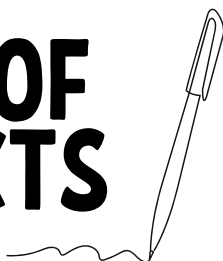


TRANSLATION OF TECHNICAL TEXTS



1

MICROWAVE USER GUIDE

SOURCE TEXT

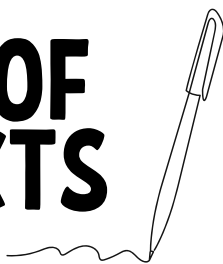
Cooking with the microwave

| Food | Amount | Accessories | Microwave power setting in W | Cooking time in mins | Information |
|--------------------------|--------|----------------------|------------------------------|----------------------|---|
| Fish, e.g. fillet pieces | 400 g | Cookware without lid | 600 | 10-15 | Add a little water, lemon juice or wine to the food. |
| Vegetables, fresh | 250 g | Cookware with lid | 600 | 5-10 | Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally. |
| Vegetables, fresh | 500 g | Cookware with lid | 600 | 10-15 | Stir the food occasionally. |
| Potatoes | 250 g | Cookware with lid | 600 | 8-10 | Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally. |

TARGET TEXT

| Yemek | Miktar | Aksesuar | W cinsinde n mikrodalga kademesi | Dakika cinsinden süre | Uyarılar |
|-------|--------|----------|----------------------------------|-----------------------|----------|
| | 400 g | | 600 | 10 – 15 | |
| | 250 g | | 600 | 5 – 10 | |
| | 500 g | | 600 | 10 – 15 | |
| | 250 g | | 600 | 8 – 10 | |

TRANSLATION OF TECHNICAL TEXTS



1

MICROWAVE USER GUIDE

ANSWER KEY

SOURCE TEXT

Cooking with the microwave

| Food | Amount | Accessories | Microwave power setting in W | Cooking time in mins | Information |
|--------------------------|--------|----------------------|------------------------------|----------------------|---|
| Fish, e.g. fillet pieces | 400 g | Cookware without lid | 600 | 10-15 | Add a little water, lemon juice or wine to the food. |
| Vegetables, fresh | 250 g | Cookware with lid | 600 | 5-10 | Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally. |
| Vegetables, fresh | 500 g | Cookware with lid | 600 | 10-15 | Stir the food occasionally. |
| Potatoes | 250 g | Cookware with lid | 600 | 8-10 | Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally. |

TARGET TEXT

Mikrodalga ile pişirme

| Yemek | Miktar | Aksesuar | W cinsinde n mikrodalga kademesi | Dakika cinsinden süre | Uyarılar |
|------------------------------|--------|------------------|----------------------------------|-----------------------|--|
| Balık, örn. fileto parçaları | 400 g | Üzeri açık kap | 600 | 10 – 15 | Yemeğe biraz su, limon suyu veya şarap eklenmelidir. |
| Sebze, taze | 250 g | Üzeri kapalı kap | 600 | 5 – 10 | Malzemeler aynı büyüklükte parçalar halinde kesilmelidir. Her 100 g için 1 ila 2 yemek kaşığı su ilave edilmelidir. Yemeği arada bir karıştırınız. |
| Sebze, taze | 500 g | Üzeri kapalı kap | 600 | 10 – 15 | Yemeği arada bir karıştırınız. |
| Patates | 250 g | Üzeri kapalı kap | 600 | 8 – 10 | Malzemeler aynı büyüklükte parçalar halinde kesilmelidir. Her 100 g için 1 ila 2 yemek kaşığı su ilave edilmelidir. Yemeği arada bir karıştırınız. |

KEY TERMS

| | | |
|---|-------------------------|---------------------|
| 1 | Microwave power setting | Mikrodalga kademesi |
| | Fillet pieces | Fileto parçaları |
| | Without lid | Üzeri açık |
| | With lid | Üzeri kapalı |
| | Size | Büyüklik |
| | Cut | Kesmek |
| | Tablespoon | Yemek kaşığı |
| | Stir | Karıştırmak |
| 2 | Heating process | Isıtma işlemi |
| | Risk of burns | Yanma tehlikesi |
| | Risk of scalding | Haşlanma tehlikesi |
| | Steam bubbles | Buhar kabarcıkları |
| | Delayed boiling | Kaynama gecikmesi |
| | Boiling over | Taşma |
| | Splattering | Sıçrama |
| | Oven gloves | Mutfak eldiveni |