p> <p>Vermishel, go'sht sousi va pishloqni bir qatlam qilib soling, keyin yana bir qatlam soling. Keyin vermishel ustidan qolgan motsarella pishlog'ini tekis sepib, tayyor taomni pastki tokchaga qo'ying.</p> <p>Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya (g)	Tayyorlash usuli
H4	Qo'lbola gratin	600-650 1200-1250	<p><b>Masallig'i</b> (1200-1250 g) 800 g kartoshka, 100 ml sut, 100 ml qaymoq, 50 g ko'pirtirilgan tuxum, 1 qoshiqchadan tuz, qalampir, muskat yong'og'i, 150 g qirilgan motsarella pishlog'i, sariyog', toshcho'p * 600-650 gramm bo'lsa, yarim miqdorda ishlatilg.</p> <p><b>Usuli</b> Kartoshkani archib, 3 mm qalinlikda parraklang. Gratin idishi yuzasiga sariyog' surting, taxminan 18 x 28 sm. Boshqa masalliq'larni tayyorlaguncha parraklarni toza sochiqqa yoyib, ustini yopib qo'ying. Qolgan masalliq'larni idishda yaxshilab aralashtiring, qirilgan pishloqdan tashqari. Kartoshka parraklarini idishga yoying va aralashmani ustidan quyuing. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Pastki tokchaga qo'ying. Pishirgandan so'ng tortishdan oldin ustiga birnechta toshcho'p bargidan qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</p>
H5	Muzlatilgan kartoshka fri	300-350 400-450	Muzlatilgan pech chipslarini tarelkaga tekis yoying. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
H6	Muzlatilgan baffalo qanotchalari	400-450 500-550	Muzlatilgan baffalo qanotchalarini (pishirilgan va ziravor sepilgan) tovaga qo'ying. Idishni yuqori tokchaga joylashtiring. Pechga soling. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

Oziq-ovqat		Porsiya (g)	Tayyorlash usuli
H7	Qovurilgan tovuq bo'laklari	500-600 900-1000	Qaynatilgan tovuq bo'laklarini torting va yog'lang hamda ziravorlar seping. Ularni yuqori tokchaga bir tekis joylashtiring. Signal berilgach, tovuqni ag'darib, davom etish uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
H8	Qovurilgan tovuq	1200-1300	Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravor seping. Pastki tokcha o'rtasiga to'shini pastga qilib qo'ying. Signal berilgach, tovuqni qisqich bilan ag'darib, davom etish uchun boshlash tugmasini bosing. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
H9	Steykli pirog	500-600	<p><b>Tarkibi</b> 200 g kubik shaklida to'g'ralgan mol go'shti, 1 qoshiq zaytun yog'i, 1/2 piyoz (parraklangan), 80 g qo'ziqorin (parraklangan), 1 qoshiqdan maydalangan petrushka va toshcho'p, 1 qoshiq vurchester sousi, tuz va qalampir, 2 qoshiq un, 100 ml qaynoq qayla, 120 g tayyor xamir, 1 ta ko'pirtirilgan tuxum sarig'i</p> <p><b>Usuli</b> Go'shtga un, tuz va qalampir seping. Tovada qizartirib qovurib oling. Ustiga piyoz, qo'ziqorin, petrushka, toshcho'p, vurchester sousi va go'sht qaylasi qo'shib, qovuring. Qovurgandan so'ng bir soatga miltillatib qo'ying. Aralashmani pech idishiga quyib, ustidan xamir bilan qoplang va chekkalarini bosib, zichlang. Pichoq va sanchqi bilan kesib, bezak bering. Tepasini qirqib, tuxum sarig'i surting. Pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat		Porsiya (g)	Tayyorlash usuli
H10	Qo'lbola kichik kish	400-500	<p><b>Tarkibi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pishiriq 200 g un, 80 g sariyog', 1 ta tuxum</li> <li>Aralashma 30 g bekon, 60 g qaymoq, 60 g krem fresh, 2 ta tuxum, 40 g qirilgan pishloq, tuz va qalampir</li> </ul> <p><b>Usuli</b></p> <p>Xamir qorish uchun un, sariyog' va tuxumlarni idishga solib, xamir qoring, keyin uni muzlatgichga 30 daqiqaga qo'yib qo'ying. Xamirni olib, sariyog' bilan yog'langan metall qoliplarga soling (6 ta kichkina kishga o'xshagan keks). Qaymoq, bekon, krem fresh, tuxum, pishloq, tuz va qalampirni aralashtirib, uni qoliplarga quying. Pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlangandan keyin 5 daqiqa kuting.</p>

### Avtomatik tayyorlash yo'riqnomasi

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
<b>1. Rus retsepti</b>			
A1	Suli bo'tqasi	250 g	<p><b>Tarkibi</b></p> <p>40 g suli yormasi, 180 ml sut, 40 g sariyog', 1 qoshiq shakar, 2 ta biskvit, 30 g qora qorag'at yoki xo'jag'at</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Suli yormasini chuqur idishga solib, shakar qo'shing.</p> <p>Sovuq sut quyib, aralashtiring. Qopqog'ini yopib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Biskvitlarni yirik bo'laklarga bo'ling. Pishganidan so'ng yormaga sariyog' qo'shing. Yormaning ustiga biskvit bo'laklarini qo'yib, reza meva bilan bezatgan holda dasturxonga torting.</p>
A2	Grechixa bo'tqasi	250 g	<p><b>Tarkibi</b></p> <p>100 g grechka, 250 ml sut, 3 g shakar, 10 g sariyog', bir nechta petrushka shoxchasi, ta'bga ko'ra tuz.</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b></p> <p>Hamma masalliqni idishga solib, yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng chiqarib olib, aralashtiring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin aralashtiring va 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A3	Olmali blinlar	250 g	<p><b>Tarkibi</b> 150 g olma, 50 g shakar, 50 g un, 1 g dolchin</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Olmalarni yirik qirg'ichdan o'tkazing. Masalliqarni jomga solib, aralashtiring. Blinlarni yasang va mikroto'lqinli pechga soling. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Pishirib bo'lgach, blinlarga siyrak qilib dolchin seping va dasturxonga torting.</p>
A4	Pishloqli va parma vetchinasili panini	250-300 g	<p><b>Tarkibi</b> ¼ baget, 30 g mayonez, 50 g qirilgan lavlagi, 50 g qirilgan pishloq gauda, 50 g shaftoli qalamchalari, 50 g parma vetchinasini, 5 g kedr yong'og'i</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Bagetni pastki tokchaga solib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Pishirib bo'lgach, mayonezni qirilgan lavlagiga aralashtirib, baget ichiga soling, keyin pishloq, shaftoli va parma vetchinasini lavlagi ustiga soling. Yong'oq bilan bezang.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A5	Losos va mayonezli sendvich	2 kesim	<p><b>Tarkibi</b> 2 kesim tost noni, 100 g konservalangan losos yoki gorbusha, 20 g mayonez, o'rtacha piyozning ¼ qismi, 1 ta ko'kpiyoz, 1 g murch</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Ko'kpiyozni to'g'rab, sanchqi bilan baliqni aralashtiring. Piyozga aralashtiring, ta'bga ko'ra qalampir seping. Masalliqqa mayonez qo'shib, aralashtiring. Nonni pastki tokchaga solib, mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Pishirib bo'lgach, masalliqni bir kesim non ustiga qo'yib, ustidan boshqa non kesimini qo'ying.</p>
A6	So'tali makkajo'xori	1 dona	<p><b>Tarkibi</b> 1 ta so'tali makkajo'xori, 1 g tuz, 100 ml suv</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Makkajo'xorini chayib, arching va shisha idishga soling. Suv va tuz qo'shing. Plastik plyonka bilan yoping va teshib qo'ying. Idishni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyorlagandan keyin 1-2 daqiqa kuting.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A7	Omlet	250 g	<p><b>Tarkibi</b> 3 ta tuxum, 45 ml qaymoq (33 %), 40 g pishloq, petrushka barglari, 1 g tuz</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Pishloqni yirik qirg'ichdan o'tkazing va ko'katni to'rtburchak qilib to'g'rang. Tuxumni kosada qaymoq bilan birga ko'pirtirib, ta'bga ko'ra tuz qo'shing. Tuxumli massani chuqur tarelkaga solib, ustiga qirilgan pishloq va to'g'ralgan ko'kat seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A8	Pishloqli blinlar	2-4 dona	<p><b>Tarkibi</b> 300 g uy pishlog'i, 50 g shakar, 50 g un, 1 ta tuxum, 3 g qand tolqoni</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliq'larni jomda yaxshilab aralashtiring. Blin yasab, pergamentli qog'ozga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyorlab bo'lgach, qand tolqoni bilan bezang.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A9	Sabzili pirog	1 dona	<p><b>Tarkibi</b> 180 g sariyog', 380 g tozalangan sabzi, 3 ta tuxum, 170 g sabzavot yog'i, 220 g un, 0,1 g pishirish 0,1 sodasi, 5 g tuz, 6 g dolchin kukuni, 300 g shakar, 40 g yong'oq, 40 g chaqilgan bodom, 20 g qand tolqoni</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sabzini o'rtacha qirg'izdan o'tkazing va yong'oqlarni pichoq bilan maydalang. Tuxumlarni chaqib, jom ichida ko'pirtiring. Shakar qo'shib, yaxshilab aralashtiring. Eritilgan zaytun yog'i, pishirish kukuni, soda va unni qo'shib, aralashtiring. Qirilgan sabzi va yong'oq qo'shib, yaxshilab aralashtiring. Massani qolipga quyuing. Pergamentli qog'oz bilan yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A10	Limonli pechenye	9-10 ta to'pcha	<p><b>Tarkibi</b> 150 g un, 45 g sariyog', 80 g shakar, 1 ta tuxum, 1 ta limon po'sti, 1 qoshiq limon sharbati, 2 qoshiqcha mayda shakar, 2 qoshiq suv</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Unni kosaga elab, sariyog' qo'shing va qo'lda aralashtiring. Shakar, suv, tuxum oqi, limon eti va 1 qoshiqcha limon sharbati qo'shib, xamirni qoring. Kichkina zo'dirchalar yasab, shakarga bulab oling. Ularni pergamentli qog'ozga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosib. Signal berganidan so'ng ularni oling. Ustiga tuxum sarig'i surting va mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosib. Tayyorlab bo'lgach, qand tolqoni bilan bezang.</p>
A11	Meva va yong'oqli grechixa bo'tqasi	450-500 g	<p><b>Tarkibi</b> 100 g tariq, 350 ml sut, 20 g shakar, 1 g tuz, 10 g shaftoli, 10 g olma, 10 g yong'oq</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Tariq, sut, shakar va tuzni shisha idishga soling. Yaxshilab aralashtirib, qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosib. Tayyorlagach, bo'tqani meva va yong'oqlar bilan bezang.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A12	Kartoshkali zapkanka	400-450 g	<p><b>Tarkibi</b> 300 g kartoshka, 100 g qaymoq (33 %), 30 g qirilgan pishloq (Parmezan), 1 g tuz, 1 g qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkani archib, yirik qirg'ichdan o'tkazing. Yuviyib, yaxshilab siqing. Tuz, qalampir va qaymoq qo'shing. Pishloq bilan aralashtiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosib. Tayyor bo'lgach, dasturxoniga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A13	Inglizcha limonli kird	400-450 g	<p><b>Tarkibi</b> 200 g shakar, 3 ta tuxum (100 g protein), 50 g yangi limon sharbati, 2 g limon po'sti, 100 g eritilgan sariyog'</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Mikroto'lqinli pechda ishlatiladigan idishda tuxumlarni chaqib, shakar qo'shing. Ravon bo'lgunicha ko'pirtiring. Limon sharbati, limon po'sti va sariyog'ni soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosib. Tayyorlab bo'lgach, aralashma quyushunicha aralashtiring, qoshiqdan tushmaydigan quyuq bo'lsin. Kichik qoliplarga solib, sovitchida bir oygacha saqlashingiz mumkin.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A14 Shokoladli pechenye	12 ta to'pcha	<p><b>Tarkibi</b> 200 g un, 100 g qora shokolad, 120 g sariyog', 70 g yong'og', 70 g shakar, 1 ta tuxum</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Shokoladni katta bo'laklarga sindirib, chuqur idishga soling va sariyog'ni qo'shing. Mikroto'lqinli pechda 600 Vt darajada 2-2,5 daqiqa eritib, aralashtiring. Shokoladning ozgina sovishini kuting, keyin tuxum qo'shib, yaxshilab aralashtiring. Yong'oqlarni pichoqda kesing (bir nechtasini bezak uchun olib qo'ying) va un va shakar bilan idishga soling. Xamirni qorib, plastik folgaga o'rang va muzlatgichga 30 daqiqaga solib qo'ying. 12 ta kichik to'pcha yasab, har birining ustiga kichkina bo'lak yong'oqni botiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosib. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A15 Uy pishlog'idan reza mevali zapekanka	400-450 g	<p><b>Tarkibi</b> 200 g uy pishlog'i (9 %), 2 ta tuxum, 30 g shakar, 1 g tuz, 20 g un, 50 g reza meva (qulupnay)</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Hamma masalliqni shisha idishga solib, qo'lda aralashtiring. Qopqoq yopmang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosib. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A16 Borsh	1200-1300 g	<p><b>Tarkibi</b> 1000 g bulyon, 150 g karam, ½ o'rtacha piyoz, ½ o'rtacha lavlagi, ½ o'rtacha sabzi, 2-3 dona sarimsoq, 2 qoshiq tomat pastasi, 2-3 qoshiq to'g'ralgan ko'kpiyoz, 1 dafna bargi, tuz, ta'bg'a ko'ra murch, ustiga smetana, 5 ml sirka (9 %)</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Karam, sabzi, lavlagi va piyozni archib, yuving. Yupqa qalamcha qilib to'g'rang. Hammasini katta shisha idishga solib, ustidan qaynab turgan bulyonni quyib. Ezilgan sarimsoq va ukusni qo'shing. Sho'rvaga tuz, murch soling va dafna bargi, tomat pastasi qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosib. Tayyor bo'lgan sho'rvaga maydalangan ko'kat va sarimsoqni solib, bir necha daqiqaga qopqog'ini yopib qo'ying.</p>



Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A17 Shchi karam sho'rvasi	1500-1600 g	<p><b>Tarkibi</b> 1000 g bulyon, 150 g oqboosh karam, ½ sabzi, 1 ta piyoz, 3 ta kichik kartoshka, 2 qoshiq Tomat pastasi, 700 ml mol yoki tovuq bulyoni, 1 ta dafna bargi, tuz, ta'bga ko'ra murch, 2 dona sarimsoq</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni yuvib, archib, to'g'rang: karam, piyoz, sabzini qalamcha qilib, kartoshkani yupqa bo'lak qilib kesing. Sarimsoqni ezing. Tayyorlangan sabzavotlarni chuqur jomga soling, tuz solingan qaynoq bulyonni quyning. Sho'rvaga tomat pastasi va dafna bargi soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Tuz va murch bilan ziravorlang. Qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Signal berilganidan so'ng chiqarib olib, yaxshilab aralashtiring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A18 Solyanka	500-600 g	<p><b>Tarkibi</b> 150 g dudlangan go'sht, 1 ta kichik sosiska, 1 ta kichik tuzlangan bodring, 1 ta o'rtacha piyoz, 50 g zaytun, 1-1½ qoshiqcha kavar suvi bilan, 2 qoshiq Tomat pyuresi, 250-300 ml bulyon, 1 dona dafna bargi</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Dudlangan go'shtni yupqa kesimda, sosiskani yupqa halqalar shaklida, piyozni esa yarim halqa shaklida to'g'rang. Bulyonni sopol yoki shisha idishga solib, ustida tomat pyuresi va to'g'ralgan piyozni soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Signal berilganida chiqarib oling va sosiska bilan dudlangan go'shtni qo'shing. Keyin yupqa qalamchalangan bodring, zaytun, kavarni qo'shib, hammasini aralashtiring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

## Aqli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A19 Sabzavotli sho'rva	700-750 g	<p><b>Tarkibi</b> 450 g muzlatilgan sabzavot aralashmasi, 300 ml sabzavot yoki tovuq bulyoni, 1 dona sarimsoq, 2 murt ko'kpiyoz, tuz, ta'bga ko'ra murch, 50 g qirilgan lavlagi, 200 g qirilgan parmezan</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni chuqur kosaga solib, maydalangan sarimsoqni qo'shing va ustida bulyon quyuing. Tuz va qalampir qo'shib, ustidan mayda ko'kat seping. Qopqoq yoki plastik folga bilan o'rab pishiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Pishirib bo'lgach, sho'rva yuziga non suxariklari soling va parmezan seping.</p>
A20 Tovuqli ugra	700-800 g	<p><b>Tarkibi</b> 1 ta tovuq filesi, ½ sabzi, ½ piyoz, 40 g ugra, 4 ta petrushka shoxchasi, 500 ml tovuq bulyoni, tuz, ta'bga ko'ra qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq filesini yuvib, quriting va mayda bo'laklarga bo'ling. Tovuqni chuqur idishga solib, ustidan bulyonni quyuing. Sho'rvaga ugrani qo'shib, aralashiring. Sabzi-piyozni archib, yupqa qilib to'g'rang. Ularni sho'rvali idishga solib, ustidan tuz va maydalangan ko'kat soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A21 Go'shtli to'pchalar	2-3 dona	<p><b>Tarkibi</b> 250 g qiyma go'sht, 100 ml sut, 2 kesim quruq oq non, 40 g suxari, ta'bga ko'ra tuz, qora murch, 1 ta tuxum</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Jildsiz quruq nonni chuqur kosaga solib, ustidan sut quyuing va 5-6 daqiqaga ivitib qo'ying. Keyin nondan ortiqcha suyuqlikni silqitib oling. Qiyma go'shtni ivitilgan nonga aralashirib, masalliq hosil qiling va tuxumni qo'shing. Qiyma go'shtga ta'bga qarab murcha va tuz qo'shing. Qiymain yaxshilab aralashiring va 2 daqiqacha ezg'ilang. Ikki ta yoki uchta bir xil cho'zinchoq kotlet yasang, har birini suxariga bulab, qo'l bilan suxarini go'shtga bosing. Kotletli tarelkani baland taglikka joylashtiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Signal berilganidan so'ng olib, kotletlarni ag'darib qo'ying. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A22	Losos steyki	1 dona	<p><b>Tarkibi</b> 1 dona losos vazni 200-220 g, 1 ta limon, 1½ qoshiq zaytun yog'i, 1 ta rozmarin shoxchasi, 2 chimdim oq murch, 1 chimdim muskat yong'og'i, ta'bga ko'ra tuz</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Limon etini kosaga qirg'ichdan o'tkazib, ozgina limon sharbati siqing, yog' quyuing, ziravorlarni qo'shing va hammasini aralashtiring. Hosil bo'lgan marinadga baliqni botirib, tovaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Pishganidan keyin dasturxonga torting.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A23	Xantalli cho'chqa lahmi	500-600 g	<p><b>Tarkibi</b> 250 g cho'chqa bo'yni, 1 ta sabzi, 1 ta piyoz, 20 g kraxmal, 2 qoshiq donador gorchitsa, 100 g quyuq smetana, 150 ml aralash bulyon, tuz, ta'bga ko'ra murch, 2 qoshiq tomat pastasi</p> <p><b>Qaylani tayyorlash</b> Smetanani gorchitsa, un va bulyon bilan aralashtiring, ta'bga ko'ra tuz va qalampir seping, keyin kastryulda pechda isiting.</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Lahmni yuvib, quriting va mayda kesing, gulyash qilishga moslangan o'lchamda. Piyoz va sabzini archib, yo'g'on qalamcha qilib kesing va go'sht bilan kosaga soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Signal berilganida, qaylani go'sht ustiga quyuing. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A24 Chuchvara	300-400 g	<p><b>Tarkibi</b> 220 g chuchvara, 1 piyola bulyon, 1 dona sarimsoq, 1 ta dafna bargi, 2 ta ukrop shoxchasi, 2 murt ko'kpiyoz, tuz, ta'bga ko'ra qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Bulyonni chuqur kosaga quyding. Dafna barglari, bir nechta qalampirmunchoq, tuz qo'shing va sarimsoqni yupqa kesing. Chuchvaraga solib, qopqoqni yoping yoki plastik folga bilan o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Pishirib bo'lgach, ko'katni qirg'ichdan o'tkazing va dasturxonga tortishdan oldin ustiga seping.</p>
A25 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	700-750 g	<p><b>Tarkibi</b> 500 ml suv, 50 g olxo'ri qoqi, 30 g turshak, 30 g mayiz (oq), 2 g limon, 70 g shakar, 1 qalamcha dolchin</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Qoqilarni yuvib, chuqur kosaga soling va suv quyding. Dolchin va shakar qo'shib, aralashiring. Limon po'stini mayda qirg'ichdan o'tkazib, kompotga qo'shing. Ta'bga ko'ra ozgina limon sharbati qo'shsa ham bo'ladi. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A26 Tovuq qanotchalarini Xitoycha usulda	6 dona	<p><b>Tarkibi</b> 250 g tovuq qanotchalarini, 2 sm zanjabil ildizi, 1 dona sarimsoq, 1 ta kichik quritilgan chili, 1 qoshiq sabzavot yog'i, 1 qoshiq kunjut, 1 qoshiq soya sousi, 1 qoshiq suyuq asal, 60 ml musallas yoki portveyn</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq qanotchalarini yuvib, bo'g'inlaridan kesing. Eng yupqa qismlarini olib tashlang. Asal, vino, soya sousi va sariyog'ni sho'rva tarelkasida aralashiring. Maydalangan sarimsoq, yanchilgan zanjabil, yanchilgan qalampir va kunjut urug'ining yarmini qo'shing. Qanotchalariga marinadni surtib, muzlatgichda 1 soat qoldiring. Qanotchalarini tovaga solib, qolgan kunjut urug'ini seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Pishirgandan so'ng qanotchalaridagi marinadni kichik idishga quyib, mikroto'lqinli pechda 600 vatt darajada 3 daqiqa davomida pishiring. Tayyor qaylani qanotchalar bilan dasturxonga torting.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A27 Qaymoq qaylasi va xushbo'y ko'katli kartoshka	300-350 g	<p><b>Tarkibi</b> 200 g o'rtacha kartoshka, 1 g tuz, 1 g qalampir, 1 g rozmarin, 1 g toshcho'p, 1 g kinza, 2 dona sarimsoq, 90 ml qaymoq</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkaga tuz solingan qaynoq suvni quyding. Qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosding. Signal berilganidan so'ng kartoshkalarni oling. Sarimsoqni ko'katlar bilan maydalang, tuz va qalampir qo'shing. Kartoshkaga 90 ml qaymoq, tuz and maydalangan ko'katlarni qo'shing. Yana qopqoqni yoping yoki plastik folga bilan o'rang. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosding. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A28 Qaymoq sousli qaynatilgan treska	200-250 g	<p><b>Tarkibi</b> 150 g treska filesi, 10 g limon, 1 g tuz, 80 g qaymoq (33 %), 1 dona sarimsoq (parrak), 4 g to'g'ralgan petrushka, 1 dona dafna bargi, 15 g piyoz</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sarimsoq bilan piyozni idishning tubiga soling. Baliq filesiga ziravor seping. Fileni idishga solib, ustiga limonni soching va qaymoq surting. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosding. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A29 Oq guruch	200-250 g	<p><b>Tarkibi</b> 150 g oq guruch, 150 ml suv, 1 g tuz</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Guruchni 10 daqiqa iviting va suv qo'shing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosding. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A30 Befstroganov	200-250 g	<p><b>Tarkibi</b> 250 g mol go'shti, 1 ta kichik piyoz, 50 ml go'sht qaylasi, 2 qoshiq smetana yoki quyuc qaymoq, 1 qoshiq un, 1 qoshiq tomat pyuresi, tuz, ta'bga ko'ra qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Go'shtni yuvib, quriting, keyin 5 mm qalinlikda parraklab, keyin uzun tasma shaklida kesing. Unga tuz va murch qo'shib, go'sht tasmasini unga bulang. Ortiqcha unni qoqib tashlang. Piyozni yarim halqa shaklida kesib, go'shtli idishga soling, ustidan qaylani quyib, tomat pyuresini qo'shing va yaxshilab aralashiring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosding. Signal berilgach, chiqarib oling va befstroganovga smetana qo'shing. Kerak bo'lsa tuz qo'shing. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosding. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

## Aqli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A31 Qotirilgan tuxum qo'shilgan go'shtli rulet	500-550 g	<p><b>Tarkibi</b> 250 g mol go'shti qiymasi, 3 qaynatilgan tuxum, 2 chimdim yanchilgan qalampir, 1 chimdim oq murch, 2 chimdim yanchilgan kinza, ta'bga ko'ra tuz, 20 g non, 20 ml sut, 20 g maydalangan piyoz</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Qiyma go'shtni chuqur kosaga solib, ziravorlar va tuz qo'shib, yaxshilab aralashtiring. Qiyma go'shtning hammasini idishga solib, tubiga bosib, yaxshilab ezg'ilang. Shunda qiyma elastikroq bo'ladi. Qiyma go'shtdan diametri 15 sm bo'lgan bir xil yupqa kotletlar yasang. Har bir kotlet ustiga bittadan qaynatilgan tuxum qo'ying. Chekkasi o'tkir bo'lgan dumaloqlar yasang va ustiga qalampir seping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Signal berilgach, go'shtni ag'daring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A32 Pomidor va pishloqli sudak	200-250 g	<p><b>Tarkibi</b> 130 g sudak filesi, 10 g mayonez, 1 g tuz, 50 g parraklangan pomidor, 20 g qirilgan pishloq</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Baliq filesiga mayonez surting va tuz seping. Baliq ustiga pomidorlarni qo'ying. Ustidan pishloq qo'yib, taqsimchaga soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A33 Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	300-350 g	<p><b>Tarkibi</b> 220 g aralashtirilgan qiyma go'sht, 2 kesim oq non, 1 ta tuxum, 100 ml sut, 1 ta o'rtacha sabzi, ½ piyoz, 1 qoshiq tomat pastasi, 1 stakan bulyon, ta'bga ko'ra tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Nonni sutga botirib, ozgina siqing. Sabzipiyozni archib, yupqa qilib to'g'rang va chuqur kosaga soling. Qiyma go'shtni ivitilgan non va tuxum bilan aralashtiring. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Kichkina dumaloq go'shtli sharchalar yasang. Tomat pastasini bulyon bilan aralashtirib, ozgina tuz qo'shing. Sharchalarni sabzavot solingan kosaga soling, ustidan qaylani quying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Signal berilgach, dumaloq go'shtni ag'daring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A34 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	300-350 g	<p><b>Tarkibi</b> 300 g ishlov berilgan tovuq oyoqchalari, tuz, 80-90 g danagi olingan olxo'ri, ta'bga ko'ra qalampir, 80 g patisson, 80 g sabzi, 200 ml tovuq bulyoni</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Piyoz va sabzini yuvib, arching va ingichka qalamcha qilib to'g'rang. Chuqur idishga soling. Tovuuq soniga tuz sepib, to'g'ralgan sabzavotlarning ustiga qo'ying. Olxo'rini ustidan qo'yib, bulyon quying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Signal berilgach, tovuqni ag'daring. Mikroto'lqinli pechga solib, yana boshlash tugmasini bosing. Pishganidan so'ng ustiga to'g'ralgan ko'kpiyoz seping.</p>
A35 Sabzavotli kurka go'shti	400-450 g	<p><b>Tarkibi</b> 200 g of kurka filesi, ½ sabzi, ½ kichkina sukkini, ½ piyoz, 250 ml bulyon, tuz, ta'bga ko'ra murch</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni yuvib, sukkini va sabzini doiraviy shaklda o'rtacha o'lchamda to'g'rang. Sabzavotlarni chuqur idishga solib, ustidan to'g'ralgan kurka go'shtini qo'ying va bulyon quying. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A36	Archilgan kartoshka	300-350 g	<p><b>Tarkibi</b> 250 g archilgan kartoshka, 200 ml suv, tuz, ta'bga ko'ra qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Archilgan kartoshkani jomga solib, suv, tuz va qalampir qo'shing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A37	Ratatuy	300-350 g	<p><b>Tarkibi</b> 2 ta mayda sabzi, ½ sukkini, 1 ta bulg'or qalampiri, 1 o'rtacha piyoz, 1 dona sarimsoq, 2 qoshiq tomat pyuresi, 100 ml sabzavot bulyoni, 2 chimdim quritilgan jambil, ta'bga ko'ra tuz, 20 ml zaytun moyi</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavotlarni yuvib, arching, keyin tomoni 1 sm.lik mayda kubik shaklida to'g'rang. Bulyonni tomat pyuresi bilan aralashtirib, tuz va qirg'ichdan chiqarilgan sarimsoqni qo'shing. Barcha masallqlarni aralashtiring. Sabzavotlarni keramik yoki shisha idishga soling. Ustidan tomat qaylasini quyib, qopqog'ini yoping yoki plastik folga o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Pishganidan so'ng tayyor Ratatuyga quruq jambil seping.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A38	Sabzavotli dimlangan tovuq bo'laklari	350-400 g	<p><b>Tarkibi</b> 2 ta tovuq oyoqchasi, 1 ta kichik sabzi, ½ piyoz, 80 g patisson, 1 piyola bulyon yoki suv, 80 g bulg'or qalampiri, 2 murt ko'kpiyoz, ta'bga ko'ra tuz.</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq bulyonini jomga quyib, tuz va qalampir soling. Pechda isiting. Tovuuq oyoqchalarining terisini ajrating va mayda bo'laklarga bo'ling. Tuz va qalampir seping. Patisson, bulg'or qalampiri va sabzilarni kubik shaklida to'g'rang. Hamma masallqlarni jomga soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Signal berilgach, yaxshilab aralashtirib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana start tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A39	Kinoa	150-200 g	<p><b>Tarkibi</b> 150 g kinoa, 300 ml suv, 1 g tuz</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Kinoani jomda suvga qoring. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>



Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A40	Bulgur	150-200 g	<p><b>Tarkibi</b> 150 g bulgur, 300 ml suv, 1 g tuz</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Bulgurni jomda 10 daqiqa ivitib oling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A41	Ismaloq va yong'oqli cho'chqa filesi	3 dona	<p><b>Tarkibi</b> 180 g cho'chqa lahmi, 60 g yangi ismaloq, 1 ta piyoz, 40 g qarag'ay yong'og'i, 2 qoshiq pista yog'i, 1 bo'lak non, 1 dona sarimsoq, tuz, ta'bga ko'ra qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Ismaloqni shisha idishga soling. Qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Idishni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Mikroto'lqin funksiyasida 450 Vt darajada 4 daqiqa pishiring. Pishirib olgach, chiqarib oling. Ismaloqni ozgina maydalang. Piyozni archib, kubikcha shaklida to'g'rang. Ismaloq va sarimsoqni maydalang. Tuz va qalampir seping. Sabzavotlarni jomda aralashtiring va pista yog'i, tuz, qalampir qo'shing. Mikroto'lqin funksiyasida 900 Vt darajada 5 daqiqa pishiring. Pishirib olgach, chiqarib oling. Nonni yupqa qilib maydalab, qarag'ay yong'og'i bilan jomdagi sabzavotlarga soling. Yaxshilab aralashtiring. Pichoqning keng tomoni bilan go'sht bo'laklarini urib, yupqa kesimga aylantiring. Masalliqni go'sht ustiga yoyib, rulet yasang va yog'och sixga torting. Ruletlarni tarelkaga yoyib, ustidan qolgan yog'ni surting. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A42	Guruchli frikadelkalar	5-8 dona	<p><b>Tarkibi</b> 200 g go'sht qiymasi, 80 g chala pishgan guruch, 50 g piyoz, 1 ta tuxum, 1 dona sarimsoq, tuz, ta'bga ko'ra qalampir, 120 ml mol go'shti bulyoni, 60 g tomat pastasi</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Pomidor, piyoz va sarimsoqni mayda kubik shaklida to'g'rang. Tayyorlangan sabzavotlarni qiyma go'sht bilan idishga solib, ustidan bitta tuxum chaqing. Tuz, qalampir, tomat pastasi va guruchni soling. Jadal aralashtiring. Qiyma go'shtdan olxo'ri hajmidagi kichik dumaloqlar yasang. Ularni chuqur idishga solib, ustidan bulyon quyung. Tarelkani mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosung. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A43	Asalli qovurilgan qo'y go'shti	1450-1500 g	<p><b>Tarkibi</b> 1500 g qo'y lahm go'shti, 3 qoshiq asal, 1 qoshiq xantal, tuz va murch</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Qo'y go'shtidan chandir va po'stloqlarni olib tashlang. Asalni xantalga aralashtiring. Go'shtni tuz va murch bilan ezgilang. Asalli sous bilan moylang. Go'shtni pishirish varaqasiga qo'yib, mikroto'lqinli pechga soling. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosung. Signal berilgach, go'shtni ag'darib, mikroto'lqinli pechga soling. Yana boshlash tugmasini bosung. Pishganidan keyin dasturxonga torting.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A44	Pishloqli tovuq go'shti ruletlari	3-5 dona	<p><b>Tarkibi</b> 1 ta terisi shilingan tovuq filesi, 40 g quruq oq non, 1 ta tuxum, 50 g yumshoq pishloq (bri yoki kamamber), 2 ta ko'kpiyoz, tuz, ta'bga ko'ra murch</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Piyozni to'g'rab, pishloq bilan idishga soling, qoshiq bilan aralashtirib, ta'bga ko'ra tuz va murch soling. Tovuq filesini yupqa payraha shaklida kesing, pichoq yoki yog'och to'qmoq bilan ozgina urib yumshating. Go'sht o'rtasiga masalliqni solib, rulet yasang. Nonni yupqa qalamcha qilib to'g'rang. Tuxumni ozgina ko'pirtiring. Ruletlarni tuxumga botirib, ushoqqa bulang va yog'och sixga torting. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosung. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A45	Tomatli sousdagi tovuq go'shti	1500-1600 g	<p><b>Tarkibi</b> 1 dona tovuq (1,25 kg), 450 g pomidor, ½ piyola quruq oq vino, 1 ta katta piyoz (parraklangan), ½ piyola danaksiz qora zaytun, 250 g mayda kesilgan qo'ziqorin, 2 qohsiq maydalangan petrushka, 1 qoshiq karri, 20 g un, tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Tovuqni yuvib, quriting va 8-10 ta bo'lakka bo'ling. Piyozni mayda kubik shaklida to'g'rang va zaytunni bo'laklang. Piyoz, zaytun va pomidorni shisha idishga solib, sanchqi bilan ezing. Vino, un va karrini soling. Tovuq bo'laklarini shisha idishga solib, yaxshilab aralashtiring. Shisha qopqoq bilan yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Pishirish paytida shampionlarni yupqa payraha shaklida to'g'rang. Signal berganida chiqarib olib, tovuq ustidan qo'ziqorinlarni qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Yana boshlash tugmasini bosning. Pishgach, dasturxonga tortishdan oldin ustiga petrushka seping.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A46	Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri	200-250 g	<p><b>Tarkibi</b> 2 ta bulg'or qalampiri, 200 g aralash qiyma go'sht, 80 g chala pishgan guruch, 700 ml suv, 1½ qoshiq tomat pastasi, 1 qoshiq un, tuz, ta'bga ko'ra qalampir, 10 g sutga ivitilgan non kesimi</p> <p><b>Masalliqilarni tayyorlash</b> Qiyma go'shtni kosada qaynatilgan guruch bilan aralashtiring, ta'bga ko'ra qalampir va tuz qo'shing.</p> <p><b>Qaylani tayyorlash</b> Unga tomat pastasi va suv quyib aralashtiring, ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing.</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Bulg'or qalampirining kallasini olib, urug'i va pardalarini tozalang. Har bir bulg'or qalampiriga qiyma solib, zichlang. Ularni chuqur jomga solib, ustida qaylani quyuing. Qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A47 Baliqli rasstegay	2-4 dona	<p><b>Tarkibi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Xamir</b> 700 g un, 2 ta tuxum, 6 g xamirturush, 40 g shakar, 10 g tuz, 200 ml sur, 30 g sariyog'</li> <li><b>Ichiga</b> 180 g olabug'a filesi, 3 ta o'rtacha qo'ziqorin, 1 ta piyoz, 1 ta tuxum sarig'i, 2 murt ko'kpiyoz, tuz, ta'bga ko'ra murch</li> </ul> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Xamir qorib, 2 soatga iliq joyda qoldiring. Piyoz va qo'ziqorinni archib, mayda kubik shaklida to'g'rang va chuqur jomga soling. Tuz va qalampir sepilgan maydalangan baliq va ko'kpiyozni soling. Xamirni teng qismlarga bo'ling (taxminan 100-120 g), har birini yoyib, 12 sm. to'rtburchak yasang, masalliqni ustiga qo'ying. Pirogchalarni qayiq shaklida yasang, chekkalarini qattiq chimding, ammo o'rtasi ochiq qolsin. Sirtiga tuxum sarig'i surting. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A48 Ismaloqli tovuq ruletlari	250-300 g	<p><b>Tarkibi</b> 1 ta terisi shilingan tovuq filesi, 60 g yangi ismaloq, 1 dona sarimsoq, tuz, ta'bga ko'ra qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Ismaloqni shisha idishga soling. Qopqoq bilan yoki plastik folga bilan o'rang. Idishni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Mikroto'lqin funksiyasida 450 Vt darajada 4 daqiqa pishiring. Pishirib olgach, chiqarib oling. Sarimsoqni mayda to'g'rang, ismaloqli idishga soling va ustidan tuz va ta'bga ko'ra qalampir seping. Tovuq filesini yuqa listi bo'ylab kesing, pichoq yoki bolg'a bilan ozgina uring. Go'sht o'rtasiga masalliqni solib, rulet o'rang. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A49	Tovuqdan tayyorlangan kabob	200-250 g	<p><b>Tarkibi</b> 250 g tovuq go'shti, 1 qoshiq mayonez, 1 ta limon, 2 qoshiqcha kunjut, 2 chimdim yanchilgan murch, 1 dona sarimsoq</p> <p><b>Marinadni tayyorlash</b> Mayonez, tomat pastasi, maydalangan sarimsoq va limon sharbatini chuqur tarelkada aralashtiring.</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq go'shtini 2 sm bo'lgan mayda bo'laklarga bo'ling. Go'shtni marinadga aralashtirib, salqin joyga 1 soatga qo'yib qo'ying. Go'sht bo'laklariga yog'och six tiqib, ustiga kunjut urug'i seping. Kabobli tarelkani yuqori tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'liqlik pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A50	Sarimsoq va anchous bilan bug'langan brokkoli	250-300 g	<p><b>Tarkibi</b> 250 g brokkoli, 15 g ezilgan anchous yog'da, 2 dona sarimsoq, tuz, ta'bga ko'ra qalampir, 30 ml zaytun yog'i</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Hamma masalliqni idishda aralashtirib, qopqoq yoping yoki plastik folga o'rang. Idishni mikroto'liqlik pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A51	Parmezan pishloq bilan sabzavotlar	300-350 g	<p><b>Tarkibi</b> 80 g patisson, 80 g bulg'or qalampiri, 80 g baqlajon, 25 g porey piyozi, 30 g selderey bandlari, 30 ml zaytun yog'i, tuz, ta'bga ko'ra qalampir, 30 g parmezan pishlog'i</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Patisson, bulg'or qalampiri, baqlajon, porey piyozi va selderey bandlarini maydalang. Tuz, qalampir soling, keyin zaytun yog'i sepib, yaxshilab aralashtiring. Sabzavotlarni idishga soling. Idishni mikroto'liqlik pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Signal berilgach, ustiga parmezan pishlog'ini sepib, mikroto'liqlik pechga qo'ying. Yana boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A52	Olchasimon pomidor va dudlangan qalampir	200-250 g	<p><b>Tarkibi</b> 200 g olchasimon pomidor, 3 g sarimsoq, 0,5 g toshcho'p, 0,5 g rozmarin, tuz and ta'bga ko'ra qalampir, 0,5 g dudlangan qalampir, 15 ml zaytun yog'i</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Pomidorlarni ko'ndalang kesing. Sarimsoq va ko'katlarni maydalang. Pomidorlarni ko'katlar, sarimsoq va qalampir bilan aralashtiring. Zaytun yog'i, tuz va murch qo'shing. Idishga soling. Idishni mikroto'liqlik pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Tayyor bo'lgach, dasturxonaga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A53 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	300-400 g	<p><b>Tarkibi</b> 1 ta kichkina gulmohi filesi, ½ sabzi, 2 ta rayhon shoxchasi, 1 ta piyozcha, 1 ta pomidorcha, ½ limon, 1 qoshiq zaytun yog'i, tuz, ta'bga ko'ra murch</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sabzi va piyozni yupqa to'g'rang, pomidorni halqa-halqa qilib to'g'rang. Rayhon barglarini ajrating. Gulmohi filesini tarelkaga yoyib, tuz va murch qo'shing. Tayyorlangan sabzavotlarni ustidan yoyib chiqing (avval sabzini, keyin qolgan masalliqalarni qatlam-qatlam qilib.) Baliqni yog'ga botirib olib, ustidan qirilgan limon po'stini seping. Pastki tokchaga qo'ying. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A54 Ko'kat va sarimsoqli Bryussel karami	200-250 g	<p><b>Tarkibi</b> 200 g karam (o'simta), tuz, ta'bga ko'ra qalampir, 1 g petrushka, 2 dona sarimsoq, 15 g zaytun yog'i</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqalarni jomda aralashtiring. Ularni pastak idishga soling. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A55 Reza mevali ichimlik	250-300 g	<p><b>Tarkibi</b> 200 ml suv, 50 g reza meva, ta'bga ko'ra shakar</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Reza mevalarni katta chashkaga solib, suv quyung. Ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 1-2 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A56 Dolchinli olma siropi	450-500 g	<p><b>Tarkibi</b> 0,5 g shivit urug'i, 1 qalamcha dolchin, 1 ta yulduzsimon, 1 ta olma, 200 ml suv, 70 g shakar</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Tovaga suv quyib, shakar soling. Pechda sirop shakliga kelgunicha qaynating. Olmani halqa qilib kesing. Ziravorlar bilan idishga solib, ustidan siropni quyung. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A57 Qaynoq shokolad	350-400 g	<p><b>Tarkibi</b> 100 g achchiq shokolad, 250 ml sut, ta'bga ko'ra shakar</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Shokoladni sindirib, katta chashkaga soling. Sut quyib, aralashtiring. Mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 1-2 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A58	Olmali pirog	1300-1400 g	<p><b>Tarkibi</b> 180 g sariyog', 380 g tozalangan olma, 3 ta tuxum, 170 g sabzavot yog'i, 220 g un, 0,1 g soda, 0,1 g pishirish kukuni, 5 g tuz, 6 g dolchin kukuni, 300 g shakar, 40 g yong'oq, 40 g chaqilgan bodom, 20 g qand tolqoni</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Olmani o'rtacha qirg'ichdan o'tkazing. Yong'oqni pichoq bilan maydalang. Tuxumni chaqib, mikserda ko'pirtiring. Shakar qo'shib, ko'pirgunicha aralashtiring. Eritilgan zaytun yog'i, pishirish kukuni, soda va unni qo'shib, birga aralashtiring. Qirilgan olma va yong'oqni aralashmaga solib, yaxshilab aralashtiring. Massani qolipga quyuing, ustini pergamentli qog'oz bilan yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosung. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A59	Yong'oqli pirog	1100-1200 g	<p><b>Tarkibi</b> 180 g sariyog', 40 g kunjut, 3 ta tuxum, 170 ml zaytun yog'i, 220 g un, 0,1 g soda, 0,1 pishirish kukuni, 5 g tuz, 6 g dolchin kukuni, 300 g shakar, 40 g yong'oq, 40 g chaqilgan bodom, 20 g qand tolqoni</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Yong'oqlarni pichoq bilan maydalang. Tuxumni chaqib, mikserda ko'pirtiring. Shakar qo'shib, yaxshilab aralashtiring. Keyin zaytun yog'i, pishirish kukuni, soda va unni qo'shing. Cho'p bilan aralashtiring. Yong'oqni aralashmaga solib, yaxshilab aralashtiring. Massani qolipga quyuing, ustini pergamentli qog'oz bilan yoping. Ularni mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosung. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 2-3 daqiqaga qo'yib qo'ying.</p>
A60	Glintwein (Ilitilgan shirin vino)	200-250 g	<p><b>Tarkibi</b> 180 ml quruq qizil vino, 1 tilim apelsin, 1 tilim limon, 1 tilim olma, 40 g shakar, 1 ta dolchin shoxchasi, 1 ta dafna bargi, 1 ta qalampirunchoq</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Apelsin, limon va olmani katta krujkaga solib, ustidan dolchin, qalampirunchoq va shakar qo'shing. Vinoni quyib, yaxshilab aralashtiring. Mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosung. Tayyor bo'lgach, dasturxonga tortishdan oldin 1-2 daqiqaga qo'yib qo'ying. Ilitilgan shirin vinoni ehtiyotlik bilan olib, stakanlarga quyuing.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
<b>2. Bug'da pishirish menyusi</b>		
A61	Sarimsoq moyi bilan bug'da pishirilgan sukkinini	200-300 g
		<p><b>Tarkibi</b> 2 ta mayda sukkinini, 2 dona sarimsoq, 1 qoshiq limon sharbati, 2 shoxcha petrushka yoki kinza, 4 qoshiq zaytun moyi, tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sukkinini uzunasiga 4 bo'lak, ko'ndalangiga 2-3 bo'lakka bo'ling. Bug'latuvchining pastki qismida 300 ml suv quyning, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Sukkinilarni bug'da pishirish patnisiga joylashtiring. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Pishayotganida qaylani tayyorlang. Sarimsoqni parraklang. Petrushka barglarini shoxidan ajrating. Sarimsoq bilan petrushkani blender yoki hovonchada yanching. Moy bilan limon sharbatini asta-sekin aralashtiring va qaylani yaxshilab surting. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Pishganidan keyin ustiga qayla sepib, dasturxonga torting.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A62	Xushbo'y tovuq oyoqlari bilan bulg'or qalampiri	1000-1100 g
		<p><b>Tarkibi</b> 1000 g tovuq oyoqchalari, 4 sm yangi zanjabil, 2 ta qizil bulg'oq qalampiri, 4 dona sarimsoq, 1 bog' kinza, 1 qoshiq soya sousi, 1½ qoshiq zaytun moyi, tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Zanjabilni archib, yupqa tasma qilib kesing. Bug'latuvchining pastki qismida 300 ml suv quyning, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Tovuq oyoqchalarini bug'da pishirish patnisiga qo'yib, ustiga zanjabil bosning. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Pishgach, tovuq oyoqchalarini tarelkaga solib, issiq turishi uchun folga bilan o'rang. Pishirishdan chiqqan bulyondan yarim stakan olib, sous tayyorlash uchun elakdan o'tkazing. Saus qilish uchun shirin qalampirni yarmidan bo'lib, urug'larini olib tashlang va mevasini chopqilang. Sarimsoqni chopib maydalang. Kinza poyasini olib tashlab, barglarini maydalang. Mikroto'lqinli pech yordamida zaytun moyini 900 Vt darajada 9 daqiqa isiting. Sarimsoq va qalampir qo'shing. Mikroto'lqinli pechda 900 Vt darajada 3 daqiqa davomida pishiring. Maydalangan kinza, bulyon va soya sousini qo'shing. Mikroto'lqinli pechda 900 Vt darajada 3 daqiqa davomida pishiring. Ta'bga ko'ra tuz va qalampir qo'shing. Keyin tovuqni tarelkaga qo'yib, qaynoq sous quyning.</p>



Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A63 Yashil sous bilan bug'da pishirilgan treska	800-900 g	<p><b>Tarkibi</b> 800 g treska filesi, 2 dona sarimsoq, 1 bog' ko'kpiyoz, 8 ta petrushka shoxshasi, ½ limon, tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sarimsoqni yanchib, tuz va qalampirga aralastiring va treskani bulang. 5 daqiqaga qo'yib qo'ying. Baliqni gugurt qutisi kattaligida bo'laklang. Ko'katlarni yanching. Bug'latuvchining pastki qismida 300 ml suv quyning, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Treska filesini bug'latuvchining bug'da pishirish patnisiga qo'yib, ustiga limon sharbatini va yanchilgan ko'katlarni seping. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Pishganidan keyin treska filesini ko'katlar bilan dasturxonga torting.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A64 Pishloq va petrushkali tovuq kotleti	600-700 g	<p><b>Tarkibi</b> 550 g tovuq qiymasi, 1 ta tuxum, 70 g qattiq pishloq, 5-6 petrushka shoxchasi, tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Pishloqni qirg'ichdan o'tkazing. Petrushka barglarini ajratib, choping. Tovuq qiymasiga tuxumni, pishloqni, qirilgan petrushka, tuz va qalampirni qo'shing. Qiymadan frikadelkalar yasang. Bug'latuvchining pastki qismida 300 ml suv quyning, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Frikadelkalarni bug'da pishirish patnisiga joylashtiring. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Pishganidan keyin ta'bga qarab, ko'katlar bilan dasturxonga torting.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A65 Bug'da pishirilgan brokkoli, oq sous bilan	200-300 g	<p><b>Tarkibi</b> 1 bosh brokkoli, 250 ml qaymoq (yog'i 33 %), bir chimdim muskat yong'og'i, tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Brokkolini bo'laklang, poyasini maydalang. Bug'latuvchining pastki qismida 300 ml suv quyding, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Brokkolini bug'da pishirish patnisiga joylashtiring. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosding. Pishganidan keyin chiqarib oling. Sous qilish uchun qaymoqni quyib, idishga tuz, qalampir va yong'oqni soling. Mikroto'lqinli pechda 900 Vt darajada 3 daqiqa davomida pishiring. Brokkolini sous bilan birga dasturxonga torting.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A66 Sukkini va qo'ziqorin bilan bug'da pishirilgan frikadelkalar	900-1000 g	<p><b>Tarkibi</b> 500 g tovuq qiymasi, 200 g shampinon, 100 g sukkini (archilgan va urug'i olingan), 2 ta tuxum, 100 g piyoz, ½ bog' petrushka yoki ukrop, tuz va qalampir.</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Sukkinini yirik qirg'ichdan o'tkazib, yaxshilab siqing. Qo'ziqorin va piyozlarni maydalang. Tovuq qiyma va tuxum bilan aralashtiring. To'g'ralgan ko'k va sukkini qo'shing. Aralashtiring. Kichik frikadelkalar yasang. Bug'latuvchining pastki qismida 300 ml suv quyding, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Frikadelkalarni bug'da pishirish patnisiga joylashtiring. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosding. Pishganidan keyin ta'bga qarab, yangi ko'kat bilan dasturxonga torting.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A67 Ko'k loviyali baliq kotletlari	900-1000 g	<p><b>Tarkibi</b> 250 g ko'k loviya, 500 g sudak filesi, 1 ta tuxum, 100 g oq non ushoqlari, 1 ta piyoz, 1 qoshiq un (ixtiyoriy), tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Nonni ushoqlarini sutga soling. Loviyani qaynayotgan tuzli suvga 1 daqiqaga solib qo'ying. Qurishini kuting, keyin yanching. Piyoz va baliq filesini blenderda yanching yoki maydalang. Tuxum, tuz va qalampir qo'shing. Loviya bilan aralashtiring. Suyuq aralashma chiqsa, un qo'shing. Qiymadan kotletlar yasang.</p> <p>Bug'latuvchining pastki qismida 300 ml suv quyuing, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Aralashmalarni bug'da pishirish patnisiga joylashtiring. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Pishganidan keyin ta'bga qarab, yangi ko'kat bilan dasturxonaga torting.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A68 Bug'da pishirilgan masalliqli karam, mol go'shtida	500-600 g	<p><b>Tarkibi</b> 1 bosh karam, 500 g mol go'shti, zanjabil bo'lagi, 1 dona sarimsoq, dasturxonaga tortish uchun smetana, tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Karamning 8 ta bargini oling (ustidagilaridan tashqari). Bug'latuvchining pastki qismida 300 ml suv quyuing, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Karam barglarini bug'da pishirish patnisiga joylashtiring. Qopqoqni zich yoping.</p> <p>Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosing. Pishayotgan paytida zanjabil va sarimsoqni qirg'ichdan o'tkazing. Ularni qiyma bilan aralashtirib, tuz va qalampir qo'shing. Signal berilganida karam barglarini olib, yo'g'on joylarini pichoq dastasi bilan yanching. Qiymani karam barglariga qo'yib, o'rang va uchlarini birlashtiring. Aralashmalarni bug'da pishirish patnisiga joylashtiring. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'yib, yana boshlash tugmasini bosing. Pishganidan keyin smetana bilan dasturxonaga torting.</p>

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A69 Bug'da pishirilgan tovuq to'shi, ismaloq solingan	700-800 g	<p><b>Tarkibi</b> 2 ta tovuq to'shi, 300 g ismalo, 1 dona sarimsoq, 200 g uy pishlog'i, 100 ml sabzavot yoki tovuq bulyoni, 1 qoshiq moy, tuz va qalampir</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Ismaloq poyasini olib tashlab, barglarini maydalang. Piyoq va sarimsoqni to'g'rang. Sarimsoq, ismaloq va uy pishlog'ini aralashtiring. Tuz va qalampir seping. Tovuq to'shini uzunasiga kesib, eniga 5 mm ikkitadan qatlarga ajrating. Ismaloq va pishloq aralashmasini har bir bo'lakka solib, o'rang. Har biriga tish kavlagich qadang. Tuz seping. Bug'latuvchining pastki qismida sabzavot yoki tovush bulyonini quyning, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Tovuq toshlarini bug'da pishirish patnisiga joylashtiring. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Pishganidan keyin sous bilan dasturxonaga torting.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A70 Bug'da pishirilgan golubsi	600-700 g	<p><b>Tarkibi</b> 6 ta qizil shirin qalampir, 250 g mol go'shti qiymasi, 1 ta katta piyoq, 100 g brinza yoki motsarella, 3 ta petrushka shoxchasi, 2 qoshiq moy, ½ qoshiq Italiya ko'katlari, tuz va qalampir</p> <p><b>Dasturxonaga tortish uchun</b> 100 g smetana 1 qoshiq tomat pastasi</p> <p><b>Ko'rsatmalar</b> Moy va to'g'ralgan piyoqni solib, mikroto'lqinli pechda 900 Vt darajada 3 daqiqa davomida pishiring. Pishganidan keyin piyoq o'lishi kerak. Qalampirlarni kesib, urug'ini olib tashlang. Brinza (motsarellani) kubik shaklida to'g'rang. Petrushka barglarini shoxlaridan ajrating va maydalang. Mol go'shti qiymasi, pishloq, rayhon va piyoqni aralashtiring. Tuz va qalampir seping. Qalampir ichiga aralashmani soling. Bug'latuvchining pastki qismida 300 ml suv quyning, keyin pastki qismga bug'da pishirish patnisini qo'ying. Qiymali qalampirlarni bug'da pishirish patnisiga joylashtiring. Qopqoqni zich yoping. Bug'latuvchini mikroto'lqinli pechga qo'ying. Dasturni tanlab, boshlash tugmasini bosning. Pishganidan keyin smetana va tomat pastasi bilan dasturxonaga torting.</p>

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli	
<b>3. Nozik qovurish</b>			
A71	Muzlatilgan kartoshka kroketlari	300-350 g 400-450 g	Muzlatilgan kartoshka kroketlarini tovaga bir tekis taqsimlang. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A72	Uyda tayyorlangan kartoshka fri	300-350 g 400-450 g	Kartoshkalarining po'stini arting va 10x10 mm qalinlikdagi tayoqchalarga kesing. Sovuq suvda bo'ktiring (30 daqiqa). Sochiq bilan quriting, vaznini torting va 5 g moy va ziravor surting. Uyda tayyorlangan frini tarelkaga tekis yoying. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A73	Kartoshka pallachalari	300-350 g 400-450 g	O'rtacha kattalikdagi kartoshkalarni yuving va pallalarga kesing. Zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping. Ularni kesilgan tomoni bilan tovaga joylashtiring. Idishni yuqori tokchaga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A74	Muzlatilgan piyoz halqalari	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan piyoz halqalarini tovaga bir tekis taqsimlang. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A75	Muzlatilgan krevetkalar	300-350 g 400-450 g	Muzlatilgan qisqichbaqalarni tovaga bir tekis taqsimlang. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A76	Muzlatilgan qovurilgan kalmar	200-250 g 300-350 g	Muzlatilgan qovurilgan qisqichbaqalarni tovaga bir tekis taqsimlang. Tarelkani pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli	
A77	Muzlatilgan tovuq bo'laklari	300-350 g 400-450 g	Muzlatilgan tovuq bo'laklarini tovaga bir tekis taqsimlang. Idishni yuqori tokchaga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A78	Qovurilgan sabzavotlar	200-250 g 300-350 g	Yangi uzilgan sabzavotlarni parraklang (ya'ni, qalampir, piyoz, qovoqcha bo'laklar va qo'ziqorinlar) va yog' bilan ziravor surting. Tovaga joylashtiring. Tarelkani yuqori tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
<b>4. Avtomatik tayyorlash va isitish</b>			
A79	Muzlatilgan lazanya	400-450 g	Muzlatilgan lazanyani mos o'lchamdagi pechga mo'ljallangan idishga soling. Idishni pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlangandan keyin 3-4 daqiqa kuting.
A80	Muzlatilgan yupqa pitsa	300-350 g 400-450 g	Muzlatilgan pitsani pastki tokchaga joylashtiring. Tayyorlangandan keyin 1-2 daqiqa kuting.
A81	Baliq qovurdog'i	300-400 g 500-600 g	Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori taglikka yonmayon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A82	Rostbif	800-1000 g 1200-1400 g	Mol go'shtini yog'lang va murch, tuz seping. Dastlab yog'li tomonini pastga qilgan holda pastki tokchaga joylashtiring. Pishganidan keyin, alyumin folga bilan o'rang va 10-15 daqiqa kuting.

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A83 Qovurilgan cho'chqa go'shti	800-1000 g 1200-1400 g	Cho'chqa go'shtini yog'lang va murch, tuz seping. Dastlab yog'li tomonini pastga qilgan holda pastki tokchaga joylashtiring. Pishganidan keyin, alyumin folga bilan o'rang va 10-15 daqiqa kuting.
A84 Grillangan tovuq to'shi	300-400 g 500-600 g	Tovuq to'shini chaying, marinadlang va yuqori taglikka joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A85 Grillangan losos filesi	300-400 g 500-600 g	Losos filesini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Baliq stejklarini yuqori tokchaga bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A86 Grillangan baliq filesi	500-600 g	Baliq filesini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Baliq filelarini yuqori tokchaga bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A87 Muzlatilgan bulochkalar	400-500 g	Muzlatilgan bulochkalarni pastki tokchaga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 1-2 daqiqa kuting.
A88 Yong'oqli shokoladli pirog	700-750 g	Dastlabki aralashma, tuxum, suv va pista yog'ini idishga solib, yaxshilab aralashitiring. Aralashmani pastki tokchadagi shisha taglikka quyning. Tayyorlangandan keyin 10 daqiqa kuting. Ta'bga qarab, pirojniyga yong'oq solish mumkin.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A89 Usti yopiq ovqat (3 ta komponent)	300-350 g 400-450 g	Taomni keramik patnisga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavotlar). Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A90 Tayyor taom (1 ta komponent)	300-350 g 400-450 g	Taomni keramik patnisga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
<b>5. Achitqili xamir va yogurt</b>		
A91 Pitsa xamiri	300-500 g	Xamirni mos idishga soling va pastki tokchaga o'rnating. Alyumin folga bilan yoping.
A92 Tort xamiri	500-800 g	Xamirni mos idishga soling va pastki tokchaga o'rnating. Alyumin folga bilan yoping.
A93 Non xamiri	600-900 g	Xamirni mos idishga soling va pastki tokchaga o'rnating. Alyumin folga bilan yoping.
A94 Yogurt - Sopol kosacha	500 g	150 g tabiiy yogurtni 5 ta sopol kosachalar yoki kichkina shisha bankalarga tekis taqsimlang (har biri 30 g). Har bir kosachaga 100 ml sut qo'shing. Uzoq vaqt saqlanuvchi sutdan foydalaning (xona haroratidagi; yog'liligi 3,5 %). Har birini oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tugallagandan keyin 6 soat muzlatgichga qo'ying. Ilk marta tayyorlaganda quruq yogurt bakteriyalaridan foydalanishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
A95	Yogurt - Katta shisha idish	500 g	150 g tabiiy yogurtni 500 ml uzoq vaqt saqlanuvchi sut bilan aralashiring (xona haroratidagi; yog'liligi 3,5 %). Katta shisha miskaga tekis quyding. Oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tugallagandan keyin 6 soat muzlatgichga qo'ying. Ilk marta tayyorlaganda quruq yogurt bakteriyalaridan foydalanishni tavsiya qilamiz.

#### IZOH

Yogurtni bijg'itishda aylanuvchi patnis aylanmayapti.

#### Tez muzdan tushirish qo'llanmasi

Oziq-ovqat		Porsiya (g)	Tayyorlash usuli
d1	Go'sht	200-1500	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
d2	Parranda	200-1500	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin. 20-60 daqiqa kuting.

Oziq-ovqat		Porsiya (g)	Tayyorlash usuli
d3	Baliq	200-1500	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-50 daqiqa kuting.
d4	Non/Pirog	100-1000	Nonni oshxona qog'ozi bo'lagiga joylashtiring va tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. Pirogni sopol idishga joylashtiring va imkoni boricha tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi). Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Aylana shaklda joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli pudding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U yog'li pishiriqlar, mevali tortlar va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi. 10-30 daqiqa kuting.
d5	Meva	100-600	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-20 daqiqa kuting.

# Aqlli pishirish

## Qo'lda pishirish

### Mikroto'lqin yordamida tayyorlash yo'riqnomasi

- Mikroto'lqin rejimida metall anjomlardan foydalanmang. Taom konteynerlarini doim aylanuvchi patniga qo'ying.
- Yaxshi chiqishi uchun taom ustini qoplash tavsiya etiladi.
- Tayyorlash tugallangach, taom o'zining bug'ida biroz tursin.

### Muzlatilgan sabzavotlar

- Qopqoqli pireks shisha konteyneridan foydalaning.
- Sabzavotlarni tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring.
- Tayyorlagandan so'ng ziravor qo'shing.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Ismaloq	150	600	5-7	2-3
	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Brokkoli	300	600	8-10	2-3
	30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
No'xat	300	600	7-9	2-3
	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Ko'k loviya	300	600	7½-9½	2-3
	30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Aralashtirilgan sabzavotlar (sabzi, no'xat, makkajo'xori)	300	600	7-9	2-3
	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Aralashtirilgan sabzavotlar (Xitoy usulida)	300	600	7½-9½	2-3
	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			

### Yangi uzilgan sabzavotlar

- Qopqoqli pireks shisha konteyneridan foydalaning.
- Har 250 grammi uchun 30-45 ml sovuq suv qo'shing.
- Tayyorlash vaqtida tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring.
- Tayyorlagandan so'ng ziravor qo'shing.
- Tezroq pishishi uchun teng bo'laklarga maydalash tavsiya etiladi.
- Yangi sabzavotlarni to'liq mikroto'lqin quvvatida (900 Vt) pishiring.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Brokkoli	250 500	3-4 6-7	3
	Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring		
Bryussel karami	250	5-6	3
	60-75 ml (4-5 qoshiq) sovuq suv qo'shing.		
Sabzi	250	4-5	3
	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang.		
Gulkaram	250 500	4-5 7-8	3
	Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.		
Qovoqchalar	250	3-4	3
	Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.		
Baqlajon	250	3-4	3
	Baqlajonni mayda qilib to'g'rang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.		
Porey piyoz	250	3-4	3
	Porey piyozini mayda qilib to'g'rang.		



Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Qo'ziqorin	125	1-2	3
	250	2-3	
Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quyung.			
Piyoz	250	4-5	3
	Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.		
Qalampir	250	4-5	3
	Garmdorini mayda qilib to'g'rang.		
Kartoshka	250	4-5	3
	500	7-8	
Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.			
Bryukva	250	5-6	3
	Bryukvani mayda qilib to'g'rang.		

### Guruch va makaron

Tayyorlash paytida va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtiring.

Ustini yopmasdan pishiring, tinayotgan paytida qopqog'ini yoping. Keyin suvini chiqarib tashlang.

- **Guruch:** Guruch ikki baravar kattarib ketadi, shu sababli qopqoqli katta pireks shishali konteyner ishlating.
- **Makaron:** Katta pireks shishali konteyner ishlating.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tayyorlash usuli
Oq guruch (bug'langan)	250	900	16-18	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
	375		18-20		750 ml sovuq suv qo'shing.
Jigarrang guruch (bug'langan)	250	900	22-23	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
	375		24-25		750 ml sovuq suv qo'shing.
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250	900	17-19	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Aralash bo'tqa (guruch + boshqoli o'tlar)	250	900	19-20	5	400 ml sovuq suv qo'shing.
Makaron	250	900	11-13	5	1000 ml qaynoq suv qo'shing.

## Aqlli pishirish

### Isitish

- Yirik bo'lakli taomlar, masalan, go'sht bo'laklarini isitmang, ular o'tib ketishi mumkin.
- Taomlarni pastroq quvvat darajasida isitgan xavfsizroq.
- Pishirish paytida va undan keyin yaxshilab aralashtiring yoki ag'daring.
- Suyuqlik yoki go'dak taomini tayyorlashda ehtiyot bo'ling. Qattiq qaynashi va kuyishining oldini olish uchun pishirishdan oldin, pishirish paytida va undan keyin plastik qoshiq yoki shishali aralashtirish cho'pi bilan yaxshilab aralashtiring. Kutish vaqtida ular pech ichida tursin. Boshqa turdagi taomlarga qaraganda uzoqroq vaqt isiting.
- Isitgandan keyin 2-4 daqiqa kutish tavsiya etiladi. Misollar uchun pastdagi jadvalni ko'ring.

### Suyuqlik

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy, suv)	250 ml (1 stakan) 500 ml (2 bokal)	900	1½-2 3-3½	1-2
	Sopol idishlarga quyig va qopqog'ini yopmagan holda isiting: 1 stakan markazda, 2 stakan yonma-yon. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring.			
Sho'rva (sovitilgan)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Sho'rvani chuqur sopol idish yoki sopol idishga quyig. Plastmassa qopqog' bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovitilgan)	450 g	600	5½-6½	2-3
	Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqog' bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Sousli makaron mahsulotlari (sovitilgan)	350 g	600	4½-5½	3
	Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring.			

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Masalliqli va sousli un mahsulotlari (sovitilgan)	350 g	600	5½-6½	3
	Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqog' bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Tayyor taom (sovitilgan)	450 g	600	6-7	3
	2-3 ta sovitilgan masalliqdan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping.			

### Go'dak taomi va sut

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (son.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Chaqaloq ovqati (sabzavotlar+go'sht)	190 g	600	30	2-3
	Chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.			
Bolalar bo'tqasi (yorma+sut+mevalar)	190 g	600	20	2-3
	Chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.			
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quyig. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring.			

### Muzdan tushirish

Muzlatilgan taomni mikroto'lqinga xavfsiz, qopqoqli idishga soling. Muzdan tushirish paytida ag'daring va muzdan tushgach, suyuqligini chiqarib yuborib, qoldiqlarini olib tashlang. Tezroq muzdan tushirish uchun taomni maydaroq bo'laklarga bo'lib, alyumin folga bilan o'rang.

Muzlatilgan taomning tashqi yuzasi eriy boshlagach, muzdan tushirishni to'xtating va quyidagi jadvalda ko'rsatilgan vaqtga qo'yib qo'ying.

Muzdan tushirish uchun odatiy quvvat darajasini (180 Vt) o'zgartirmang.

Oziq-ovqat		Porsiya (g)	Muzdan tushirish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Go'sht	Mol go'shti	250	4-6	15-30
	qiymasi	500	9-11	
	Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250	7-8	
Go'shtni keramik idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.				
Parranda	Tovuq bo'laklari	500 (2 dona)	12-14	15-60
	Butun tovuq	1200	28-32	
Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.				
Baliq	Baliq filesi	200	6-7	10-25
	Butun baliq	400	11-13	
Muzlatilgan baliqni sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Butun baliqning ingichka qirralarini va dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.				
Meva	Reza mevalar	300	6-7	5-10
	Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying.			

Oziq-ovqat		Porsiya (g)	Muzdan tushirish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Non	Bulochka (har biri 50 g atrofida)	2 dona 4 dona	1-1½ 2½-3	5-20
	Tost/sendvich	250	4-4½	
	Nemischa non	500	7-9	
Keramik patnisga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontall shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.				

### Grilda tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki bo'lmasining shiftida joylashgan. Bu elementlar faqat pech eshikchasi yopiq bo'lganida va patnis aylanayotgan vaqtda ishlaydi. Taomni grilda tayyorlayotganda, boshqa ko'rsatma berilmagan bo'lsa, taomni yuqori tokchaga qo'ying. Grilni 2-3 daqiqa Gril rejimida qizdiring, pastda boshqa ko'rsatma berilmagan bo'lsa, taomni yuqori tokchada grillang. Grilda tayyorlash tugallangach, taomni qalin qo'lqop bilan oling.

#### Oshxona anjomlari

Gril: Olovga chidamli konteynerlar ishlatilgan, ularda metall qismlar bo'lishi mumkin. Hech qanday plastik idish ishlatmang.

Mikroto'lqin + Gril: Tarkibida metall yoki plastik bor idish ishlatmang.

#### Taom turi

Ezilgan go'sht, sardelka, bifshteks, gamburger, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

#### Gril rejimida tayyorlash

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Rejim	Tayyorlash vaqti (1-tomon) (daq.)	Tayyorlash vaqti (2-tomon) (daq.)
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	3½-4½	2-2½

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Rejim	Tayyorlash vaqti (1-tomon) (daq.)	Tayyorlash vaqti (2-tomon) (daq.)
Tomat-gril	2 dona (400 g)	300 Vt + Gril	6-7	-
	Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni yuqori taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.			
Pomidor + pishloqli tost	4 dona (300 g)	180 Vt + Gril	5-6	-
	Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni yuqori tokchaga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting			
Gavaycha tost	4 dona (500 g)	300 Vt + Gril	5-6	-
	Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni yuqori tokchaga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan kartoshkalar	500 g	450 Vt + Gril	14-16	-
	Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Kartoshkani yog' bilan yog'lang va petrushka seping. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda yuqori tokchaga aylana shaklda joylashtiring.			
Pishirilgan olmalar	2 ta olma	300 Vt + Gril	6-7	-
	Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri pastki tokchaga joylashtiring.			
Qovurilgan tovuq	1200-1300 g	450 Vt + Gril	19-23	20-24
	Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuqni avval ko'krak qismini pastga qilgan holda, keyin esa ko'krak qismini yuqoriga qaratgan holda quyi taglikka joylashtiring. Tayyorlangandan keyin 5 daqiqa kuting.			

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Rejim	Tayyorlash vaqti (1-tomon) (daq.)	Tayyorlash vaqti (2-tomon) (daq.)
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	9-11	8-10
	Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Bifshteks (o'rtacha)	400 g (2 dona)	Faqat gril	8-12	6-10
	Bifshteksga yog' surting. Ularni panjaraga aylana shaklida baland taglikka joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Baliq qovurdog'i	400-500 g	300 Vt + Gril	6-8	5½-6½
	Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Ikkita baliqni yuqori taglikka yonma-yon (dumini boshiga) qilib joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			

### Qobiqli tarelka

Aylanuvchi patnisda turganida tovani 3-4 daqiqa qizdirib olishni maslahat beramiz.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Qizdirish		Taom tayyorlash	
		Rejim	Vaqt (daq.)	Rejim	Vaqt (daq.)
Bekon	80 (4-6 kesim)	600 Vt + Gril	3	600 Vt + Gril	3-4
	Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Bo'laklarni qizartiruvchi idishga bir qator qilib qo'ying. Tovani yuqori tokchaga qo'ying.				
Tomat-gril	200	600 Vt + Gril	3	300 Vt + Gril	3½-4½
	Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Tarelkada aylana shaklda joylashtiring va yuqori tokchaga qo'ying.				
Kartoshka pallachalari	250	600 Vt + Gril	4	450 Vt + Gril	8-10
	Kartoshkani yuving va tozalang. Palla yoki kubik shaklida kesing. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Kubiklarni tarelkaga tekis taqsimlang. Tovani yuqori tokchaga qo'ying. 5-7 daqiqadan keyin ag'daring.				
Tovuq go'shti bo'laklari	300	600 Vt + Gril	4	600 Vt + Gril	6-8
	Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Idishni 1 qoshiq yog' bilan yog'lang. Tovuq bo'laklarini tovaga joylashtiring. Tovani yuqori tokchaga qo'ying. 4-5 daqiqadan keyin ag'daring.				

### Qaynoq havo bo'yicha qo'llanma

Qaynoq havoda pishirish bu ichki gril isitkichi va yon ventilyatorli konveksiya isitgichining birlashtirilganidir. Pech ichidagi teshiklardan kamera tepasidan qaynoq havo ufuradi. Tepa va yondagi isitish elementi hamda devordagi ventilyator qaynoq havoni ravon aylantiradi. Bu rejimni biskvit, buxanka, rulet, mevali pirog, xamir va suflelar uchun ishlatning. Issiqqa chidamli bo'lgan istalgan idishlar, pishiriqlar uchun tunuka tovalar va shakllar - oddiy isitish shkafida foydalanish mumkin bo'lgan barcha narsalardan foydalanish mumkin.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Rejim (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Muzlatilgan mini tartlar/ pitsa bo'laklari	250	200	9-12
	Pitsa bo'laklarini tovaga soling. Tovani pastki tokchaga qo'ying.		
Muzlatilgan pech chipslari	300	200	13-16
	Muzlatilgan pech chipslarini tovaga tekis yoying. Tovani pastki tokchaga qo'ying.		
Muzlatilgan tovuq bo'laklari	300	200	6-9
	Muzlatilgan tovuq bo'laklarini tovaga joylashtiring. Tovani yuqori tokchaga qo'ying.		
Muzlatilgan pitsa	300	200	13-15
	Muzlatilgan pitsani pastki tokchaga joylashtiring.		
Qo'lbola lazanya/ Makaronli gratin	500	180	25-30
	Pastani pechga chidamli idishga soling. Idishni pastki tokchaga qo'ying.		
Qovurilgan sabzavotlar	300	200	6-10
	Sabzavotlarni chayib, parraklang (qovoqcha, baqlajon, qalampir, oshqovoq). Zaytun yog'i surtib, ziravor seping. Pastki tokchadagi tovaga qo'ying.		

## Aqlli pishirish

### Konveksiyaga oid yo'riqнома

#### Konveksiya

Konveksiya rejimida issiqlikni kamera ichida aylantirish uchun isitish elementi bilan yon devordagi ventilyator birga ishlaydi. Bu rejimni biskvit, buxanka, rulet, mevali pirog, xamir va suflelar uchun ishlatiladi. Issiqqa chidamli bo'lgan istalgan idishlar, pishiriqlar uchun tunuka tovalar va shakllar - oddiy isitish shkafida foydalanish mumkin bo'lgan barcha narsalardan foydalanish mumkin.

#### Mikroto'lqinlar+Konveksiya

Bu kombinatsiya rejimi mikroto'lqin energiyasini qaynoq havo bilan birga ishlatadi, natijada pishirish vaqti qisqarib, taom yuzasi qizarib pishadi. Pechta 5 xil kombinatsiya rejimi mavjud: Buni har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekklar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari uchun ishlatiladi. Faqat pechga chidamli idish ishlatiladi, jumladan, metall bezagi bo'lmagan shisha, sopol yoki yupqa chinni idishlarni.

Grilni Tez qizdirish funksiyasi bilan qizdiring, keyin sikl tugallanishini kuting. Quvvat darajasi va pishirish vaqtini quyida ko'rsatilganidek belgilang. Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Rejim	Tayyorlash vaqti (daq.)
Muzlatilgan pitsa (tayyor pishirilgan)	300-400	Faqat 200 °C	15-17
	Pitstsani pastki taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.		
Muzlatilgan lazanya	400	450 Vt + 200 °C	16-18
	Mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga soling yoki asl qadog'i bilan qoldiring (buning mikroto'lqinlar va pech issiqligiga chidamli ekanligini hisobga oling). Muzlatilgan lazanyani pastki tokchaga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Rejim	Tayyorlash vaqti (daq.)
Qovurilgan mol/qo'y go'shti (o'rtacha)	1000-1200	450 Vt + 160 °C	18-20 (birinchi tomoni)
			15-17 (ikkinchi tomoni)
	Mol/qo'y go'shtini yog'lang va murch, tuz va qizil qalampir seping. Dastlab yog'li tomonini pastga qilgan holda pastki tokchaga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin alyumin folga bilan o'rang va 10-15 daqiqa qoldiring.		
Muzlatilgan bulochkalar	350 (6 dona)	100 Vt + 160 °C	6-8
			Bulochkalarni quyi taglikka aylana shaklida joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.
Marmarli pirog	700	Faqat 180 °C	70-80
			Yangi xamirni kichkina to'rtburchak shakldagi metall idishga joylashtiring (uzunligi 25 sm). Idishni pastki tokchaga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 5-10 daqiqa kuting.
Kichkina tortlar	har 30	Faqat 165 °C	25-35
			12-15 tagacha tortcha / bulochkani qog'oz stakanda tovaga qo'ying. Tovani pastki tokchaga qo'ying. Pishirgandan keyin 5 daqiqa kuting.
Kruassan/rogaliklar (yangi xamir)	200-250	Faqat 200 °C	13-18
			Sovitilgan kruassan yoki rogaliklarni pastki tokchadagi pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring.
Muzlatilgan keks	1000	180 Vt + 160 °C	16-18
			Muzlatilgan keksni to'g'ridan-to'g'ri pastki tokchaga qo'ying. Muzdan tushirgandan va isitgandan keyin 15-20 daqiqa kuting.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Rejim	Tayyorlash vaqti (daq.)
Qo'lbola kartoshkali gratin	500	600 Vt 180 °C	5-7 (birinchi tomoni) 12-16 (ikkinchi tomoni)
	Gratinni pechga chidamli idishga soling. Pastki tokchaga qo'ying.		
Qo'lbola kish (o'rtacha hajmli)	500-600	170 °C	40-42
	Konveksiya rejimida pechni 170 °C qizdirib oling. O'rtacha hajmli metal idishda kishni tayyorlab, pastki tokchaga qo'ying. Qaynoq havo avtomatik tayyorlash qo'llanmasidagi retseptni ko'ring.		
Qo'lbola kish (yirik hajmli)	900-1000	180 Vt + 170 °C	38-40
	Konveksiya rejimida tovasiz pechni 170 °C qizdirib oling. Tova bilan kishni tayyorlang va pastki tokchaga qo'ying. Qaynoq havo avtomatik tayyorlash qo'llanmasidagi retseptni ko'ring.		

#### Bug'da pishirish bo'yicha qo'llanma

Pishirish vaqti ovqatning hajmi, qalinligi va turiga bog'liq bo'ladi. Yupqa yoki mayda bo'laklarni bug'da pishirishda vaqtni kamaytirishni maslahat beramiz. Qalin yoki katta o'lchamdagi taom bo'laklarini bug'da pishirishda vaqt qo'shishingiz mumkin. Jadvaldagi quvvat darajasi va vaqtdan bug'da pishirish uchun ko'rsatma sifatida foydalaning.

Yangi tayyorlangan ovqat	Porsiya (g)	Sovuq suv (ml)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daqiqqa)	Ko'rsatmalar
Brokkoli gullari	400	500	900	12-18	Brokkolini yuving va tozalang. Bir xil o'lchamdagi gulchalarga kesib oling. Gulchalarni bug' patnisiga bir tekis joylashtiring.
Sabzi	400	500	900	15-20	Sabzini yuving va tozalang hamda teng bo'laklarga bo'ling. Bug' patnisiga bo'laklarni taqsimlang.

Yangi tayyorlangan ovqat	Porsiya (g)	Sovuq suv (ml)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daqiqqa)	Ko'rsatmalar
Butun gulkaram	600	500	900	20-25	Gulkaramni tozalang va bug' patnisiga qo'ying.
Makkajo'xori	400 (2 dona)	500	900	23-28	Makkajo'xori boshqlarini yuving va tozalang. Bug' patnisiga makkajo'xorini yonma-yon qo'ying.
Kabachok	400	500	900	10-15	Kabachoklarni yuving va ularni bir xil tilimlarga kesib oling. Bug' patnisiga teng taqsimlang.
Muzlatilgan aralash sabzavotlar	400	500	900	18-23	Muzlatilgan aralash sabzavotlarni (-18 ° C), masalan, brokkoli, gulkaram, parrak-parrak to'g'ralgan sabzini, bug' patnisiga teng taqsimlang.
Kartoshka (Kichik)	500	500	900	25-30	Kartoshkani yuving va tozalang hamda uning po'stini vilka bilan teshing. Butun kartoshkalarni bug' patnisiga bir tekis joylashtiring.
Olma	800 (4 ta olma)	500	900	15-20	Olmalarni yuving va ichini tozalang. Olmalarni bug' patnisiga yonma-yon tik holatda qo'ying.
Tuxum	4-6 ta tuxum	500	900	15-20	4-6 ta yangi tuxumni (M o'lchamdagi) teshing va bug' patnisining kichik o'yiqlariga joylashtiring. Bug'da pishirganingizdan keyin 2-5 daqiqa yopiq holda ushlab turing.

## Aqlli pishirish

Yangi tayyorlangan ovqat	Porsiya (g)	Sovuq suv (ml)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daqiq)	Ko'rsatmalar
Moviy mayda qisqichbaqalar	250 (5-6 dona)	500	900	10-15	1-2 osh qoshiq limon sharbatini ko'k qisqichbaqalar ustiga seping. Ularni bug' patnisiga bir tekis joylashtiring.
Baliq filesi (Treska, Dengiz okuni)	500 (2-3 dona)	500	900	12-17	Baliq filesi ustiga 1-2 osh qoshiq limon sharbatini seping va ko'kat va ziravorlar qo'shing (masalan, rozmarin). Fileni bug' patnisiga bir tekis joylashtiring.
Tovuq to'sh filelari	400 (2 ta file)	500	900	20-25	Tovuq to'sh filelarini chaying va tozalang. Tovuq to'sh filelarini bug' patnisiga yonma-yon joylashtiring.

### Pro Steamer qanday tozalanadi

- Pro Steamer'ni iliq suv va yuvish vositalari bilan tozalang va toza suv bilan chaying.
- Tozalash cho'tka yoki qattiq mochalkadan foydalanmang, aks holda uning ustki qatlami shikastlanadi.
- Pro Steamer'ni idish yuvadigan mashinada yuvish xavfsiz emas.

### Tez va oson

#### Sariyog'ni eritish

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 900 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

#### Shokoladni eritish

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

#### Qotgan asalni eritish

20 g qotgan asalni kichkina chuqur shisha idishga soling. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

#### Jelatinni eritish

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eritgandan keyin aralashtiring.

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

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 ml sovuq suv bilan aralashtiring.

Issiqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 900 Vt quvvatda 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

#### Jem tayyorlash

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli idishga soling. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Ustini yopgan holda, 900 Vt quvvat bilan 10-12 daqiqa pishiring. Tayyorlash paytida birnecha marta aralashtiring. Jem uchun mo'ljallangan burama qopqoqli kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

#### Puding tayyorlash

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

#### Bodom bo'lakchalarini qizartirish

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3½ dan 4½ daqiqagacha qizartirish paytida birnecha marta aralashtiring. Pechda 2-3 daqiqa tursin. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!




## Nosozliklarni bartaraf etish

Pechdan foydalanish paytida muammo yuzaga kelishi mumkin. Bu holda avval quyidagi jadvalni ko'rib, tavsiyalarni bajarib ko'ring. Muammo hal bo'lmasa yoki displeyda ma'lumot kodi yo'qolmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



### Nazorat nuqtalari

Pech bilan muammo yuzaga kelsa, avval quyidagi jadvalni tekshirib, tavsiya etilgan amallarni bajarib ko'ring.

Muammo	Sababi	Chora
<b>Asosiy</b>		
Tugmalar tegishli bosilmayapti.	Tugmalar orasiga yot jism kirib qolishi mumkin.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	Sensorli modellarda: Namlik tashqi tomonida.	Namlikni artib tashlang.
	Bolalardan qulflash ishga tushgan.	Bolalardan qulflashni o'chiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	Eko (quvvat tejovchi) funktsiya qo'yilgan.	Eko funksiyasini o'chiring.
Pech ishlamayapti.	Tok yo'q.	Tok borligiga ishonch hosil qiling.
	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
	Eshikni ochadigan xavfsizlik mexanizmlari yot jism bilan yopilgan.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	Foydalanuvchi taomni ag'darish uchun eshikni ochgan.	Taomni ag'dargach, ishlashni boshlash uchun  tugmasini yana bosning.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Pech uzoq vaqtdan beri ishlayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	Sovitish ventilyatori ishlamayapti.	Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.	Pechga taom qo'ying.
	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
Ishlatganda paqillayapti, pech ishlamayapti.	Bitta rozetkaga birnecha vilka tiqilgan.	Pech uchun alohida rozetka ishlatning.
	Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin.	Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Pech ustiga buyum qo'yilgan.	Pech ustidan hamma narsani olib tashlang.
Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti.	Eshik bilan pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, keyin eshikni oching.

## Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Isitish funksiyasi to'g'ri ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.
Eritish funksiyasi ishlamayapti.	Haddan tashqari ko'p taom tayyorlanmoqda.	Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.	Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki  tugmasini bosib.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.	Avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi.	Taomni ag'dargach, ishni qayta boshlash uchun yana  tugmasini bosib.
Pech tekis joylashmagan.	Pech notekis joyga o'rnatilgan.	Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.
Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.	Pech/eritish funksiyasida metall idish ishlatilgan.	Metall idish ishlatmang.
Tok ulangan zahoti pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilgan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.

Muammo	Sababi	Chora
Pechga tekkanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishli yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishli yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Suv tomchilamoqda.</li> <li>Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda.</li> <li>Pechda suv qolmoqda.</li> </ol>	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgarishi sayin yorqinlik ham o'zgaradi.	Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu pech nosozligi emas.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu pech nosozligi emas.


Muammo	Sababi	Chora
<b>Aylanuvchi patnis</b>		
Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi.	Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.	Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urinib ko'ring.
Aylanuvchi patnis to'xtab-to'xtab aylanadi.	Rolikli taglik joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda.	Taom miqdorini o'zgartiring va o'ta katta idish ishlatmang.
Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqlaydi, shovqin chiqaradi.	Pech tagiga ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pech tagiga yopishib qolgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.
<b>Gril</b>		
Ishlash paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
	Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan.	Taomni tayyorlash paytida ozgina uzoqroqqa qo'ying.
	Taom to'g'ri tayyorlanmagan yoki tartiblanmagan.	Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.

Muammo	Sababi	Chora
<b>Pech</b>		
Pech qizimayapti.	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
Qizdirish paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.	Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlatning.
Pech ichidan noxush hid kelmoqda.	Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.	Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq latta bilan arting. Noxush hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon bo'lagi qo'yib, keyin ishlatishingiz mumkin.
Pech tegishli pishirmayapti.	Tayyorlash paytida pech eshigi tez-tez ochiladi.	Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
	Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan.	Pech boshqaruvlarini to'g'ri qo'yib, qayta urinib ko'ring.
	Gril yoki boshqa anjomlar to'g'ri kiritilmagan.	Anjomlarni to'g'ri kiriting.
	Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan.	Tekis tubli, mos keladigan idish ishlatning.

## Nosozliklarni bartaraf etish

### Axborot kodlari

Pech ishlamasa, displeyda ma'lumot kodi ko'rsatilishi mumkin. Quyidagi jadvalga qarab, tavsiyalarni bajarib ko'ring.

Kod	Tavsif	Chora	
C-20	Harorat sensori ochiq.	Pechni tokda uzing va mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	
	Harorat sensorida qisqa tutashuv ro'y bergan.		
C-A1	Pech ochish yoki yopish uchun demferni 1 daqiqagacha aniqlay olmasa, shu kod chiqadi.		
C-F0	Asosiy va ikkilamchi MICOM orasida aloqa yo'qolganda chiqadi.		
C-21	Pech harorati baland bo'lganida shu kod chiqadi.		Sovishi uchun biroz vaqt tokdan uzib qo'ying, keyin pechni yana ishga tushiring.
	Rejim ishlayotgan paytida harorati limitdan oshib ketganida. (Yong'in seziladi.)		
C-F2	Sensor tugmasi noto'g'ri ishlamoqda.	Qayta urinish uchun  tugmasini bosing.	
C-d0		Sovishi uchun biroz vaqt tokdan uzib qo'ying, keyin tugmani tozalang. (chang, suv) Yana shu muammo chiqsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	

## Texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model		MC35R8088**
Elektr toki manbai		230 V ~ 50 Gs
Iste'mol qilinadigan quvvat	Maksimal quvvat	2950 Vt
	Mikroto'lqin	1450 Vt
	Gril	2250 Vt
	Konveksiya	2500 Vt
	Qaynoq havo	2750 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat		100 Vt / 900 Vt (IEC - 705)
Ishchi chastotasi		2450 MGtz
Magnetron		OM75P (20)
Sovitish usuli		Sovituvchi elektr ventilyator
O'lchamlari (K x B x G)	Asosiy blok (tutqich bilan)	528 x 404 x 481 mm
	Pishirish kamerasi	400 x 219 x 396,5 mm
Sig'im		35 litr
Vazn	Sof	Taxminan 27,5 kg

### Mahsulot haqida ma'lumot

Model	MC35R8088**
Energiya samaradorligi tasnifi	A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Foydali ish koeffitsienti	94 %

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

Qayd

---

Qayd

---

Qayd

---

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN  
 ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG  
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

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

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

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DE68-04597B-00