



GE731KR  
GE732KR  
GE733KR

# Микроволновая печь

Инструкция пользователя и  
руководство по приготовлению пиццы

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного  
устройства компании Samsung.

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.

**SAMSUNG**

## СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство .....	2
Принадлежности.....	3
Печь (GE731KR) .....	4
Печь (GE732KR) .....	4
Печь (GE733KR) .....	5
Панель управления.....	5
Использование этой инструкции .....	6
Важная инструкция по безопасности.....	6
Описание символов и значков.....	6
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн .....	6
Важные инструкции по безопасности .....	7
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование).....	9
Установка микроволновой печи.....	10
Установка времени.....	10
Принцип работы микроволновой печи .....	11
Проверка работы печи .....	11
Настройка режима энергосбережения .....	11
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема.....	12
Приготовление/Разогрев пищи .....	12
Уровни мощности .....	13
Остановка приготовления пищи .....	13
Настройка времени приготовления пищи .....	13
Использование автоматической функции приготовления русских блюд.....	14
Быстрая настройка функции автоматического приготовления русских блюд .....	14
Использование функции ускоренной автоматической разморозки .....	20
Параметры ускоренной разморозки .....	20
Приготовление в режиме гриля .....	21
Комбинированный режим: СВЧ и гриль.....	21
Приготовление пищи в несколько этапов .....	22
Выбор дополнительных принадлежностей.....	22
Отключение звукового сигнала .....	23
Защитная блокировка микроволновой печи.....	23
Руководство по выбору посуды .....	23
Руководство по приготовлению пищи .....	24
Чистка микроволновой печи .....	31
Хранение и ремонт микроволновой печи .....	31
Технические характеристики .....	32

## КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь.  
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Power Level (Уровень мощности)** один или несколько раз.

СВЧ

2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин), 1 min (1 мин) и 10 s (10 сек)**.

$\frac{4}{10 \text{ МИН}}$   $\frac{1}{1 \text{ МИН}}$  10 сек

3. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** .

**Результат:** Начнется приготовление пищи.  
По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.

  
СТАРТ

Размораживание пищи.

1. Поместите замороженные продукты в печь.  
Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** , один или несколько раз в зависимости от типа продукта.

  
Ускоренная разморозка

2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки **kg (кг)** и **100 g (100 г)**.

КГ 100Г

3. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** .

  
СТАРТ

Добавление дополнительной минуты.

Оставьте пищу в печи.  
Нажмите кнопку **+30s (+30 сек)** один или несколько раз для добавления времени с интервалом 30 секунд.

+ 30сек

Приготовление пищи на гриле.

1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку **Grill** (Гриль), выбрав время (**10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**) и нажав кнопку **Start (СТАРТ)**.

Гриль

2. Поместите пищу на решетку в печи. Нажмите кнопку **Grill** (Гриль). Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**.

$\frac{ч}{10 \text{ МИН}}$      $\frac{\text{МИН}}{1 \text{ МИН}}$     10 сек

3. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)**.

СТАРТ

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

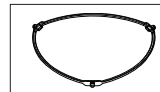
1. **Муфта** — уже закреплена на валу двигателя в основании печи.

**Цель:** Муфта вращает поднос.



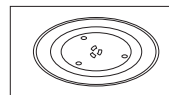
2. **Роликовая подставка** — устанавливается в центре печи.

**Цель:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



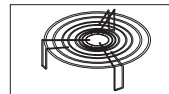
3. **Вращающийся поднос** — устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпадал с муфтой.


**Цель:** Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



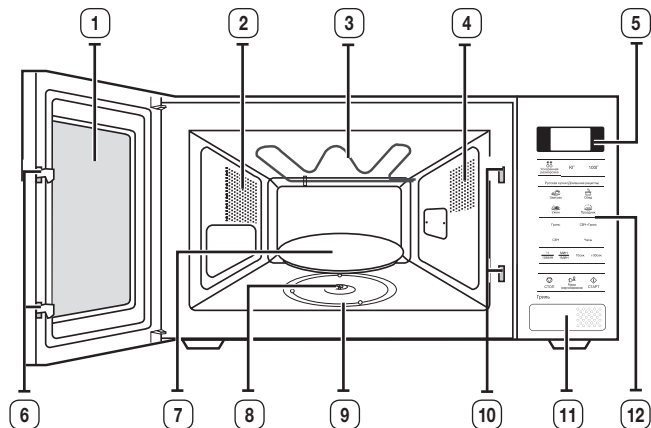
4. **Решетка гриля** — устанавливается на вращающийся поднос.

**Цель:** Металлическую решетку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.



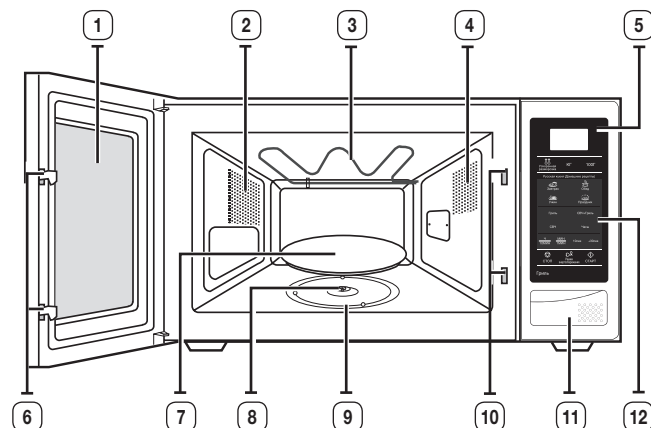
-  **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

## ПЕЧЬ (GE731KR)



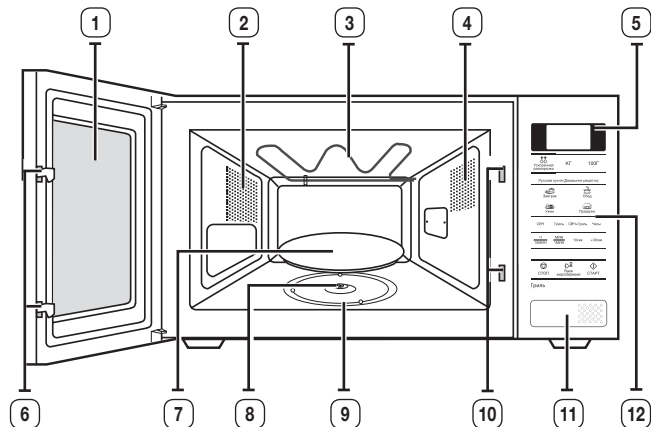
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                     |
| 4. ПОДСВЕТКА                | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ                  | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ                 |
| 6. БЛОКИРОВОЧНЫЕ ФИКСАТОРЫ  | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |

## ПЕЧЬ (GE732KR)



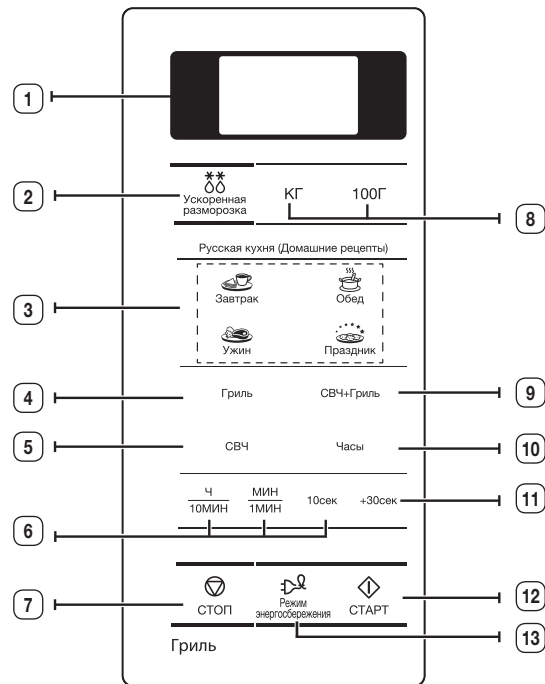
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                     |
| 4. ПОДСВЕТКА                | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ                  | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ                 |
| 6. БЛОКИРОВОЧНЫЕ ФИКСАТОРЫ  | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |

## ПЕЧЬ (GE733KR)



- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                     |
| 4. ПОДСВЕТКА                | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ                  | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ                 |
| 6. БЛОКИРОВОЧНЫЕ ФИКСАТОРЫ  | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- |   |   |
|---|---|
| 1. ДИСПЛЕЙ  | 7. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА                         |
| 2. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА                     | 8. ВЫБОР ВЕСА                                 |
| 3. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД | 9. КНОПКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА (СВЧ+ГРИЛЬ) |
| 4. КНОПКА ГРИЛЬ                                     | 10. КНОПКА ЧАСЫ                               |
| 5. КНОПКА СВЧ                                       | 11. КНОПКА +30s (+30 сек)                     |
| 6. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                         | 12. КНОПКА ПУСК                               |
|   | 13. КНОПКА РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ             |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи


## ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ


**ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

**Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**


- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- 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 ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

## ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.

 **ВНИМАНИЕ** Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.


 Предупреждение — возможно возгорание.


 Предупреждение — электричество.

 НЕ прилагайте усилий.


 НЕ разбирайте.


 НЕ прикасайтесь.


 Обратитесь в сервисный центр за помощью.


 Важная информация.

 Предупреждение — горячая поверхность.

 Предупреждение — взрывчатые вещества.

 Строго следуйте указаниям.

 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.

 Примечание.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо 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 использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
  - дверца (изогнута)
  - петли дверцы (сломаны или ослаблены)
  - уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

- (d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

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.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя.

Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.  
 (b) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

<b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>					
	Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не спливайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓

	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	✓
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	✓
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓	✓	✓
	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	✓
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓	✓	✓
	Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓	✓	✓	✓
	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓

★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
★	Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> 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.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓	✓	✓	✓
★	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.</li> <li>• Наложите на него чистую сухую повязку.</li> <li>• Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓

☐	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
☐	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температура масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓	✓	✓	✓
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	✓
★	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
★	Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
★	Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
★	Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
☐	Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
☐	Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
★	После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✓	✓	✓	✓
☐	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.	✓			✓



<b>⚠ ВНИМАНИЕ</b>					
	Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓		✓	
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдерживать пламя.	✓		✓	✓
	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓		✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
	Обязательно пользуйтесь перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
	Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓	
	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
	При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	

	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

## 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 бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их переработки для повторного использования утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

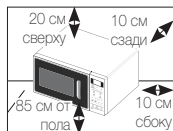
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

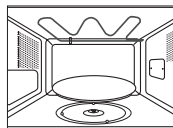
## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



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



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- ☞ Если сетевой шнур устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию. В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

- ☞ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

- ☞ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. Чтобы установить время в...

24-часовом формате  
12-часовом формате  
Нажмите кнопку **Часы** один или два раза.

Часы

2. Выберите часы с помощью кнопки «h» (**часы**), а минуты — с помощью кнопки «min» (**мин**).

Ч      МИН  
10 МИН    1 МИН

3. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Clock (Часы)**, чтобы часы начали работать.

Часы

**Результат:** Индикация времени отображается, когда печь не используется.

## ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

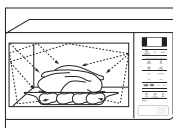
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.


Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- мгновенного разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
  - количества и плотности продуктов;
  - содержания воды;
  - начальной температуры (охлажденная пища или нет).



-  Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:
- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
  - одинаковую температуру по всему объему пищи.

## ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.


1. Нажмите кнопку **Power Level (Уровень мощности)** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **1 min (1 мин)** нужное число раз.

СВЧ		
4	МИН	10сек
10МИН	1МИН	

2. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** .

**Результат:** Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.



-  Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется больше времени.

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- нажмите кнопку **Energy Save (Режим энергосбережения)**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.



## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

### Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

### Печь не начинает работать при нажатии кнопки Start (СТАРТ) ◊ .

- Плотно ли закрыта дверца?

### Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, нажата ли кнопка **Start (СТАРТ)** ◊ ?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

### Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

### В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

- Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удастся, обратитесь в торговую организацию или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

**ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

### 1. Нажмите кнопку **Power Level (Уровень мощности)**.

**Результат:** Отобразится значение мощности 750 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):  
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **Power Level (Уровень мощности)**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

СВЧ

### 2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин), 1 min (1 мин) и 10 s (10 сек)**.

Ч	МИН	10 сек
10 МИН	1 МИН	

### 3. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** ◊ .

**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

- 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

-  **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пустая.

  
СТАРТ

## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА (❄️)	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ I (🔥🍷)	600 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ II (🔥🍷)	450 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ III (🔥🍷)	300 Вт	1100 Вт


Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

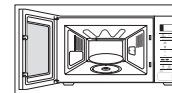
Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.


## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ


Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка;  
Откройте дверцу.


**Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** .



2. Полная остановка;  
Нажмите кнопку **Stop (Стоп)** .

**Результат:** Процесс приготовления будет остановлен.  
Чтобы сбросить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **Stop (Стоп)** .



- Параметры можно сбросить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Stop (Стоп)** .

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки «+30 s»(+30 c). После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

1. Нажмите кнопку **+30 s (+30 сек)** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



+ 30сек

2. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** .

  
СТАРТ

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании автоматической функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически.  
Для выбора необходимого количества порций необходимо нажать кнопку автоматического приготовления русских блюд соответствующее число раз.  
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите соответствующую кнопку **Auto Russian Cook (автоматическое приготовление русских блюд)**    , необходимое число раз.




2. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** .

**Результат:** По окончании:

- 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (по одному в минуту)
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

## БЫСТРАЯ НАСТРОЙКА ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

4 программы автоматического приготовления русских блюд, количественные характеристики, время выдержки и соответствующие рекомендации представлены в следующей таблице.



### 1. ЗАВТРАК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Овсяная каша	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
2	Гречневая каша	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипятток — 250 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипятток и хорошо перемешайте. Плотно накройте крышкой. Начните приготовление.
3	Тосты с сыром	40-60 г	Хлеб для тостов — 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр — 2 ломтика (20 г/ломтик)
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.
4	Яйца-пашот	1 шт.	Яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, уксус 9% — 10-15 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Хлеб с консервированным лососем и горячим майонезом	2 x 75 г	Хлеб — 2 ломтика (22 г/ломтик), консервированный лосось — 2 кусочка (30 г/кусочек), майонез — 36 г (18 г/кусочек), зеленый лук (нашинкованный) — 2 - 5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите два ломтика хлеба на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните хлеб и положите сверху консервированный лосось и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.</p>
6	Сосиски с консервированным горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости)
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.</p>
7	Омлет	130 - 135 г	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p>
8	Сырники	2 шт. (190 г)	Творог — 90-100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный сахар) — 10 г, соль — 0,5 г, яйца — ¼ шт., масло — 5-10 г (для смазывания)
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.</p>
9	Кекс	180 г	Сахар — 45 г; ванильный сахар — 5 г; сливочное масло — 40 г; яйцо — ½ шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10	Лимонное песочное печенье	5 шт. (190 г)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — 1 шт., теплая вода — 1 ст. ложка, лимонная цедра
			Для обсыпки: Яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3-5 г
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.			



## 2. ОБЕД

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Борщ	340 г	(1) Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г, кипятки — 300 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 250 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9% — 5 мл (по желанию)
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипятки. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.</p>
2	Щи	350 г	(1) Нашинкованная капуста — 45 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, картофель, нарезанный ломтиками — 25 г, томатная паста — 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл, лавровый лист — 1 шт.
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.</p>
4	Овощной суп	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 250 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.</p>
5	Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.</p>
6	Котлеты	2 шт. (114 г)	(1) Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г (3) Панировочные сухари — 5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.</p>
7	Жареный стейк из лосося	150 - 170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200-250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8	Шея свинина под горчичным соусом	250 г	(1) Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.</p>
9	Пельмени	15 шт. (185 г)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл, черный перец-горошек — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление.</p>
10	Компот из сухофруктов	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.</p>



### 3. УЖИН

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Мясной рулет с отварным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — 0,5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.</p>



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Голубцы ленивые	2 шт. (225 г)	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, отварной рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1-2 г, черный перец-горошек — 0,5 г (б) Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.
3	Мясные биточки в томатном соусе	2 шт. (265 г)	(1) Мясные биточки (а) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1 - 2 г, черный перец-горошек — 0,5 г (б) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.
4	Куриные ножки с черносливом	2 шт. (325 г)	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160 - 180 г), чернослив — 5 - 7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Индейка отварная с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цуккини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.
6	Печеный картофель	140-180 г (1-2 шт.)	Крупный картофель — 1-2 шт. (160-200 г)
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
7	Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цуккини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
8	Крупеник	224 г	(а) Творог 9% — 120-140 г, сахар — 10-15 г, соль — 0,5 г, яйцо — 0,5 шт., отварная гречневая крупа — 140 г (б) Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1-2 г (в) Сметана — 30 г
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b> Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
9	Рыба по-деревенски	340 г	(1) Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл (3) Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте ингредиенты для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.</p>
10	Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана — 15 г (3) Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60-70 г/шт.), сметана — 15 г, соль — 5 г, молотый белый перец — 0,5 г, тертый сыр — 25 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Положите грибы в глубокую чашу, рядом положите рыбу. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны в другую глубокую чашу (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.</p>
11	Замороженная пицца	350 г	Замороженная пицца — 350 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.</p>

#### 4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Фаршированный болгарский перец	2 шт. (480-500 г)	(1) Болгарский перец — 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) — 150-190 г (разделенный на две части), отваренный рис — 10-20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.</p>
2	Расстегай с рыбой	1 шт. (75 г)	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) — ¼ квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками — 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками — 6 г, отваренный рис — 4 г, яичный желток для смазывания изделия — ¼ шт.
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на решетку гриля. Продолжите процесс приготовления.</p>
3	Сыр в панировке	5 шт. (125 г)	Сыр — 125 г (4-5 ломтиков, 25 г/ломтик), яйцо — 0,5 шт., панировочные сухари — 3-5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	Шашлык из курицы	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.</p>
5	Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — 0,5 г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.</p>
6	Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления.</p>
7	Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350-370 г, лимон — 25 г (сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8	Форель, запеченная с овощами	210-240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220-250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — 0,5 г, масло — 5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.</p>
9	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Мука — 85 г, сахарная пудра — 25 г, сливочное масло — 50 г, яйцо — 0,5 шт., соль — 1 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.</p>
10	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 50 г, сахар — 35 г, вода — 200 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.</p>

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция ускоренной автоматической разморозки позволяет размораживать мясо, птицу или рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

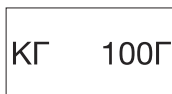
- Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** \*\*, один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице)



2. Выберите вес продукта, нажав кнопки **kg (кг)** и **100 g (100 г)**. Максимально допустимый вес — 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** ◊.



### Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** ◊ для завершения процесса разморозки.

- Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ и уровень мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/Разогрев пищи» на стр. 12.

## ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ


В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

Код	Блюдо	Порция	Время выдержки	Рекомендации
1	Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	200-1500 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3	Рыба	200-1500 г	20-80 мин.	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Фрукты/Ягоды	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

- Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 28.

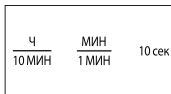
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит решетка гриля.

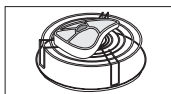
1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку **Grill (Гриль)**, выбрав время (**10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**) и нажав кнопку **Start (СТАРТ)** .



2. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.



3. Поместите решетку с продуктами в печь. Нажмите кнопку **Grill (Гриль)**. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**. (Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.)





4. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** .

**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

- 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.





 Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

 Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными перчатками.

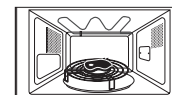
## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

 ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

 Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными перчатками.

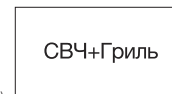
1. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу.




2. Нажмите кнопку **Combi** (Комбинированный)

**Результат:** на дисплее отображается следующая информация:

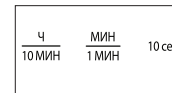
**Комбинированный режим** (режим СВЧ и гриля)  
600 Вт (выходная мощность)



 Выберите нужный **уровень мощности**, нажимая кнопку **Combi** (Комбинированный режим) до тех пор, пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности.

 Температуру гриля настроить нельзя.


3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** .

**Результат:** Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:

- 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа.

**Пример.** Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить рыбу весом 500 г в следующие три этапа.

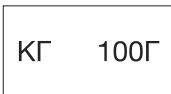
- Разморозка
- Приготовление I
- Приготовление II

При приготовлении пищи в несколько этапов можно выбрать два или три этапа. При выборе трех этапов первым должна быть разморозка. Не нажимайте кнопку (◊), пока не будет настроен последний этап.

1. Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** \*\*, один или несколько раз.



2. Задайте вес, нажимая кнопки **kg (кг)** и **100 g (100 г)** нужное число раз (в данном примере необходимо выбрать 500 г).



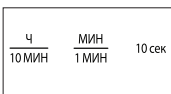
3. Нажмите кнопку **Power Level (Уровень мощности)**.

Режим СВЧ (I):

; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Power Level (Уровень мощности)**. (в данном примере: 600 Вт).



4. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере необходимо выбрать 4 минуты).



5. Нажмите кнопку **Grill (Гриль)**.  
Режим гриля (II):



6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере необходимо выбрать 5 минут) (максимальное время работы гриля: 60 минут).



7. Нажмите кнопку **Start (СТАРТ)** ◊.



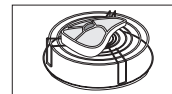
**Результат:** Три режима [разморозка и приготовление (I, II)] будут включены по очереди. В зависимости от выбранного режима разморозки печь может подавать звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты. По завершении процесса приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

- Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- Затем вновь отобразится текущее время.

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и СВЧ), используйте только ту посуду, которая подходит как для микроволновых печей, так и для обычных духовых шкафов.



Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 23-24.



## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки **Stop (Стоп)** , и **Start (СТАРТ)**  одновременно.

**Результат:** Печь не будет больше подавать сигнал при нажатии кнопок.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, нажмите кнопки **Stop (Стоп)** , и **Start (СТАРТ)**  одновременно.

**Результат:** Печь будет снова подавать звуковой сигнал.



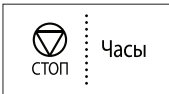
## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

Печь можно заблокировать в любое время.

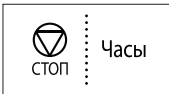
1. Нажмите кнопки **Stop (Стоп)** , и **Clock (Часы)**  одновременно.

**Результат:** Печь заблокирована (выбор функций недоступен).



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **Stop (Стоп)** , и **Clock (Часы)** .

**Результат:** Печью можно пользоваться как обычно.



## РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ х	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно 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	✓ х х	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Риск возгорания. Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда	✓	Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> <li>Тонкостенная стеклянная посуда</li> <li>Стеклянные банки</li> </ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<b>Металл</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Блюда</li> <li>Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой</li> </ul>	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<b>Бумага</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки</li> <li>Переработанная бумага</li> </ul>	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
<b>Пластик</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Контейнеры</li> <li>Пищевая пленка</li> <li>Пакеты для заморозки</li> </ul>	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<b>Вощеная или жиронепроницаемая бумага</b>	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разрызгивания.

- ✓ : Рекомендуется  
 ✓✗ : Использовать с осторожностью  
 ✗ : Не рекомендуется

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

### МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

#### Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

#### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

#### Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.



## Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

## Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки (3 минуты).

### Совет.

Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (750 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6½-7½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	5-6	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	4½-5	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3½-4	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 г	5-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

### Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.  
Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

**Макаронные изделия:** Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис	250 г	750 Вт	22-23	10	Добавьте 600 мл холодной воды.
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Зерновой микс (рис + злаки)	250 г	750 Вт	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	750 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

### РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

В микроволновой печи можно разогреть пиццу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

#### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям.

Рекомендуется разогревать небольшие порции.

#### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 750 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.

Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

#### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:** Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: 30–40 °С.

**ДЕТСКОЕ МОЛОКО:** Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °С.

## ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

### Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	750 Вт	1½-2	1-2	Налейте жидкость в керамическую емкость и разогрейте, не закрывая крышкой. Поместите чашку объемом 150 мл или стакан объемом 250 мл в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед периодом выдержки, а также после его окончания.
Суп (охлажденный)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5-6	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.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, ravioli, тортиллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6½-7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте его пленкой для микроволновых печей.
Замороженный полуфабрикат	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Поставьте посуду, предназначенную для использования в микроволновой печи, с замороженным готовым блюдом (-18 °С) на вращающийся поднос. Прокोलите пленку или покройте пленкой для приготовления в микроволновой печи. После разогрева выдержите 4 минуты.

### Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 сек от 1 мин. до 1 мин. 10 сек	2-3	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

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие.

Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °С.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
<b>Мясо</b>				
Говяжий фарш	500 г	10-12	5-20	Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свинные отбивные	250 г	6-7		
<b>Птица</b>				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	12-14	15-40	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1000 г	25-28		
<b>Рыба</b>				
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 11-13	5-20	Поместите замороженную рыбу в середине плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
<b>Фрукты</b>				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
<b>Хлеб</b>				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1½-2 3-4	5-10	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/сэндвичи	250 г	4-5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10		

## ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под верхним сводом внутренней камеры печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 2-3 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

### Кухонные принадлежности для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

### Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

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

### Важное замечание.

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

## СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

### Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

### Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

### Важное замечание.

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

## Руководство по приготовлению в режиме гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Время разогрева (мин.)	Режим приготовления	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Ломтики тоста	4 шт. (4 x 25 г)	3	Только гриль	6-7	5-6
Положите тосты рядом друг с другом на решетку.					
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	3	Только гриль	3-4	2-3
Разложите булочки по кругу на решетку сначала нижней стороной вверх.					
Жареные помидоры	250 г (2 шт.)	3	300 Вт + Гриль	5½-6½	-
Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху солью, перцем и сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.					
Тосты по-гавайски	2 шт. (300 г)	3	300 Вт + Гриль	7-9	-
Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты (ветчина, ананас, ломтики сыра) и выложите тосты на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.					
Куриные крылышки (охлажденные)	400-500 г (6 шт.)	3	300 Вт + Гриль	12-14	11-13
Смажьте куски курицы, например крылышки или ножки, растительным маслом и посыпьте специями. Выложите их по кругу на решетку, косточками к центру. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.					

Свежие продукты	Порция	Время разогрева (мин.)	Режим приготовления	Время на <sup>1</sup> сторону (мин.)	Время на <sup>2</sup> сторону (мин.)
Печеный картофель	500 г	3	450 Вт + Гриль	10-12	-
	<b>Инструкция</b>				
Разрежьте картофель пополам и разложите по кругу на решетку срезами в сторону гриля. Смажьте срез оливковым маслом и посыпьте специями. После приготовления дайте постоять 3 минуты.					
Замороженные макаронные изделия (паста)	400 г	-	600 Вт + Гриль	16-18	-
	<b>Инструкция</b>				
Положите замороженные (-18 °С) макаронные изделия, например лазанью, тортеллини или каннелони, в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла и поставьте на решетку.					
Замороженный рыбный гратен	400 г	-	450 Вт + Гриль	20-22	-
	<b>Инструкция</b>				
Положите замороженный рыбный гратен (-18 °С) в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла и поставьте на решетку.					
Замороженные кусочки пиццы	250 г (8 шт.)	-	300 Вт + Гриль	10-12	-
	<b>Инструкция</b>				
Положите замороженные закуску пиццы (-18 °С) или мини-киши по кругу на решетку.					
Замороженный пирог с обсыпкой (штрейзелем)	200-250 г (1-2 шт.)	-	300 Вт + Гриль	4-6	-
	<b>Инструкция</b>				
Положите кусочки замороженного пирога (-18 °С) на решетку. После размораживания дайте постоять 5 минут.					

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

### 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 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 750 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 750 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.


### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ


Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки


 **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

 Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

 **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

 **Чистите** печь изнутри после каждого использования с раствором мягкого моющего средства, но сначала дайте печи остыть, чтобы избежать ожога.


## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.


Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус


Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

 **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.



- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

 Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

**Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

 Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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

	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.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

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

<b>Модель</b>	<b>GE731KR, GE732KR, GE733KR</b>
<b>Источник питания</b>	230 В ~ 50 Гц
<b>Потребление электроэнергии</b>	
Микроволновая печь	1150 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбинированный режим	2250 Вт
<b>Производимая мощность</b>	100 Вт / 750 Вт (IEC-705)
<b>Рабочая частота</b>	2450 МГц
<b>Магнетрон</b>	OM75S(31)
<b>Метод охлаждения</b>	Двигатель вентилятора
<b>Размеры (Ш x В x Г)</b>	
Внешние	489 x 275 x 365 мм (GE731KR) 489 x 275 x 369 мм (GE732KR) 489 x 275 x 363 мм (GE733KR)
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 309 мм
<b>Объем</b>	20 литров
<b>Вес</b>	
Нетто	Приблизительно 12,5 кг

※ **оборудование класса I**

**SAMSUNG**

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

**Адрес производителя** :  
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,  
Гйонгги-до, Корея, 443-742

**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: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	<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	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	



DE68-04050N-06





# Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і  
посібник із приготування їжі

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.

GE731KR  
GE732KR  
GE733KR

уявіть **МОЖЛИВОСТІ**

Дякуємо за придбання цього виробу компанії  
Samsung.

**SAMSUNG**

## ЗМІСТ

Короткий наочний посібник .....	2
Приладдя .....	3
Піч (GE731KR) .....	4
Піч (GE732KR) .....	4
Піч (GE733KR) .....	5
Панель керування .....	5
Користування цією інструкцією .....	6
Важлива інформація з техніки безпеки .....	6
Пояснення символів і піктограм .....	6
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль .....	6
Важливі інструкції з техніки безпеки .....	7
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) .....	9
Встановлення мікрохвильової печі .....	10
Встановлення часу .....	10
Як працює мікрохвильова піч .....	11
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально .....	11
Встановлення режиму заощадження електроенергії .....	11
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів .....	12
Приготування/Розігрівання .....	12
Рівень потужності .....	13
Зупинка приготування їжі .....	13
Регулювання часу приготування .....	13
Використання функції автоматичного приготування російських страв .....	14
Параметри функції автоматичного приготування російських страв «Русская кухня» .....	14
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження .....	20
Параметри автоматичного швидкого розмороження .....	20
Приготування в режимі гриля .....	21
Поєднання мікрохвиль і гриля .....	21
Приготування їжі у декілька етапів .....	22
Вибір приладдя .....	22
Вимкнення звукового сигналу .....	23
Блокування мікрохвильової печі для безпеки .....	23
Посібник із вибору посуду .....	23
Посібник із приготування їжі .....	24
Чищення мікрохвильової печі .....	31
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі .....	31
Технічні характеристики .....	32

## КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі

1. Помістіть продукти в піч.  
Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

СВЧ

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 хв.)** або **10 сек (10 с)**.

ч 10 МИН    МИН 1 МИН    10 сек

3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).

**Результат:** Почнеться приготування страви.  
Коли приготування закінчено, піч подасть чотири звукові сигнали.

◊  
СТАРТ

Для розмороження продуктів

1. Помістіть заморожені продукти в піч.  
Натискайте кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** (\*\*) один або кілька разів відповідно до типу продуктів, які слід розморозити.

\*\*  
◊  
Ускоренная  
разморозка

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок **кг** і **100 г**.

КГ    100Г

3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).

◊  
СТАРТ

Щоб продовжити час приготування на хвилину

- Залиште продукти в печі.  
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 с (+30 сек)** для кожних 30 секунд, які треба додати.

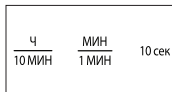
+ 30сек

Для приготування страв на грилі

1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** (U), і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 с (10 сек)**, після чого натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



2. Покладіть продукти на решітку печі. Натисніть кнопку **Гриль** (U). Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 с (10 сек)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

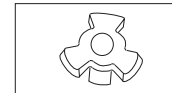


## ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

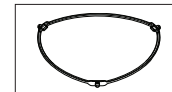
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

**Призначення:** Муфта обертає скляну тарілку.



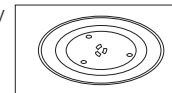
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

**Призначення:** Роликова опора підтримує скляну тарілку.



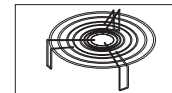
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

**Призначення:** Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



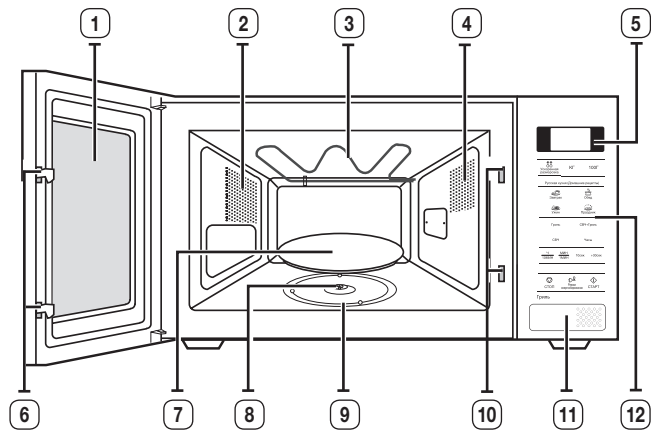
4. **Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.

**Призначення:** Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



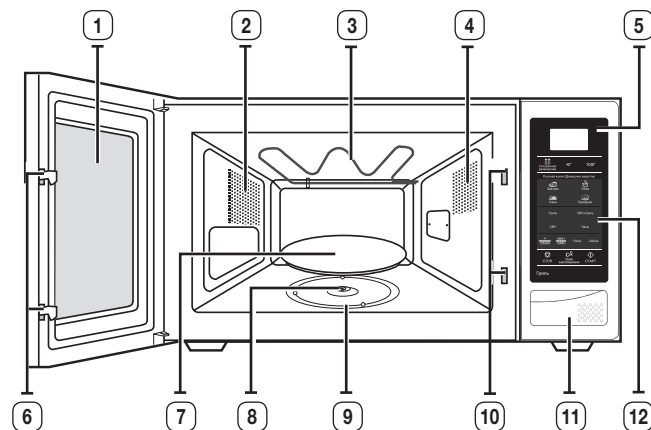
- ☐ Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю НЕ можна.

## ПІЧ (GE731KR)



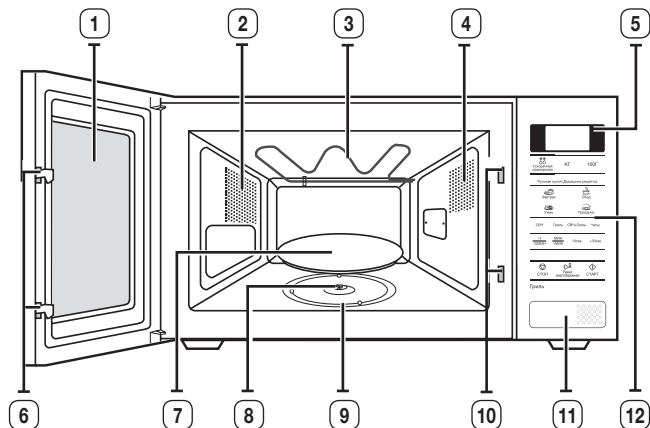
- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА                 |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА                          |
| 3. ГРИЛЬ               | 9. РОЛИКОВА ОПОРА                 |
| 4. ОСВІТЛЕННЯ          | 10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ             | 11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ    |
| 6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ       | 12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ              |

## ПІЧ (GE732KR)



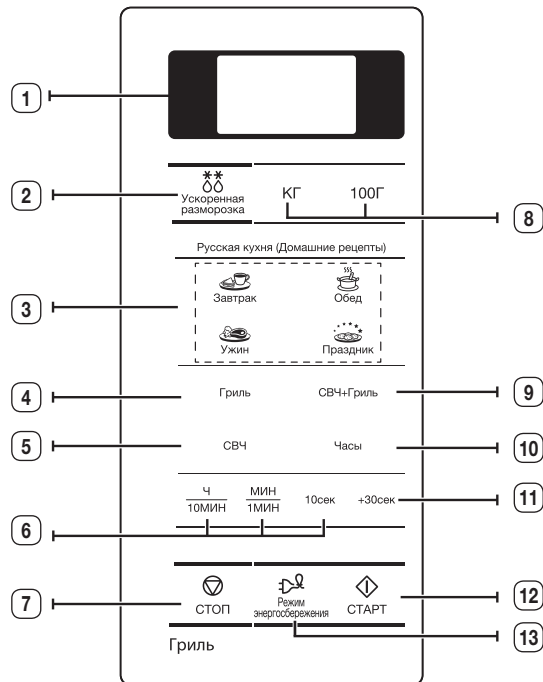
- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА                 |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА                          |
| 3. ГРИЛЬ               | 9. РОЛИКОВА ОПОРА                 |
| 4. ОСВІТЛЕННЯ          | 10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ             | 11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ    |
| 6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ       | 12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ              |

## ПІЧ (GE733KR)



- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 7. СКЛЯНА ТАРИЛКА                 |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА                          |
| 3. ГРИЛЬ               | 9. РОЛИКОВА ОПОРА                 |
| 4. ОСВІТЛЕННЯ          | 10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ             | 11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ    |
| 6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ       | 12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ              |

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- |   |  |
|---|--|
| 1. ДИСПЛЕЙ  | 7. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ                 |
| 2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ   | 8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ                      |
| 3. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ | 9. КНОПКА ВИБОРУ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ        |
| 4. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГРИЛЯ                         | 10. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ                 |
| 5. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ                    | 11. КНОПКА «+30 СЕК»                         |
| 6. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ                           | 12. КНОПКА ПУСКУ                             |
|   | 13. КНОПКА РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ |

УКРАЇНСЬКА

## КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ  
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В  
МАЙБУТНЬОМУ.**

**Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.**

- Використовуйте пристрій 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 цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтеся до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи подушечки із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

## ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача.**



### УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна.**



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



НЕ розбирайте виріб.



Вийміть штепсель із розетки.



НЕ торкайтесь.



Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

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

- За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.
- НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

- (1) дверцята (зігнуті)  
 (2) завіси дверцят (зламани або ослаблені)  
 (3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні
- (г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в 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 електромережі з низькою напругою.

Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стосується таких частин:

- (а) дверцят із вм'ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;  
 (б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.

## ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

 <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b>				
 Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✓	✓	✓	✓
 Не нагрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
 Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
 Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запаленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
 Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
 Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
 Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓

 У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітрить приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
 Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
 Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
 Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
 Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
 Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку).	✓	✓		
 Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинник, спиртовий засіб, пристрій зі струменевою подачею пари або пристрій із подачею води під високим тиском.	✓	✓	✓	✓
 Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓	✓	✓
 Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
 Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
 Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
 Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✓	✓		
 Не лийте 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.	✓	✓		
 За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.	✓	✓	✓	✓
 Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час нагрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи у шафку).	✓	✓	✓
★	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> 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.	✓	✓	✓
★	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Діти можуть користуватися піччо без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччо і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✓	✓	✓
★	Діти, старші 8 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 бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✓	✓	✓
★	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓

★	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.</li> <li>• Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.</li> <li>• Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓
★	Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✓			✓
★	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.				✓
★	Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) 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.	✓	✓	✓	✓
★	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.	✓	✓	✓	✓
★	Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✓	✓	✓	✓



	Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✓	✓	✓	✓
	Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.		✓		

<b>УВАГА</b>					
	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих емностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дровоти зав'язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
	Нагріваючі їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✓		✓	
	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
	Якщо побачите чи почуете дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✓		✓	✓
	Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✓	✓		✓
	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
	Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи у шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	

	Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.				✓
	Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання 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 мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✓			✓
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✓			✓
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	✓



## 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 уможливлуючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

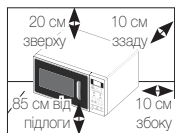
Фізичні особи можуть звернутися до дилера, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

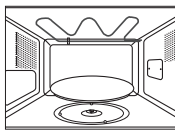
## ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі для нормальної вентиляції.



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



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

- ▣ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування. З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.
- ▣ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00».

Встановіть поточний час. Він може показувати час як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
  - після збою електроживлення
- ▣ Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у...

24-годинному форматі  
12-годинному форматі  
Натисніть кнопку **Часи** (Годинник) один або два рази

Часи

2. Встановіть годину за допомогою кнопки «**Ч (год.)**», а хвилини за допомогою кнопки «**МИН (хв.)**».

$\frac{Ч}{10\text{ МИН}}$      $\frac{МИН}{1\text{ МИН}}$

3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часи (Годинник)** та увімкніть годинник.

Часи

**Результат:** Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

## ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження продуктів;
- швидкого підігрівання/приготування їжі;
- приготування їжі.


Принципи приготування їжі.

**1.** Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.

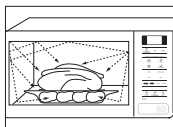
**2.** Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.

**3.** Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема:

- кількості та густини;
- вмісту води;
- початкової температури (охолоджені чи кімнатної температури).

 Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану їжу до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

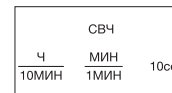


## ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування.

Поставте посудину з водою на скляну тарілку. Потім закрийте дверцята.


**1.** Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** і встановіть час роботи від 4 до 5 хвилин, натиснувши кнопку **1 мин (1 хв.)** потрібну кількість разів.



**2.** Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (↕).

**Результат:** Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.



 Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний, потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

• Натисніть кнопку **Режим енергосбереження** (Заощадження електроенергії).

• Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.



## ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подати вирішення.

### Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові відблиски навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

### Піч не працює після натиснення кнопки Старт (Пуск) (◊).

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

### Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і чи натиснуто кнопку **Старт (Пуск)** (◊).
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

### Їжа не готова або надто запечена.


- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

### Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

### Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановіть піч подальше від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

 Якщо ці інструкції не допоможуть усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий центр обслуговування компанії SAMSUNG.

## ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу. ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду. Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

### 1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

**Результат:** На дисплеї відобразиться індикація 750 Вт (максимальна потужність приготування).

Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.

СВЧ

### 2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.

Ч	МИН	10 сек
10 МИН	1 МИН	

### 3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).

**Результат:** Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.

- 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



СТАРТ

 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

## РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	750 Вт	-
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт	-
РОЗМОРОЖУВАННЯ (❄️)	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ I (🔥🍷)	600 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ II (🔥🍷)	450 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ III (🔥🍷)	300 Вт	1100 Вт

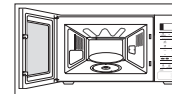
- 📝 Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- 📝 Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

## ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово. Відкрийте дверцята.

**Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).



2. Щоб зупинити повністю. Натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖).

**Результат:** Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖).



- ☑️ Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖).

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете збільшити залишений час приготування, натискаючи кнопку +30 сек по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

1. Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

+30сек

2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).




СТАРТ

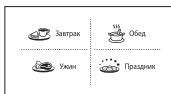
## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

Час приготування в режимі автоматичного приготування російських страв встановлюється автоматично.

Страви можна вибрати, натискаючи відповідну кнопку функції автоматичного приготування російських страв «Русская кухня» потрібну кількість разів.

Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **автоматичного приготування російських страв** (  /  /  /  ) для потрібної страви відповідну кількість разів.




2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (  ).

**Результат:** Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину);
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



-  Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

## ПАРАМЕТРИ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ «РУССКАЯ КУХНЯ»

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму автоматичного приготування російських страв «Русская кухня», вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.



### 1. ЗАВТРАК (Сніданок)

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.			
2	Гречка	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 250 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Увімкніть програму.			
3	Сирний тост	40 - 60 г	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г)
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.			
4	Яйце «Пашот»	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9% – 10-15 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом	2 x 75 г	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервованій лосось – 2 шт. (по 30 г), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть хліб на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.			
6	Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервованій горошок – 135 г (суха вага)
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.			
7	Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.			
8	Сирники	2 шт. (190 г)	Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5-10 г (для змащування)
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескати сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.			
9	Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – ½ шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
10	Лимонні кульки з пісочного тіста	5 шт. (190 г)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 1 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра
			Для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.			



## 2. ОБІД

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Борщ	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г, окріп – 300 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 250 мл, лавровий лист – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.			
2	Капусняк	350 г	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт.
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	М'ясна солянка	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.
4	Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 250 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
5	Курячий бульйон із вермішелью	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.
6	Котлети	2 шт. (114 г)	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуєте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
7	Стейк із лосося на грилі	150-170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.
8	Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясо, перемішайте і продовжуйте приготування страви.
9	Пельмені	15 шт. (185 г)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.
10	Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.



### 3. ВЕЧЕРЯ



Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	М'ясний рулет із яйцем, звареним натвердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене натвердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуєте у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.			
2	Лівіні голубці	2 шт. (225 г)	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	Фрикадельки в томатному соусі	2 шт. (265 г)	(1) М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.			
4	Курячі ніжки з чорносливом	2 шт. (325 г)	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.			
5	Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.			
6	Печена картопля	140-180 г (1-2 шт.)	Велика картопля – 1-2 шт. (160-200 г)
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Помийте картоплю і проколійте шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
7	Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
8	Гречаники	224 г	(а) Кисломолочний сир 9% – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Поставте в піч і увімкніть програму.
9	Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжте приготування
10	Риба по-московськи	270 г	(1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сметана – 15 г, сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скорпіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налійте половину сметани в іншу миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування

Код	Страва	Розмір порції	Складники
11	Заморожена піца	350 г	Заморожена піца – 350 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.



#### 4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ


Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Фарширований болгарський перець	2 шт. (480-500 г)	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із порцій серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
2	Расстегай із рибою	1 шт. (75 г)	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – ¼ форми (2) Начинка: Нарізане мілкими кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампінйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – ¼ яйця для змащування
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перекладіть човник із тарілки на вощений папір. Покладіть піріжок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжте приготування.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	Сир у панірувальних сухарях	5 шт. (125 г)	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г кожен), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Поріжте сир квадратами 5х5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.
4	Курячий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Поріжте філе кубиками 3х3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
5	М'ясо по-боярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, викладіть на м'ясо шампінйони і залийте майонезом. Потім продовжте приготування.
6	Кулебяка із сьомгою	180 г	Листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Розморозьте тісто. Розкачайте до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
7	Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, поріzana петрушка – 10 г, палички
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
8	Форель запечена з овочами	210-240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, поріzana зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.
9	Печиво	160 г (2 по 80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуєте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.
10	Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
			Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

За допомогою цього режиму можна легко розморозити м'ясо, птицю та рибу. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

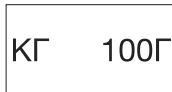
 Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморозувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** (⚡⚡). (Детальніші пояснення дивіться у таблиці на протилежній сторінці).



2. Виберіть вагу продуктів натисненням кнопки **kg (кг)** і **100 g (100 г)**.  
Максимальна вага становить 1500 г.




3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).

### Результат:

- Почнеться процес розмороження.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).




 Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/підігрівання» на стор. 12.

## ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код	Страва	Порція	Час витримки	Рекомендації
1	М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3	Риба	200-1500 г	20-80 хв.	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.
4	Фрукти/ягоди	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

 Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну і час розмороження дивіться на сторінці 28.

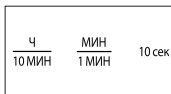
## ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

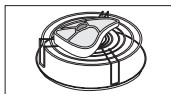
1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль**, і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**, після чого натисніть кнопку **Старт (Пуск)**.



2. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



3. Покладіть продукти на решітку печі. Натисніть кнопку **Гриль**. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**. (Максимальний час для гриля становить 60 хвилин).



4. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⬇).

**Результат:** Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.

- 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

⚠ Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

🧤 Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.



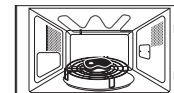
## ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

🧤 **ЗАВЖДИ** використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

🧤 **ЗАВЖДИ** використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

1. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



2. Натисніть кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:

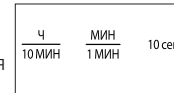
**Комбі** (режим мікрохвиль і гриля)  
**600 Вт** (вихідна потужність)

СВЧ+Гриль

🧤 Виберіть відповідний **рівень потужності**, натискаючи кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідне значення потужності.

🧤 Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⬇).

**Результат:** Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

🧤 Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.




## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи.

**Наприклад.** Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати 500 г риби у три етапи.

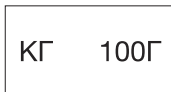
- Розмороження
- Приготування I
- Приготування II

 Можна запрограмувати два до три етапи приготування. Якщо ви програмуєте приготування їжі у три етапи, першим етапом має бути розмороження. Не натискайте кнопку (◇), доки не буде запрограмовано останній етап.

1. Натисніть один або кілька разів кнопку **Ускорення розморозка (Швидке розмороження)** (\*\*).




2. Виберіть вагу продуктів, натискаючи кнопки **kg (кг)** і **100 g (100 г)** потрібну кількість разів (500 г у цьому прикладі).

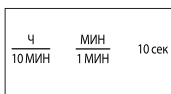


3. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.  
Режим мікрохвиль (I):



; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (600 хв. у цьому прикладі).

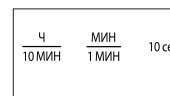
4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (4 хвилини у цьому прикладі).



5. Натисніть кнопку **Гриль**.  
Режим гриля (II):



6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (5 хвилин у цьому прикладі).  
(Максимальний час для гриля становить 60 хвилин).



7. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



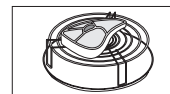
**Результат:** Три режими [розмороження і приготування (I, II)] вибираються один за одним. Залежно від вибраного режиму розмороження, піч може подати звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти. Коли приготування закінчено, піч подає чотири звукових сигнали.

- Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

## ВИБІР ПРИЛАДДА

Використовуйте лише приладдя, як є безпечно для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвиль), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі.



-  Більш детальну інформацію про придатні для використання посуду і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 23-24.

## ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнуті відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖) та **Старт (Пуск)** (⊕).

**Результат:** Тепер піч не подаватиме звукових сигналів при натисканні кнопок.



2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖) та **Старт (Пуск)** (⊕).

**Результат:** Піч знову працює зі звуковими сигналами.



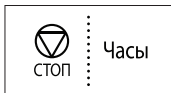
## БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було увімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.

Піч можна заблокувати в будь-який час.

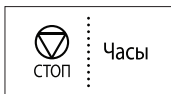
1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖) та **Часи (Годинник)**.

**Результат:** Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).



2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖) та **Часи (Годинник)**.

**Результат:** Піч знову нормально працює.



## ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
<b>Металевий посуд</b>		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для заморожених продуктів	✗	
<b>Папір</b>		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
<b>Пластик</b>		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожених продуктів	✓ ✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
<b>Парафінований папір або папір, який не пропускає жир</b>	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

- ✓ : рекомендовано  
 ✓ ✗ : використовувати з обережністю  
 ✗ : небезпечно

## ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

### МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.

Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

### ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

#### Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

#### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

#### Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

#### Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.



## Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накрітою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

## Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – дивіться таблицю. Готуйте з накрітою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

**Підказка.** Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (750 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6½-7½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	5-6	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвітть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	4½-5	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Картопля	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

### Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

#### Рис:

Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

#### Макаронні вироби:

Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	22-23	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис	250 г	750 Вт	22-23	10	Додайте 600 мл холодної води.
Суміш рису (рис + дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	750 Вт	19-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250 г	750 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

## ПІДГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче. Час у таблиці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

### Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 750 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності. Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику опарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

### Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.

Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

## ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

## ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

**ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ** Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

**ДИТЯЧЕ МОЛОКО** Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибіл. 37 °C.

### ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці.

### Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, молоко, чай, вода тощо, кімнатної температури)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 горнятко)	750 Вт	1½-2 2-2½	1-2	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Ставте філіжанку (150 мл) або горнятко (250 мл) посередині скляної тарілки. Добре перемішайте рідину одразу після розігрівання і після закінчення часу витримки.
Суп (охолоджений)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охоложене)	350 г	600 Вт	5-6	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.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равюлі, 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)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6½-7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.
Заморожені готові страви	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Покладіть заморожену їжу (-18 °C) на тарілку, дозволена для використання у мікрохвильовій печі, і поставте її посередині скляної тарілки. Проколіть плівку, якщо їжа запакована герметично; в іншому разі накрийте її плівкою для мікрохвильових печей. Дайте постояти 4 хвилини після розмороження.

### Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв.-1 хв. 10 с	2-3	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

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте риби, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

**Підказка.** Плaskі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморозуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
<b>М'ясо</b> Фарш з яловичини Стейки зі свинини	500 г 250 г	10-12 6-7	5-20	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
<b>Птиця</b> Шматки курки Ціла курка	500 г (2 шт.) 1000 г	12-14 25-28	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
<b>Риба</b> Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 11-13	5-20	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубі частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
<b>Фрукти</b> Ягоди	250 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
<b>Хліб</b> Булочки (по 50 г) Тости/Канакки Німецький хліб (біла + житня мука)	2 шт. 4 шт. 250 г 500 г	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!

## ГРИЛЬ

Елементи нагрівання гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі. Вони працюють тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 2-3 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

### Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

### Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

### Важлива примітка.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

## МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими. 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

### Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

### Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться таблицю приготування з використанням гриля.

### Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим («мікрохвилі + гриль»), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці.

Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

## Вказівки з використання гриля

Перш ніж готувати продукти на грилі, прогрійте його попередньо впродовж 2-3 хвилин. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у таблиці нижче. Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Час попереднього розігрівання (хв.)	Режим приготування їжі	Час приготування для <sup>1</sup> сторони (хв.)	Час приготування для <sup>2</sup> сторони (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (4 x 25 г)	3	Лише гриль	6-7	5-6
Покладіть тости поруч на підставку.					
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	3	Лише гриль	3-4	2-3
Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.					
Помідори-гриль	250 г (2 шт.)	3	300 Вт + гриль	5½-6½	-
Розріжте помідори навпіл. Посоліть, поперчіть і посипте тертим сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на підставку.					
Тости по-гавайськи	2 шт. (300 г)	3	300 Вт + гриль	7-9	-
Спершу підсмажте шматки хліба. Накладіть зверху начинку (шинку, скибки ананасу, сир) і розкладіть тости рядочком на підставці. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.					
Курячі крильця (охолоджені)	400-500 г (6 шт.)	3	300 Вт + гриль	12-14	11-13
Підготуйте шматки курки, наприклад крильця або ніжки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу на підставці, кістками до середини. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.					

Свіжі продукти	Порція	Час попереднього розігрівання (хв.)	Режим приготування їжі	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Смажена картопля	500 г	3	450 Вт + гриль	10-12	-
	<b>Вказівки</b>				
	Розріжте картоплини навпіл і розкладіть половинки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля. Побризкайте на зрізи оливковою олією та посипте спеціями. Дайте постояти 3 хвилини після приготування.				
Заморожені макаронні вироби	400 г	-	600 Вт + гриль	16-18	-
	<b>Вказівки</b>				
	Викладіть заморожені (-18 °C) продукти з макаронами (лазанья, тортеліні або канелоні) у відповідного розміру посудину з термостійкого скла і поставте її на підставку.				
Заморожені рибні філе для гриля	400 г	-	450 Вт + гриль	20-22	-
	<b>Вказівки</b>				
	Викладіть заморожені (-18 °C) рибні філе у відповідного розміру тарілку з термостійкого скла і поставте її на підставку.				
Заморожені міні-піци	250 г (8 шт.)	-	300 Вт + гриль	10-12	-
	<b>Вказівки</b>				
	Розкладіть заморожену піцу (-18 °C) чи малий кіш по колу на решітку.				
Заморожений струдель	200-250 г (1-2 шт.)	-	300 Вт + гриль	4-6	-
	<b>Вказівки</b>				
	Покладіть заморожені (-18°C) тістечка рядочком на металеву решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.				

## СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

**РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА**

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 750 Вт, доки масло не розтопиться.

**РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ**

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте 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. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

**РОЗТОПЛЕННЯ 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 потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

**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 із використанням рівня потужності 750 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

**ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА**

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 страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

**ГОТУВАННЯ 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, накривши кришкою, впродовж 6 ½-7 ½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.


**ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ**


Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 600 Вт. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

## ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ


Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликів опора


 **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

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

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горняк з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і розігрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

 **НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

 **Чистьте** внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.


## ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.


Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух


Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

 **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

 Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.

**Причина:** пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

 Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

УКРАЇНСЬКА

<b>Модель</b>	<b>GE731KR, GE732KR, GE733KR</b>
<b>Джерело живлення</b>	230 В ~ 50 Гц
<b>Споживання електроенергії</b>	
Мікрохвилі	1150 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбінований режим	2250 Вт
<b>Вихідна потужність</b>	100 Вт / 750 Вт (IEC-705)
<b>Робоча частота</b>	2450 МГц
<b>Магнетрон</b>	OM75S(31)
<b>Спосіб охолодження</b>	Електричний вентилятор
<b>Розміри (Ш x В x Г)</b>	
Габаритні	489 x 275 x 365 мм (GE731KR) 489 x 275 x 369 мм (GE732KR) 489 x 275 x 363 мм (GE733KR)
Внутрішня камера	330 x 211 x 309 мм
<b>Об'єм</b>	20 літри
<b>Вага</b>	
Нетто	близько 12,5 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

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

**Адреса виробника :**  
(Maetan-don) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,  
Гйонггі-до, Корея, 443-742

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

**Країна виробництва :** Малайзія

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)







GE731KR  
GE732KR  
GE733KR

# Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам  
пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып  
алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін  
шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе  
қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

**SAMSUNG**

## МАЗМҰНЫ

Қысқаша нұсқаулық .....	2
Керек-жарақтары .....	3
Пеш (GE731KR) .....	4
Пеш (GE732KR) .....	4
Пеш (GE733KR) .....	5
Басқару панелі .....	5
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану .....	6
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат .....	6
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі .....	6
Асқын микротолқын қуатының әсерінен сақтандыратын сақтық шаралары.....	6
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар.....	7
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық).....	9
Микротолқынды пешті орнату .....	10
Уақытты орнату .....	10
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды .....	11
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру .....	11
Қуатты үнемдеу режимін орнату .....	11
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек .....	12
Пісіру/Қыздыру .....	12
Қуат мәндері .....	13
Пісіруді тоқтату .....	13
Пісіру уақытын реттеу.....	13
Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолдану .....	14
Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру параметрлері .....	14
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану .....	20
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы .....	20
Гриль жасау .....	21
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану .....	21
Көп циклді пісіру .....	22
Керек-жарақтарды таңдау .....	22
Сигнал құралын өшіру .....	23
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы .....	23
Ыдыстың жарамдылығын анықтау .....	23
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес.....	24
Микротолқынды пешті тазалау .....	31
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу .....	31
Техникалық параметрлері .....	32

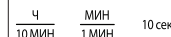
## ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағам пісіргіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Тағамды пештің ішіне салыңыз.  
Қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.



2. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** немесе **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.



3. **Start (Бастай)** (⏪) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Тағам пісе бастайды.  
Тағам пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.



СТАРТ

Тағам жібіткіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Мұздатылған тағамды пештің ішіне салыңыз.  
**Rapid (Жылдам)** (⏩) түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз.



2. Салмақты **кг** және **100 г** түймешіктерін қажетінше басып таңдаңыз.



3. **Start (Бастай)** (⏪) түймешігін басыңыз.



СТАРТ

Қосымша минутты таңдағыңыз келсе.

- Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.  
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **+30s (+30 сек)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.



Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Гриль құрылғысын **Grill (Гриль)** (⏏) (**10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)**) және **Start (Бастау)** (⬇) түймешігін басу арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.

Гриль

2. Тағамды пештің ішіндегі тордың үстіне қойыңыз. **Grill (Гриль)** (⏏) түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.

4  
10 МИН    МИН  
1 МИН    10 сек

3. **Start (Бастау)** (⬇) түймешігін басыңыз.

START

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

**Мақсаты:** Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.



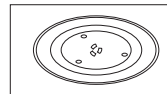
2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

**Мақсаты:** Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

**Мақсаты:** Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



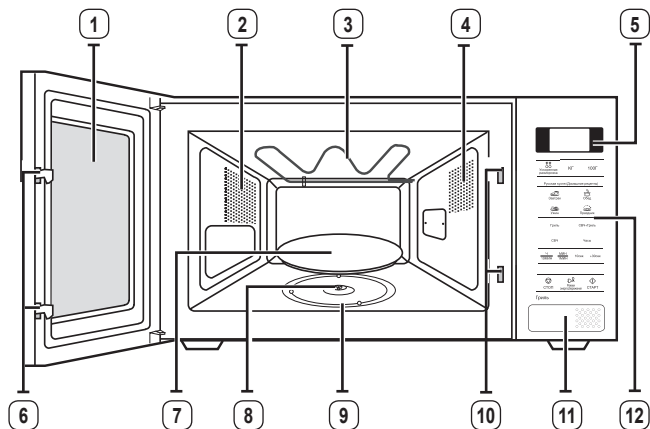
4. **Гриль тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

**Мақсаты:** Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.



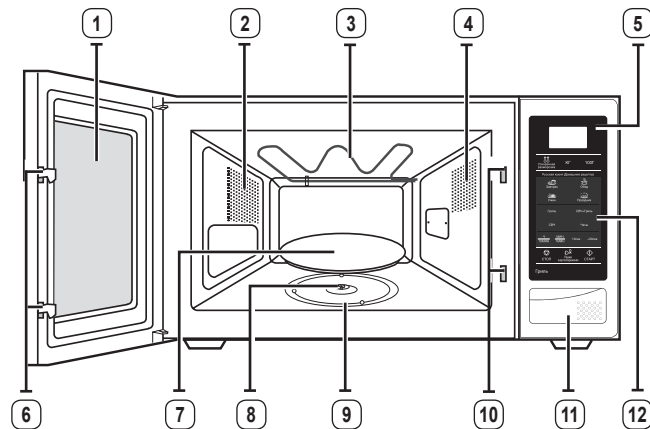
- Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.

## ПЕШ (GE731KR)



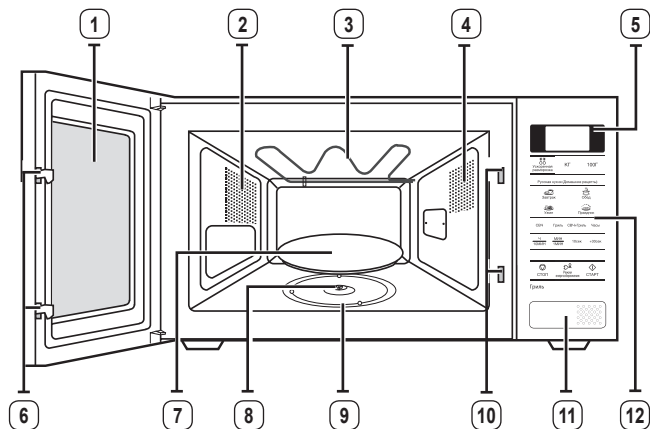
- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1. ЕСІК                 | 7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ                       |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ                          |
| 3. ГРИЛЬ                | 9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ                     |
| 4. ШАМ                  | 10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ<br>САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 5. БЕЙНЕБЕТ             | 11. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ                 |
| 6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ     | 12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ                       |

## ПЕШ (GE732KR)



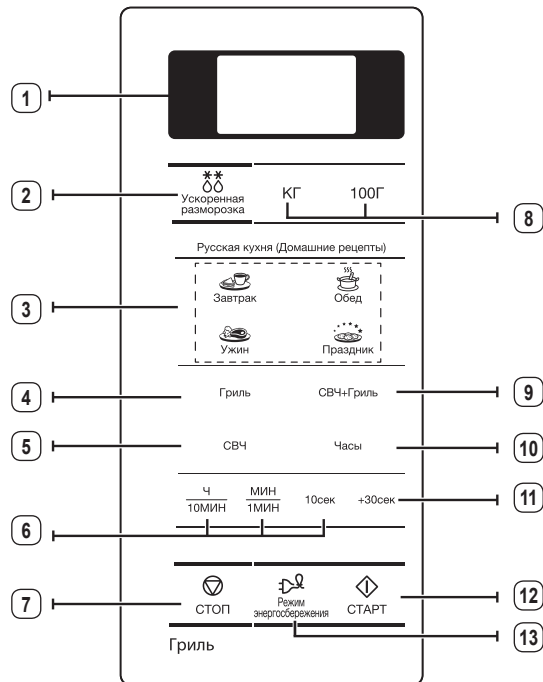
- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1. ЕСІК                 | 7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ                       |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ                          |
| 3. ГРИЛЬ                | 9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ                     |
| 4. ШАМ                  | 10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ<br>САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 5. БЕЙНЕБЕТ             | 11. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ                 |
| 6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ     | 12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ                       |

## ПЕШ (GE733KR)



- |                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. ЕСІК                 | 7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ                    |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 8. ЖАЛФАСТЫРҒЫШ                       |
| 3. ГРИЛЬ                | 9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ                  |
| 4. ШАМ                  | 10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 5. БЕЙНЕБЕТ             | 11. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ              |
| 6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ     | 12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ                    |

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1. БЕЙНЕБЕТ  | 7. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ        |
| 2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ | 8. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ                    |
| 3. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ               | 9. АРАЛАС РЕЖИМ ТҮЙМЕШІГІ             |
| 4. ГРИЛЬ РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ                          | 10. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 5. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ                    | 11. +30с ТҮЙМЕШІГІ                    |
| 6. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ                        | 12. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ                  |
|  | 13. ҚҰАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ          |

## ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес
















## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

**ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.**

**Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.**

- Құрылғыны 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. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе [www.samsung.com](http://www.samsung.com) веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

## БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

	<b>ЕСКЕРТУ</b>	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер.	
	<b>АБАЙ БОЛЫҢЫЗ</b>	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер.	
	Ескерту; Өрт қатері		Ескерту; Бет жағы ыстық
	Ескерту; Тоқ		Ескерту; Жарылғыш зат
	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.		Нұсқауларды тура орындаңыз.
	БҰЗБАҢЫЗ.		Ашаны розеткадан суырыңыз.
	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.		Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.		Ескерім
	Маңызды		

## АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:
  - есік (майысқан)
  - есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
  - есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәулелер 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 тік жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

## ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ		⚠	⚡	🔥	👉
⚠	Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
👉	Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
👉	Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
👉	Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тепіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
🔌	Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
★	Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контактарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
👉	Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
★	Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
👉	Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
👉	Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓

👉	Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
👉	Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
👉	Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓		
👉	Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
👉	Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
👉	Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
👉	Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
👉	Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
👉	Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✓	✓		
👉	Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
👉	Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
👉	Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
★	Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек	✓	✓	✓	✓
👉	Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✓	✓	✓	✓
👉	Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спиртті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
👉	Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓	✓	✓
★	<b>ЕСКЕРТУ</b> : 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.	✓	✓	✓	✓

★	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✓	✓	✓	✓
★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүжістігі бар 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.	✓	✓	✓	✓
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті үкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✓	✓	✓	✓
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	✓
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✓	✓	✓	✓
★	Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
★	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӨРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛФАШҚЫ ЖӨРДЕМ көрсетіңіз: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.</li> <li>• Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.</li> <li>• Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓

□	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
□	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓
★	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✓	✓	✓	✓
★	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;	✓	✓	✓	✓
★	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүжістігі 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.	✓	✓	✓	✓
★	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.	✓	✓	✓	✓
★	Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңіріген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
□	Тазалаған кезде құрылғының беті бұрынғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
□	Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
★	Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
□	Қорек сымы бүлінгіп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің үкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.	✓			



<b>⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ</b>					
	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
	Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.	✓		✓	
	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім келтіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
	Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✓		✓	✓
	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✓	✓		✓
	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
	Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✓	
	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 буга күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	

	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
	Түрлілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✓			✓
	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✓		✓	
	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	



### АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

#### (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар өлдерге 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.

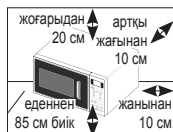
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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.

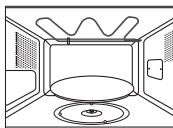
## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



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



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

- ☞ Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын 3-істікшелі, 230 В, 50Гц, жерге қосылған АТ розеткасына жалғау керек. Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.
- ☞ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

## УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

☞ Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. Сағатты келесі режимге қою үшін...

24-сағаттық режим

12-сағаттық режим

**Часы** түймешігін бір немесе екі рет басыңыз

Часы

2. Сағатты **h (сағ)** түймешігімен, минутты **min (мин)** түймешігімен орнатыңыз.

$\frac{4}{10 \text{ МИН}}$   $\frac{МИН}{1 \text{ МИН}}$

3. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Clock (Сағат)** түймешігін қайта басыңыз.

Часы

**Нәтижесі:** Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

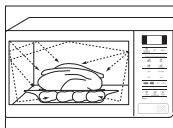
Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді. Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібiту
- Жылдам жiбiту/Пiсiру
- Пiсiру

Пiсiру принципi.

1. Магнетронды түтiктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстiнде айналып тұрған тағамға бiркелкi таралады. Сондықтан да, тағам бiркелкi пiседi.

2. Микротолқындар тағамның түбiне дейiн, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейiн сiңедi. Содан кейiн қызу тағамның iшiнде тарала бастайды да, тағам пiсе түседi.



3. Пiсiру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлi болады:

- Мөлшерi және тығыздығы
- Судың мөлшерi
- Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

☑ Қызу таралған кезде тағамның ортасы пiседi де, тағам пештен алынғаннан кейiн де пiсе бередi. Рецептiде және осы кiтапшада көрсетiлген тағамды қоя тұру уақытын, келесiнi орындау үшiн сақтау керек:

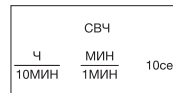
- Тағам шетiнен ортасына дейiн бiркелкi пiседi
- Тағамның бәр жерiндегi температура бiрдей

## ПЕШТIҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесi қарапайым әрекеттi орындау арқылы пештiң әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Басқару панелiнiң оң жақ бұрышындағы үлкен түймешiктi басып, пештiң есiгiн ашыңыз.

Әуелi бұрылмалы табаққа бiр кесе су қойыңыз. Содан кейiн есiктi жабыңыз.

1. **Power Level (Қуат мәні)** түймешiгiн басып, **1 min (1мин)** түймешiгiн қажетiнше басу арқылы уақытты 4-5 минутқа қойыңыз.



2. **Start (Бастай)** (⬇) түймешiгiн басыңыз.

**Нәтижесi:** Пеш суды 4-5 минут қыздырады. Содан кейiн су қайнауға тиiс.



☑ Пештiң ашасы сәйкес келетiн розеткаға жалғанып тұруға тиiс. Бұрылмалы табақ пештiң iшiндегi орнында тұруға тиiс. Ең үлкен мәннен басқа қуат мәнi қолданылса, суды қайнатуға көбiрек уақыт кетуi мүмкiн.

## ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМIН ОРНАТУ

Пештiң қуатты үнемдеу режимi бар. Бұл функция пеш iске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейдi.

- **Energy Save (Қуатты үнемдеу)** түймешiгiн басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимiнен шығу үшiн, есiктi ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетiледi. Пеш iске қосуға дайын.



## АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

### Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

### Start (Бастау) (◊) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

### Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не Start (Бастау) (◊) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

### Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.


- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

### Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

### Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

 Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған. Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

### 1. Power Level (Қуат мәні) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** 750 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:

Тиісті қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.

СВЧ

### 2. Пісіру уақытын 10 min (10 мин), 1 min (1 мин) және 10 s (10 сек) түймешігін басып таңдаңыз.

4	МИН	10 сек
10 МИН	1 МИН	

### 3. Start (Бастау) (◊) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.

- 1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

СТАРТ

## ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	750 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ (☼☼)	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I (☼☼☼)	600 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II (☼☼☼)	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III (☼☼☼)	300 Вт	1100 Вт

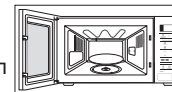
Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

## ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;  
Есікті ашыңыз.



**Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, **Start (Бастау)** (◊) түймешігін қайта басыңыз.

2. Мүлдем тоқтату үшін;  
**Stop (Тоқтату)** (⊖) түймешігін басыңыз.



**Нәтижесі:** Пісіру үрдісі тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop (Тоқтату)** (⊖) түймешігін қайта басыңыз.

- Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып, **Stop (Тоқтату)** (⊖) түймешігін басып тоқтатуыңызға болады.

## ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін +30 сек түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін  
**+30 s (+30 сек)** түймешігін бір рет басыңыз.

+ 30сек

2. **Start (Бастау)** (◊) түймешігін басыңыз.







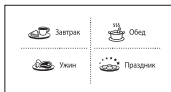
## ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ


Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды.

Тағам мәзірі санын тиісті орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясының түймешігін қажетінше басып таңдауыңызға болады.

Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Auto Russian Cook (Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру)** (  /  /  /  )  
түймешігін қажетті сан көрсетілгенше басыңыз.



2. **Start** (  ) (Бастау) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Бұл режим аяқталған кезде:

- 1) Пеш төрт рет сигнал береді.
- 2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі.  
(минутына бір рет)
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



-  Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде 4 орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

### 1. ТАҒЫ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Ботқа	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
			< Ұсыныстар > Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
2	Қарақұмық	200 г	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 250 мл
			< Ұсыныстар > Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.
3	Ірімшіктен жасалған тост	40 - 60 г	Тост наны - 2 тілім (26-28 г/тілім), ірімшік - 2 тілім (20 г/тілім)
			< Ұсыныстар > Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.
4	"Пашот" жұмыртқасы	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9% – 10-15 мл
			< Ұсыныстар > Су және сіркесу құйылған шараны тұмшалапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшалапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан	2 x 75 г	Нан - 2 тілім (22 г/тілім), қалбырдағы арқан балық - 2 дана (30 г/тілім), майонез - 36 г (18г/тілім), сарымсақ (ұсақталған) - 2-5 г
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, нанды аударып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонез салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрленіз.</p>
6	Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш - 132 г	Шұжық - 2 тілім (50 г/тілім), сары май-5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы)
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Шараға терісі тесілген шұжықтарды салыңыз, бетіне қақпақ жаппаңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>
7	Омлет	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>
8	Сырник	2 дана (190 г)	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май-5-10 г (майлауға арналған)
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.</p>
9	Кекс	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – ½ дана, сүт -30 мл, қолсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.</p>

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
10	Лимон қосылған булочка	5 дана (190 г)	Бидай - 100 г, сары май-50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары
			Үстін безендіру: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>			
Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.			



## 2. ТҮСКІ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Борщ	340 г	(1) Үккіштен өткізілген қызылша-50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант-5 г, қайнаған су - 300мл
			(2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 250 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ, егер қаласаңыз 9%-5 мл орыс сіркесуы
<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>			
Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.			
2	Щи	350 г	(1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл
			(2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ
<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>			
Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.			

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	Солянка	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл (2) Каперник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.
4	Көкөніс сорпасы	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 250 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
5	Тауық етінен жасалған көже	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.
6	Котлета	2 дана (114 г)	(1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл (2) Шошқаның немесе сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г (3) Нанның қоқымдары-5 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
7	Арқан балықтан гриль жасау,	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май-5 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.
8	Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су-50 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.
9	Тұшпара	15 дана (185 г)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш – 3-5 дана, лавр жапырағы - 1 дана
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Әбден араластырыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.
10	Құрғақ жеміс компоты	200 мл	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім, қайнаған су - 450 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.



### 3. КЕШКІ АС



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті	180 г	Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г <b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның екі жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
2	Голубцы	2 дана (225 г)	(1) Домалатылған еттер (а) Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (б) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су-50 мл <b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(а). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(б). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.
3	Қызанақ езбесі қосылған котлета	2 дана (265 г)	(1) Котлета (а) Ақ нан - 30 г, сүт - 35 мл, тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 130 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (б) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су-50 мл <b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(а). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз(б). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4	Қара өрік қосылған тауық сирақтары	2 дана (325 г)	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), өрік-5-7 дана (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл <b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.
5	Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ-50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл <b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.
6	Картоп пісірмесі	140-180 г (1-2 дана)	Үлкен картоп - 1-2 дана (160-200 г) <b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.
7	Рататуй	260 г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл <b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
8	Крупеник	224 г	(а) Қыша қосылған ірімшік 9% - 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - 0,5 дана, пісірілген қарақұмық - 140 г (b) Сары май-5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г (с) Қышқыл қаймақ - 30 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Барлық құраластарды араластырыңыз(а). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(б). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(с). Пісіре бастаңыз			
9	Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	(1) Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балықтауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су-50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз.(2) Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз			
10	Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май-5 г (2) Қышқыл қаймақ –15 г (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана (әр данасы 60-70 г), қышқыл қаймақ - 15 г, тұз-5 г, ақ ұнтақ бұрыш – 0,5 г, үгілген ірімшік – 25 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Шыныаяқ тәрізді ыдысқа саңырауқұлақтарды салып, жанына балықты салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде басқа шара тәрізді табақтың ортасына қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз (ортасына) (2). Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз			
11	Мұздатылған пицца	350 г	Мұздатылған пицца – 350 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.			



## 4. АРНАЙЫ ТАҒАМ


Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Ет толтырылған болгар бұрышы	2 дана (480-500 г)	(1) Болгар бұрышы – 2 дана (әр данасы 80 г), тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 150 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су-50 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.			
2	Расстегай	1 дана (75 г)	(1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып) - қалыптың ¼ бөлігі (2) Толтырмасы: Кішкене-кішкене текшелеп туралған алабұға – 25 г, шампиньон, текшеленген -6 г, пісірілген кәдімгі күріш -4 г, жұмыртқаның сарысы - үстіне жағу үшін ¼ бөлігі
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз(1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз(2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, бөлішті табақтан алып, балауызды қағазға қойыңыз. Балауызды қағаздағы бөлішті гриль торына қойыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.			
3	Нан қоқымдары қосылған ірімшік	5 дана (125 г)	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әр бірі 25 г), жұмыртқа - 0,5 дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Ірімшікті 5см x 5см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.			

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4	Тауық қауабы	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз-5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Филені 3см x 3см текшеге бөліңіз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.			
5	Боярлар еті	260 г	Туралған шошқаның мойыны - 280 г (4-ке бөлінген), тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез-55 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпалаштен сигнал естілген кезде, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.			
6	Ақсерке қосылған самса	180 г	Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Қамырды жібітіңіз. 2мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпалаштен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Қамырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.			
7	Арқан балық қауабы	280 г	Туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз-5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.			


Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
8	Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май-5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары-5 г, бақтақ - 1 дана(220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май-5 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.			
9	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май-50 г, жұмыртқа - 0,5 дана, тұз - 1г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.			
10	Мүкжидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.			

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы, ет, құс етін, балықты жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

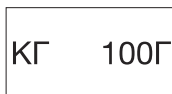
 Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** (  ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз)




2. Тағамның салмағын кг және **100 г** түймешігін басып таңдаңыз. Ең көбі 1500 г салмақты орнатуға болады.




3. **Start (Бастай)** (  ) түймешігін басыңыз.

### Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Тағам жібітуді аяқтау үшін **Start (Бастай)** (  ) түймешігін қайта басыңыз.




 Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 12-шы беттегі "Пісіру/Қыздыру" тарауынан алыңыз.

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

Код	Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1	Ет	200-1500 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2	Құс еті	200-1500 г	20-90 мин	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.
3	Балық	200-1500 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4	Жеміс/Жидек	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

 Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 28-ші беттен қараңыз.

## ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі. Сол үшін гриль торы микротолқынды пешпен бірге жеткізіледі.

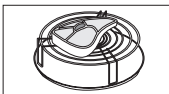
1. Гриль құрылғысын **Grill (Гриль) (10 min (10 мин), 1 min (1 мин) және 10 s (10 сек))** және **Start (Бастай)** түймешігін басы арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.

Гриль

2. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.

4  
10 МИН      МИН  
1 МИН      10 сек

3. Тағамды пештің ішіндегі тордың үстіне қойыңыз. **Grill (Гриль)** түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин) және 10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз. (Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.)




4. **Start (Бастай)** (⬇) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.

START



- 1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Гриль жасап тұрғанда қыздырғыш қосылып, сөніп тұрса алаң болмаңыз. Бұл пеш қызып кетуге жол бермеуге арналған жүйе.

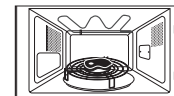
 Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.

## МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

-  **ӘРҚАШАН** микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.
-  **Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН** қолғап киіп ұстаңыз.

1. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.





2. **Combi (Аралас режим)** түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Бейнебетте келесі көрсетіледі:

**Аралас** (микротолқын және гриль режимі)  
**600 Вт** (қуат шығысы)

СВЧ+Гриль

-  Тиісті **қуат мәнін Combi (Аралас режим)** түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.
-  Гриль температурасын орната алмайсыз.


3. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин) және 10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.

4  
10 МИН      МИН  
1 МИН      10 сек

4. **Start (Бастай)** (⬇) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш төрт рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет микротолқын қуатының ең үлкен мәні 600 Вт.


## КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешіңізді тағамды ең көбі үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауыңызға болады.

### Мысалы:

Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 500 г балықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- Пісіру I
- Пісіру II

 Көп циклді пісіру функциясында, екі және үш циклдің бірін орнатуыңызға болады. Егер үш циклді орнатсаңыз, ең алдыңғы цикл жібіту циклі болуға тиіс. Соңғы циклді орнатпай тұрып (◊) түймешігін баспаңыз.


1. **Rapid (Жылдам)** (\*\*) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

**\*\***  
Ускоренная  
разморозка

2. Салмақты **кг** және **100 г** түймешігін қажетінше басып (мысалы 500 г) орнатыңыз.

**КГ 100Г**

3. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (I) :

 ; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 600 Вт)

**СВЧ**

4. Пісіру уақытын **10 min, 1 min** және **10 s** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 4 минут) орнатыңыз.

$\frac{Ч}{10 \text{ МИН}}$   $\frac{МИН}{1 \text{ МИН}}$  10 сек

5. **Grill (Гриль)** түймешігін басыңыз. Гриль режимі (II) :

**Гриль**

6. Пісіру уақытын **10 min, 1 min** және **10 s** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 5 минут) орнатыңыз. (Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут).

$\frac{Ч}{10 \text{ МИН}}$   $\frac{МИН}{1 \text{ МИН}}$  10 сек

7. **Start (Бастай)** (◊) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Үш режим [жібіту және пісіру (I, II)] бірінен кейін бірі таңдалады. Тандалған жібіту режиміне қарай, тағам жібітудің ортасына келгенде, тағамды аудару қажет екенін ескерту үшін пеш сигнал беруі мүмкін. Пісіріп болғаннан кейін, пештен төрт рет сигнал естіледі.

- Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.


  
**СТАРТ**

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Микротолқын қуатына тәзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз.

Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке тәзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



-  Жарамды ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтар туралы толығырақ ақпаратты, 23-24-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

## СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

- 1. Stop (Тоқтату)** (⊖) және **Start (Бастау)** (⊕) түймешігін қатар басыңыз.

**Нәтижесі:** Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.



- 2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін Stop (Тоқтату)** (⊖) және **Start (Бастау)** (⊕) түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.

**Нәтижесі:** Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.



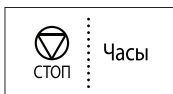
## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.

Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

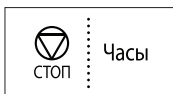
- 1. Stop (Тоқтату)** (⊖) және **Clock (Сағат)** түймешігін қатар басыңыз.

**Нәтижесі:** Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).



- 2. Пештің құрсауын ашу үшін Stop (Тоқтату)** (⊖) және **Clock (Сағат)** түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.

**Нәтижесі:** Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.



## ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқында төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқында төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ x	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
<b>Фастфуд орамдары</b>		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	x	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	x	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
<b>Шыны ыдыс</b>		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
<b>Металл</b>		
• Ыдыстар	х	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	х	
<b>Қағаз</b>		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	х	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
<b>Пластик</b>		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓ х	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
<b>Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз</b>	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

- ✓ : Ұсынылады  
 ✓ х : Сақтықпен пайдаланыңыз  
 х : Қауіпсіз емес

## ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

### МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді. Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

### ПІСІРУ

#### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқынды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

#### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісіретін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

#### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

#### Қоя тұру уақыты

Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.



### Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	8-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	10-11	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

### Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

**Ақыл-кеңес:** Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (750 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6½-7½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	5-6	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	4½-5	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	5-5½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5-6	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкене леп бөліңіз.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Картоп	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5-5½	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

### Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

**Күріш:** Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз. Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

**Макарон:** Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 г	750 Вт	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г	750 Вт	22-23	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш	250 г	750 Вт	22-23	10	600 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы күріш)	250 г	750 Вт	18-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250 г	750 Вт	19-20	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	750 Вт	11-12	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

### ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

#### Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірісіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

#### Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 750 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.

Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бөліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.

Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

#### Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркемлі таралу үшін.

Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

## СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӨРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

## БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

**БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ:** Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

**БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ:** Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

## ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

### Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка)	750 Вт	1½-2	1-2	Керамика кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. 150 мл кесе немесе 250 мл кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз, қоя тұру алдында және қойып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқындатылған)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	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 Вт	4-5	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	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)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6½-7½	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.
Дайын, мұздатылған тағамдар	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Дайын тағам салынған микротолқынға төзімді ыдысты (-18 °C) бұрылмалы табаққа салыңыз. Таспаны тесіңіз немесе бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 4 минут қоя тұрыңыз.

### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	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.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	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 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жалпай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.

### ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз.

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

**Ақыл-кеңес:** Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °С дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
<b>Ет</b> Тартылған сиыр еті Шошқа стейгі	500 г 250 г	10-12 6-7	5-20	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
<b>Құс еті</b> Тауықтың кесек еттері Бүтін тауық	500 г (2 дана) 1000 г	12-14 25-28	15-40	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары төрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
<b>Балық</b> Балық филесі	250 г (2 дана) 400 г (4 дана)	6-7 11-13	5-20	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
<b>Жеміс</b> Жидек	250 г	6-7	5-10	Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз.
<b>Нан</b> Булочка (әрбірі 50 г) Тост наны/Сэндвич Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	2 дана 4 дана 250 г 500 г	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!

## ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементтері пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Олар есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 2-3 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

### Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

### Гриль жасауға болатын тағам:

Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

### Маңызды ескерім:

Тек ғана гриль режимін қолданған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

## МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

### Маңызды ескерім:

Аралас режим (микротолқын + гриль) қолданылған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Немесе бұрылмалы табақтың үстіне тура қою керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз. Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

## Гриль нұсқаулығы

Қыздырғыш элементті тағамнан гриль жасар алдында гриль функциясымен 2-3 минут қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз. Тағамды алған кезде тұмшашеп қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру режимі	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Тост наны тіліктері	4 дана (4 x 25 г)	3	Тек гриль	6-7	5-6
Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.					
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	3	Тек гриль	3-4	2-3
Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.					
Гриль қызанақтары	250 г (2 дана)	3	300 Вт + Гриль	5½-6½	-
Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне тұз, бұрыш және аздаған ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз.					
Гавай тост наны	2 дана (300 г)	3	300 Вт + Гриль	7-9	-
Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы (ветчина, ананас, ірімшік тіліктерін) бар тост нандарының тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.					
Тауықтың қанаттары (тоңазытылған)	400-500 г (6 дана)	3	300 Вт + Гриль	12-14	11-13
Тауықтың қанаттары немесе сирақтары тәрізді тоңазытылған бөліктеріне дәмдеуіш, май қосып дайындаңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.					

Жаңа тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру режимі	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Картоп пісірмесі	500 г	3	450 Вт + Гриль	10-12	-
	Нұсқау				
Картоптарды екі бөлікке бөліп, тордың үстіне дөңгелете, кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз. Кесілген жағына зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Гриль жасап болғаннан кейін 3 минут қоя тұрыңыз.					
Мұздатылған макарон	400 г	-	600 Вт + Гриль	16-18	-
	Нұсқау				
Мұздатылған макаронды (-18 °С) мысалы, лазанья, тортеллини, каннелониді торға қойылған, өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысына салыңыз.					
Мұздатылған балық гратині	400 г	-	450 Вт + Гриль	20-22	-
	Нұсқау				
Мұздатылған балық гратинін (-18 °С) торға қойылған, өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысына салыңыз.					
Мұздатылған пицца тісбасары	250 г (8 дана)	-	300 Вт + Гриль	10-12	-
	Нұсқау				
Мұздатылған пицца тісбасарын (-18 °С) немесе кішкене киш лоренді торды айналдыра қойыңыз.					
Мұздатылған штрудель торты	200-250 г (1-2 дана)	-	300 Вт + Гриль	4-6	-
	Нұсқау				
Мұздатылған торт тілімдерін (-18 °С) торға қатарластырып қойыңыз. Жібітіп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.					

## АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

### САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 750 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!

### ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН 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/ӨРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыға салып, 3½-4½ минут 750 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. Бетін жауып 10-12 минут 750 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

### ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½-7½ минут 750 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

### БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН 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!

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
  - Есігі және тығыздағыштары
  - Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық
- Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын әрқашан тексеріп отырыңыз.
- Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
  2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
  3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
  4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.
- Саңылауларға су шашыратпаңыз. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді ешқашан қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:
- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
  - Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын
- Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында салқындатыңыз.

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.

Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
  - Тығыздағыштары бүлінген
  - Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған
- Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.
- Пештің сыртқы корпусын ЕШҚАШАН алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:
- Оны розеткадан ағытыңыз
  - Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
- Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
- Себебі:** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.
- Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

## ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

КАЗАК

<b>Үлгі</b>	<b>GE731KR, GE732KR, GE733KR</b>
<b>Қуат көзі</b>	230 В ~ 50 Гц
<b>Тұтынылатын қуат</b> Микротолқын Гриль Аралас режим	1150 Вт 1100 Вт 2250 Вт
<b>Қуат шығысы</b>	100 Вт / 750 Вт (IEC-705)
<b>Жұмыс жиілігі</b>	2450 МГц
<b>Магнетрон</b>	OM75S(31)
<b>Салқындату тәсілі</b>	Желдеткіштің моторы
<b>Өлшемдері (Е x Б x Т)</b> Сырты  Пештің іші	489 x 275 x 365 мм (GE731KR) 489 x 275 x 369 мм (GE732KR) 489 x 275 x 363 мм (GE733KR) 330 x 211 x 309 мм
<b>Сыйымдылығы</b>	20 литр
<b>Салмағы</b> Нетто	шамамен 12,5 кг



Символ Көдендік 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.

# SAMSUNG

## EAC

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

**Өндірушінің мекенжайы :**  
(Мастан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,  
Гионгги-до, Корея, 443-742

**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, Өл-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

Сурақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондағы хабарласыңыз

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DE68-04050N-06





# Mikroto'ldinli pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi va  
taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.

GE731KR  
GE732KR  
GE733KR

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun  
rahmat.

**SAMSUNG**

## MUNDARIJA

Qisqacha ko'rgazmali qo'llanma .....	2
Jihozlar .....	3
Ushbu yo'riqnomadan foydalanish .....	4
Xavfsizlik texnikasi bo'yicha muhim ko'rsatma.....	4
Belgilar va nishonlarning bayoni .....	4
Mikroto'lqinlar ortiqcha quvvatlarining ehtiyoj ta'sirini oldini olish bo'yicha ehtiyotkor choralar.....	4
Xavfsizlik texnikasi bo'yicha muhim ko'rsatmalar .....	5
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) .....	7
Pech (GE731KR).....	8
Pech (GE732KR).....	8
Pech (GE733KR).....	9
Boshqaruv paneli.....	9
Mikroto'lqinli pechni o'rnatish.....	10
Vaqtning belgilash.....	10
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili .....	11
Pechning ishlashini tekshirish .....	11
Quvvatlarini tejash rejimini sozlash .....	11
Nimadandir shubhalansangiz yoki muammo tug'lsa, nima qilish kerak.....	12
Taom tayyorlash/Isitish.....	12
Quvvat darajalari .....	13
Taom tayyorlashni to'xtatish.....	13
Taom tayyorlash vaqtini sozlash .....	13
Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasidan foydalanish .....	14
Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasini tezkor sozlash.....	14
Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasidan foydalanish .....	20
Tezlashtirilgan muzdan tushirish rejimining parametrlari .....	20
Gril rejimida tayyorlash .....	21
Birgalikdagi rejim: Mikroto'lqin va gril.....	21
Bir necha bosqichda taom tayyorlash .....	22
Qo'shimcha anjomlarni tanlash .....	22
Tovushli signalni o'chirib qo'yish .....	23
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish .....	23
Idish tanlash bo'yicha qo'llanma .....	23
Taom tayyorlash bo'yicha qo'llanma .....	24
Mikroto'lqinli pechni tozalash .....	31
Mikroto'lqinli pechni saqlash va ta'mirlash.....	31
Texnik xarakteristikalari.....	32

## QISQACHA KO'RGAZMALI QO'LLANMA

Taom tayyorlash.

1. Mahsulotlarni pechga joylashtiring.  
**CBЧ (Quvvat darajasi)** tugmachasini bir yoki bir necha marta bosgan holda quvvat darajasini tanlang.

CBЧ

2. **10 мин (10 daq), 1 мин (1 daq) va 10 сек (10 son)** tugmachalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini bering.

$\frac{4}{10 \text{ МИН}}$   $\frac{1}{1 \text{ МИН}}$   $\frac{10 \text{ сек}}$


3. **СТАРТ (START)**  tugmachasini bosing.

**Natija:** Taom tayyorlash boshlanadi.  
Tayyorlash tugallanishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi.



СТАРТ

Taomni muzdan tushirish.

1. Muzlatilgan taomlarni pechga joylashtiring.  
**Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)**  tugmachasini mahsulot turiga bog'liq ravishda bir yoki bir necha marta bosing.

**\*\***  
  
Ускоренная разморозка

2. **кг (kg) va 100г (100g)** tugmachalarini bosgan holda mahsulot vaznini tanlang.

КГ 100Г

3. **СТАРТ (START)**  tugmachasini bosing.



СТАРТ

Qo'shimcha daqiqalarni qo'shish.

- Taomni pechda qoldiring.  
30 soniya oraliq bilan vaqt qo'shish uchun **+30сек (+30 son)** tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.

+ 30сек

Grilda taom tayyorlash.

1. **Гриль (Gril)** (U) tugmachasini bosgan, **(10 мин (10 daq), 1 мин (1 daq) va 10 сек (10 son))** vaqtni tanlagan va **СТАРТ (START)** (U) tugmachasini bosgan holda grilni talab qilingan haroratgacha avvaldan qizdirib oling.

Гриль

2. Taomni pech panjarasiga joylashtiring.  
**Гриль (Gril)** (U) tugmasini bosing. **10 мин (10 daq), 1 мин (1 daq) va 10 сек (10 son)** tugmachalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini bering.

Ч 10 МИН    МИН 1 МИН    10 сек

3. **СТАРТ (START)** (U) tugmachasini bosing.

СТАРТ

## JIHOZLAR

Modelga bog'liq ravishda pech tarkibiga turlicha funksiyalarni bajaruvchi bir nechta anjomlar kiradi.

1. **Mufta** — pechning asosidagi elektr dvigatelining valiga mustahkamlangan.

**Vazifasi:** Mufta patnisni aylantiradi.



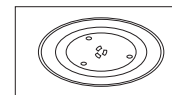
2. **Rolikli taglik** — pechning markaziga o'rnatiladi.

**Vazifasi:** Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



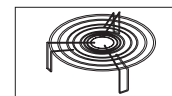
3. **Aylanuvchi patnis** — rolikli taglikga o'rnatish uchun mo'ljallangan, bunda uning markazi muftaga o'mashadi.

**Vazifasi:** Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



4. **Gril uchun taglik** — aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.

**Vazifasi:** Metall panjaradan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.



- Mikroto'lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz **FOYDALANMANG.**

## USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Ushbu "Foydalanuvchi uchun yo'riqnomada"da mazkur mikroto'lqinli pechdan qanday foydalanish bo'yicha foydali ma'lumotlar bor.

- Ehtiyokkorlik choralarini
- Qo'llash uchun mos keladigan anjomlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

## XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO'YICHA MUHIM KO'RSATMA

**XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR. DIQQAT BILAN O'QING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.**

**Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalar bilan tanishib chiqing va ularga amal qiling.**

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va texnika xavfsizligi bo'yicha muhim yo'riqnomalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tibori 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, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki quyidagi saytdan ma'lumotlar oling: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitish, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartirish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

## BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



**OGOHLANTIRISH**

Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga olib kelishi mumkin.**



**DIQQAT**

Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.**



Ogohlantirish — yonish xavfi mavjud.



Ogohlantirish — issiq yuza.



Ogohlantirish — elektr toki mavjud.



Ogohlantirish — portlovchi moddalar.



Kuch ishlatmang.



Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.



Qismlarga ajratmang.



Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.



Tegib ketmang.



Elektr toki urishini oldini olish uchun taom pishirish panelining yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.



Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



Izoh.



Muhim ma'lumot.

## MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOY TA'SIRINI OLDINI OLIISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

- Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechini yoqishga urinmang, blokirovka qiluvchi fiksatorlar (eshikcha qulfi)ni buzmay yoki blokirovka qiluvchi fiksatorlarning tirqishlariga biror narsa tiqmay.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng, eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha, undan foydalanmang. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:

- (1) Eshikcha (qiyshaymagan bo'lishi kerak)  
 (2) Eshikcha halqalari (singan yoki bo'shshagan bo'lmashligi kerak)  
 (3) Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar.  
 (d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'liqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihoz hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar (sanoat, ilm-fan, tibbiyot), EDM va yo'qilay payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

B sinfiga kiruvchi jihozlarni uy sharoitlarida foydalanishga mo'ljallangan va turar-joy binolarida past kuchlanishlardagi elektr tarmoqlaridan foydalanuvchi qurilmalarni o'z ichiga oladi.

Agar moslamani buzilishi va/yoki aksessuarining buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarini almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- (a) Ezilgan, tirmalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.  
 (b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshlyotka.

## XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

Doimo quyida keltirilgan xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalarga amal qiling.

 <b>OGOHLANTIRISH</b>				
 Mikrotol'inli pechni har qanday o'zgartirish va ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✓	✓	✓	✓
 Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda isitmang.	✓	✓	✓	✓
 Xavfsizlikni ta'mirlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalang.	✓	✓	✓	✓
 Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan hududlar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✓	✓	✓	✓
 Qurilmani mahalliy yoki davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✓	✓	✓	✓
 Chang va namni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joyini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✓	✓	✓	✓
 Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	✓

 Gaz (propan, siqilgan gaz) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✓	✓	✓	✓
 Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.	✓	✓	✓	✓
 Qurilma yoqilgan vaqtida elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzamang.	✓	✓	✓	✓
 Qurilmaga barmoqlaringiz va begona buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona buyumlar kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
 Qurilmaga ortiqcha jismoniy ta'sir ko'rsatmang yoki urmang.	✓	✓	✓	✓
 Pechni mo'rt buyumlar, masalan, oshxona rakovinasini yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang. (Faqat avtonom modellar uchun)	✓	✓		
 Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug' tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
 Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchi qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
 Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasining rozetkaga tiqilganligiga ishonch hosil qiling. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatoridan foydalanmang.	✓	✓	✓	
 Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	
 Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
 Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish putliga ega emas.	✓	✓		
 Bevosit pechga suv sepmang.	✓	✓		
 Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
 Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✓	✓		
 Bolalarning qurilma bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymang.	✓	✓	✓	✓
 Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'larini pechning isitilgan qismlariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Mikroto'lqinli pech faqat avtonom o'rnatish uchun mo'ljallangan va uni shakfaga joylashtirish mumkin emas. (Faqat avtonom modellar uchun)	✓	✓	✓	✓
★	<b>OGOHLANTIRISH.</b> Foydalanishda qurilma va uning qismlari kuchli qizib ketishi mumkin. Ehtiyot bo'ling, isituvchi elementlarga tegib ketmang. 8 yoshdan kichik bolalar qurilmadan faqat kattalarning doimiy nazorati ostida foydalanishlari kerak.	✓	✓	✓	✓
★	<b>OGOHLANTIRISH.</b> Bolalar faqat tegishli ko'rsatmalar olgan hollardagina pechdan kattalarning nazoratsiz foydalanishlari mumkin, chunki bola pechdan xavfsiz tarzda foydalanishni biladi va u bilan noto'g'ri muomala qilishning xavfli ekanligini anglab yetadi.	✓	✓	✓	✓
★	Agar ular nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilmani o'ynamasliklari kerak. Bolalar tomonidan qurilmani tozalash va texnik xizmat ko'rsatish faqat nazorat ostida amalga oshirilishi mumkin.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH.</b> Agar eshikcha yoki eshikcha zichlovchilari shikastlangan bo'lsa, u malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha undan foydalanib bo'lmaydi.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH.</b> Elektromagnit mikroto'lqinli quvvatlarining ta'siridan himoyalovchi pech korpusini olish juda xavfli. Korpusni olish bilan bog'liq bo'lgan pechga texnik xizmat ko'rsatish yoki uni ta'mirlash bo'yicha har qanday ishlarni faqat malakali mutaxassislar bajarishi mumkin.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH.</b> Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH.</b> Syuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda isitish mumkin emas, chunki ular portlab ketishi mumkin.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH.</b> Undan foydalanishda qurilmaning tashqi qismlari kuchli qizib ketishi mumkin. Kuyishni oldini olish uchun bolalarni qurilma oldida qarovsiz qoldirmang.	✓		✓	✓
★	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓

★	<b>OGOHLANTIRISH.</b> Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak. Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtrirng va isitilgandan keyin uni ALBATTA aralashtrirng. Kuyish sodir bo'lganda, BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajarang. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.</li> <li>• Unga toza quruq lattani bog'lang.</li> <li>• Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
<input type="checkbox"/>	Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓
★	Foydalanilganda qurilma qiziydi. Ehtiyot bo'ling, mikroto'lqinli pech ichidagi qizdiruvchi elementlarga tegib ketmang.	✓		✓	✓
★	<b>OGOHLANTIRISH.</b> Ovqatlanirish uchun butilka va bolalar oзуqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtrirish yoki silitkishi hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.			✓	✓
★	Agar ular nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.	✓	✓	✓	✓
★	Ichki bo'shlig'i va boshqaruv sohasidan foydalanishning qulay bo'lishini ta'minlash uchun ushbu pechni to'g'ri holatda va tegishli balandlikda o'rnatish kerak.	✓	✓	✓	✓
★	Pechdan ilk marta foydalanishdan avval uning ichiga suv qo'ying va uni 10 daqiqa davomida isiting.	✓	✓	✓	✓
★	Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak. Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	O'z-o'zini tozalash vaqtida pech yuzasi odatdagiga qaraganda kuchliroq qiziydi. Bunday holatlarda bolalarning pechga tegishiga yo'l qo'ymang (faqat o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega bo'lgan modellar uchun).			✓	✓

<input type="checkbox"/>	Pechda o'z-o'zini tozalashni o'tkazishdan avval uning ichidan begona buyumlarni olib qo'yish kerak. O'z-o'zini tozalash jarayonida pech ichida tozalash bo'yicha yo'riqnomada ko'rsatilgan oshxonada asbob-anjomlari bo'lishi mumkin (faqat o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega bo'lgan modellar uchun).	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	O'ratgandan keyin qurilmani elektr manbaidan uzishga harakat qiling. Qurilmani uzish uchun uni shunday o'tatish kerakki, elektr manbaiga ulash kabeli vilkasidan foydalanish oson bo'lsin. Yana elektr o'tkazgichlarini o'tkazish qoidalariga muvofiq stasionar o'tkazgichga vkiyuchatel o'tatish ham mumkin (faqat sozlanuvchi modellar)	✓	✓	✓	✓

### ⚠️ DIQQAT



<input checked="" type="checkbox"/>	Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning. Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxonada idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sabab: elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Plastik yoki qog'oz konteynerdagi taomlarni isitganda pechni kuzatib turing, chunki yong'in chiqish xavfi mavjud.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Katta miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Agar tutun paydo bo'lsa, qurilmani o'chiring yoki uni elektr tarmog'idan uzing va olovni ushlab turish uchun eshikni yopiq holda qoldiring.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Pechni muntazam ravishda tozalab turish hamda uning ichidagi taom qoldiqlarini olib tashlash kerak.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasiga suv tegishiga yo'l qo'ymang va kabelni qizdirilgan buyumlar va issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	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 ketishlari mumkin. Germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'och, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin. Uni sovigandan keyingina yoqish mumkin.	✓		✓	

<input type="checkbox"/>	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda albatta qo'lqoplardan foydalaning.				✓
<input type="checkbox"/>	Ular sovumaganicha qizdirish elementlari yoki pechning ichki devorlariga tegmang.				✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring. Kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin 20 soniya kuting.				✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.				✓
<input type="checkbox"/>	Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmag. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yopilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✓			✓
<input type="checkbox"/>	Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar, kimyoviy faol moddalar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.				✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Pechni o'tatishda qo'llanmada ko'rsatilgan devorgacha bo'lgan masofani ta'minlash kerak ("Mikroto'lqinli pechni o'tatish" bo'limiga qarang).	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Boshqa ekekr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	✓



## USHBU MASHINANI TO'G'R'I CHIQUITGA CHIQUARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

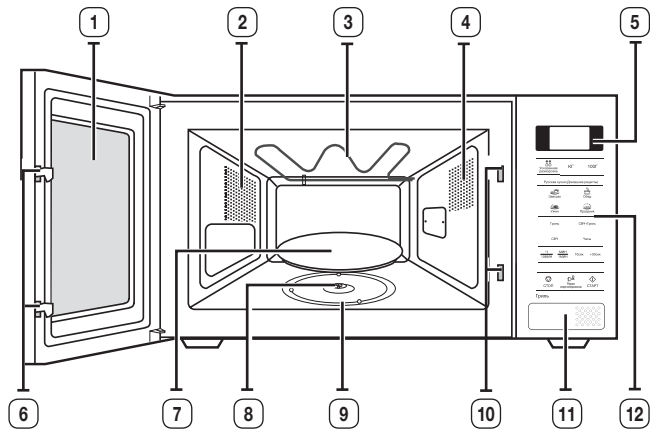
(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishi)

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'lmasilgini 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 ofisi murojaat qilishlari kerak.

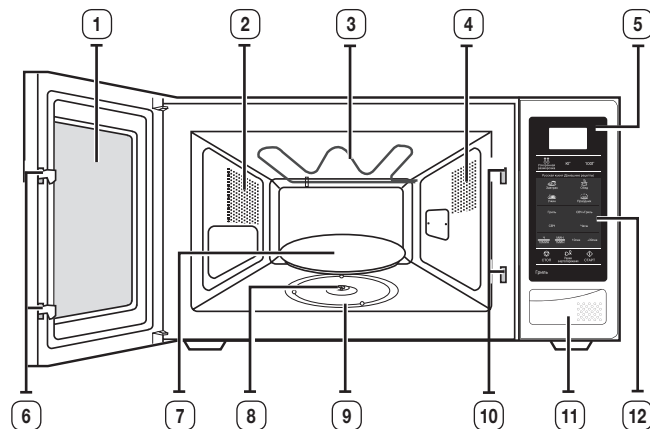
Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalarini va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

## PECH (GE731KR)



- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. ESHIKCHA                   | 7. AYLANUVCHI PATNIS                       |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR   | 8. MUFTA                                   |
| 3. GRIL                       | 9. ROLIKLI TAGLIK                          |
| 4. YORITGICH                  | 10. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. DISPLEY                    | 11. ESHIKCHANI OCHISH TUGMACHASI           |
| 6. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI | 12. BOSHQARUV PANELI                       |

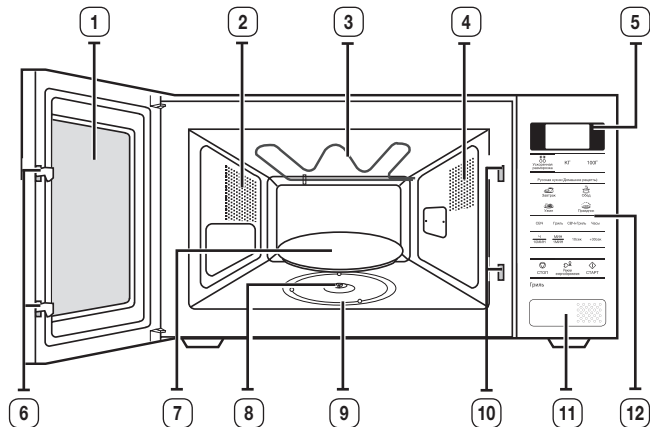
## PECH (GE732KR)



- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. ESHIKCHA                   | 7. AYLANUVCHI PATNIS                       |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR   | 8. MUFTA                                   |
| 3. GRIL                       | 9. ROLIKLI TAGLIK                          |
| 4. YORITGICH                  | 10. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. DISPLEY                    | 11. ESHIKCHANI OCHISH TUGMACHASI           |
| 6. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI | 12. BOSHQARUV PANELI                       |

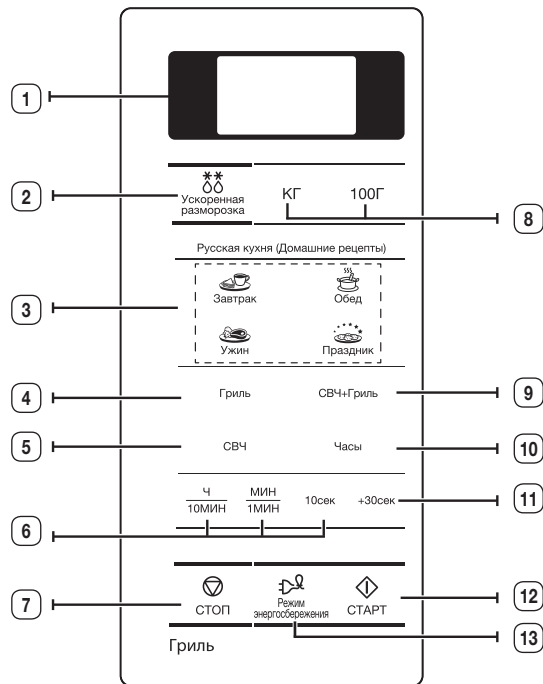


## PECH (GE733KR)



- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. ESHIKCHA                   | 7. AYLANUVCHI PATNIS                       |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR   | 8. MUFTA                                   |
| 3. GRIL                       | 9. ROLIKLI TAGLIK                          |
| 4. YORITGICH                  | 10. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. DISPLAY                    | 11. ESHIKCHANI OCHISH TUGMACHASI           |
| 6. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI | 12. BOSHQARUV PANELI                       |

## BOSHQARUV PANELI

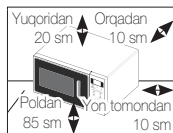


- |   |  |
|---|--|
| 1. DISPLAY  | 7. STOP/BEKOR QILISH TUGMACHASI                                  |
| 2. TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH TUGMACHASI    | 8. OG'IRLIKNI TANLASH  |
| 3. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH TUGMACHASI | 9. BIRGALIKDA FOYDALANISH REJIMI (MIKROTO'LIQIN+GRIL) TUGMACHASI |
| 4. GRIL TUGMACHASI                                | 10. SOAT TUGMACHASI  |
| 5. MIKTOTO'LIQIN TUGMACHASI                       | 11. +30 SON TUGMACHASI   |
| 6. VAQтни O'RNATISH TUGMACHASI                    | 12. ISHGA TUSHIRISH TUGMACHASI                                   |
|   | 13. QUVVATLARNI TEJASH REJIMI TUGMACHASI                         |

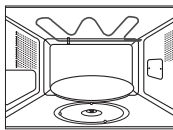
## MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNPATISH

Pechni poldan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnatish. Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarish uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.

1. Pechni o'rnatish chog'ida ventilyatsiya normal bo'lishi uchun pech va boshqa predmetlar orasidagi masofa pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm, pechning ustki qopqog'i uchun – 20 sm bo'lishi kerak.



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.  
Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatish.  
Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.



3. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

- Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi firmadan yoki uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agentidan xarid qilinishi mumkin bo'lgan elektr tarmog'iga ulanish to'plamiga almashtirish zarur.  
Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini 230 V, 50 Gts bo'lgan o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan 3 kontaktli rozetkasiga ulang. Agar qurilmaning elektr tarmog'iga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabel bilan almashtirish zarur.

- Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur, har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

## VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning ":0", "88:88" yoki "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi.

Joriy vaqtни o'rnatish. Soat vaqtни 12 soatlik yoki 24 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi.

- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- O'zgaruvchan elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

- Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va, aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.

1. Vaqtни o'rnatish uchun...

24 soatli formatda  
12 soatli formatda

**Часы (Soat)** tugmachasini bir yoki ikki marta bosib

Часы

2. Soatни h tugmachasi, daqiqalarni esa — min tugmachasi yordamida tanlang.

Ч  
10 МИН

МИН  
1 МИН

3. Displeyda to'g'ri vaqt namoyish qilinganda soat ishlay boshlashi uchun **Часы (Soat)** tugmachasini bosib.

Часы

**Natija:** Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.

## MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.

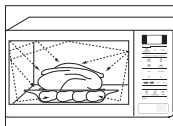
Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- muzdan tushirish;
- tezkor isitish/tayyorlash;
- tayyorlash.

Taom tayyorlash tamoyili

1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan o'ta yuqori chastotali to'lqinlar aylanuvchi patnida taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.

2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 2,5 sm chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.



3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin:

- mahsulotlarning miqdori va zichligi;
- ularning tarkibidagi suvning miqdori;
- boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi).

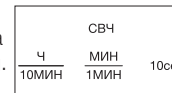
☑ Taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:

- taomni bir tekis, jumladan markazigacha bir tekis tayyorlash;
- taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

## PECHNING ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching. Aylanuvchi patniga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.

1. **СВЧ (Quvvat darajasi)** tugmachasini bosing va **1 мин (1 daq)** tugmasini kerakli marta bosgan holda 4 daqiqadan 5 daqiqagacha bo'lgan vaqtni o'rnatib.



2. **СТАРТ (START)**  tugmachasini bosing.

**Natija:** Pechdagi suv 4-5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.



☑ Pech tegishli o'zgaruvchan tok tarmog'i rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.

## QUVVATLARNI TEJASH REJIMINI SOZLASH

Ushbu pech quvvatlarni tejash rejimi bilan jihozlangan. Ushbu rejim pechdan foydalanilmayotgan vaqtda elektr quvvatini tejab qolishga imkon beradi.

- **Режим энергосбережения (Quvvatlarni tejash rejimi)** tugmachasini bosing.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching, keyin displeyda joriy vaqt namoyish qilinadi. Pech foydalanishga tayyor.



## NIMADANDIR SHUBHALANSANGIZ YOKI MUAMMO TUG'ILSA, NIMA QILISH KERAK

Agar sizda quyida sanab o'tilgan muammolardan birortasi paydo bo'lsa, ular uchun berilgan tegishi yechimlarni qo'llab ko'ring.


### Bu normal holat.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

### СТАРТ (START) tugmachasini bosganingizda, pech ishlamayapti.

- Pech eshikchasi to'liq yopilganmi?

### Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladingizmi va СТАРТ (START)  tugmachasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Ehtimol elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubordingiz? Bu eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga olib kelgan bo'lishi mumkin.

### Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

### Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Ehtimol metall bezagi bor idishdan foydalanilayapti?
- Ehtimol pechda vilka yoki boshqa metall predmet qoldirilgan?
- Ehtimol alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turgan?

### Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu normal holat. Ushbu muammoni hal etish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatish.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Ushbu muammoni hal etish uchun tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzib, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqing. Vaqtni yangidan belgilang.

- ☑ Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, savdo tashkiloti yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyingi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Quyida taom tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini ALBATTA tekshiring.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Keyin eshikchani yoping.

### 1. CB4 (Quvvat darajasi) tugmachasini bosing.

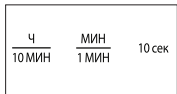
#### Natija:

Quvvatning 750 Vt (taom tayyorlash uchun eng yuqori darajadagi quvvat) qiymati namoyish qilinadi:

Displayda quvvatning kerakli darajasi paydo bo'lgunicha **CB4 (Quvvat darajasi)** tugmachasini bosgan holda kerakli quvvat darajasini o'rnatish. Keyingi sahifadagi quvvat darajalariga qarang.



### 2. 10 мин (10 daq), 1 мин (1 daq) va 10 сек (10 son) tugmachalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini bering.



### 3. СТАРТ (START) tugmachasini bosing.

#### Natija:

Pechda chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.

- 1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, to'rt marta tovushli signal beriladi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa interval bilan) beriladi.
- 3) Keyin display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.



- ☑ **Hech qachon** bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang.

## QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Chiqish quvvati	
	MIKROTO'LQIN	GRIL
YUQORI	750 Vt	-
O'RTACHA YUQORI	600 Vt	-
O'RTA	450 Vt	-
O'RTACHA PAST	300 Vt	-
MUZDAN TUSHIRISH (**)	180 Vt	-
PAST/ILIQ TAOM	100 Vt	-
GRIL	-	1100 Vt
BIRGALIKDA FOYDALANISH I (☞☞)	600 Vt	1100 Vt
BIRGALIKDA FOYDALANISH II (☞☞☞)	450 Vt	1100 Vt
BIRGALIKDA FOYDALANISH III (☞☞☞☞)	300 Vt	1100 Vt

☑ Agar quvvatning yuqoriroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti kamaytirilishi kerak.

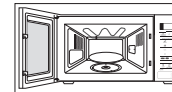
☑ Agar quvvatning pastroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti oshirilishi lozim.

## TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

Taom holatini tekshirish uchun taom tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin.

1. Vaqtinchalik to'xtatish;  
Eshikchani oching.

**Natija:** Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Taom tayyorlash jarayonini qayta tiklash uchun eshikchani yoping va **CTAPT (START)** ☞ tugmachasini bosib.



2. To'liq to'xtatish;  
**CTOP (STOP)** ☹ tugmachasini bosib.

**Natija:** Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Agar taom tayyorlash parametrlarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana **CTOP (STOP)** ☹ tugmachasini bosib.



- ☑ Shunchaki **CTOP (STOP)** ☹ tugmachasini bosgan holda parametrlarni taom tayyorlash jarayoni boshlanishidan oldin bekor qilish mumkin.

## TAOM TAYYORLASH VAQTINI SOZLASH

Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini "+30s" (+30 son) tugmasini bosish orqali orttirish mumkin. Tugma har safar bosilganda tayyorlash vaqtiga 30 soniya qo'shiladi.

1. 30 soniya qo'shish uchun **+30cek (+30son)** tugmachasini bir marta bosib.

+ 30cek

2. **CTAPT (START)** ☞ tugmachasini bosib.

CTAPT

## RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasidan foydalanilganda tayyorlash vaqti avtomatik o'rnatiladi.

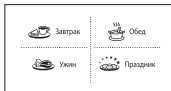
Kerakli miqdordagi porsiyalarni tanlash uchun rus taomlarini avtomatik tayyorlash tugmachasini kerakli marta bosish kerak.

Avval taomni aylanuvchi patnisga joylashtiring va eshikchani yoping.

### 1. Автоматическое приготовление русских блюд (Rus taomlarini avtomatik tayyorlash)



tugmachasini tegishli marta bosing.



### 2. СТАРТ (START) tugmachasini bosing.

#### Natija:

Tayyorlash yakunlangandan keyin:

- 1) To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.
- 2) Tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta beriladi. (bir daqiqada bir marta)
- 3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.



Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning.

## RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH FUNKSIYASINI TEZKOR SOZLASH

Quyidagi jadvalda rus taomlarini avtomatik tayyorlashning 4 ta dasturi, miqdoriy xususiyatlari, kutish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.



### 1. NONUSHTA

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masaliqlar
1	Suli bo'tqasi	260 g	"Gerkules" suli yormasi – 50 g, shakar – 5 g, tuz – 0,5 g, qaynatilgan suv – 200 ml, sovuq sut – 100 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.</p>
2	Grechixa bo'tqasi	200 g	Grechixa yormasi – 100 g, tuz – 2 g, qaynagan suv – 250 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Grechixa yormasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqoq bilan mahkam yoping. Tayyorlashni boshlang.</p>
3	Pishloqli tostlar	40-60 g	Tost uchun non – 2 bo'lak (26-28 g/bo'lak), pishloq – 2 bo'lak (20 g/bo'lak)
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Ikki ta tostni gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.</p> <p>Pech tovushli signal berganida tostimni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
4	Tuxum-pashot	1 dona	Tuxum – 1 dona, suv – 150 ml, sirka 9% – 10-15 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Suvli va sirkali kosani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Suvni qaynash darajasigacha olib boring. Tovushli signaldan keyin suvli va sirkali kosani pechdan oling. Vilka bilan suvni markazida voronka paydo bo'ladigan tarzda aralashiring holda unga yorilgan tuxumni soling. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
5	Konservalangan losos va qaynoq mayonezli non	2 x 75 g	Non — 2 bo'lak (22 g/bo'lak), konservalangan losos — 2 bo'lak (30 g/bo'lak), mayonez — 36 g (18 g/bo'lak), ko'k piyoz (maydalangan) — 2-5 g
			< Tavsiyalar >
Ikki ta non bo'lagini gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida nonni ag'daring va ustiga konservalangan losos va mayonezni qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. Ustidan maydalangan piyoz bilan bezang.			
6	Konservalangan no'xotli sosiskalar	Sosiska — 2 dona Issiq no'xotlar — 132 g	Sosiska — 2 dona (50 g/dona), yog' — 5 g, konservalangan no'xot — 135 g (suyuqliksiz)
			< Tavsiyalar >
Sosiskalarning po'stoqlarini oling, ularni vilka bilan sanching va ichi chuqur jomga qo'ying va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			
7	Quymoq	130-135 g.	Tuxum — 3 dona, sut — 30 ml, tuz — 2 g
			< Tavsiyalar >
Tuxumni sut va tuz bilan aralashtiring, hosil bo'lgan massani tarelkaga quyuing. Tayyorlashni boshlang.			
8	Tvorogli somsa	2 dona (190 g)	Tvorog — 90-100 g, un — 10 g, shakar (vanilli shakar) — 10 g, tuz — 0,5 g, tuxum — ¼ dona, yog' — 5-10g (yog'lash uchun)
			< Tavsiyalar >
Yog'dan boshqa barcha masalliqni yaxshilab aralashtiring. Ikki ta tvorogli somsa yasang. Yog' bilan yog'lang. Pergament qog'ozga va keyin gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
9	Keks	180 g	Shakar — 45 g, vanilli shakar — 5 g, sariyog' — 40 g, tuxum — 0,5 dona, sut — 30 ml, yumshatuvchi — 3 g, un — 100 g
			< Tavsiyalar >
Shakar, vanilli shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masalliqni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
10	Limonli qumloq pechenye	5 dona (190 g)	Un — 100 g, sariyog' — 50 g, shakar — 40 g, tuxum sarig'i — 1 dona, iliq suv — 1 choy qoshiq, limon sedrasi
			Sepma uchun: Tuxum sarig'i — 1 dona, shakar kukuni — 3-5 g
< Tavsiyalar >			
Barcha masalliqni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni pergament qog'ozga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.			

## 2. TUSHLIK



Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
1	Karam sho'rva	340 g	(1) Qirilgan lavlagi — 50 g, to'rg'algan karam — 20 g, qirilgan sabzi — 15 g, to'rg'algan piyoz — 10 g, tomat pastasi — 15 g, shakar — 5 g, qaynagan suv — 300 ml (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 250 ml, dafna bargchasi — 1 dona, sirka 9 % — 5 ml (ta'bga ko'ra)
			< Tavsiyalar >
Barcha (1) masalliqni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida jomdagilarni yaxshilab aralashtiring, bulon va dafna bargini qo'shing (2). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
2	Shi karam sho'rvasi	350 g	(1) To'rg'algan karam — 45 g, qirilgan sabzi — 15 g, to'rg'alangan piyoz — 10 g, tiilmlangan kartoshka — 25 g, tomat pastasi — 10 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 400 ml (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 100 ml, dafna bargi — 1 dona
			< Tavsiyalar >
Barcha (1) masalliqni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida jomdagilarni yaxshilab aralashtiring, bulon va dafna bargini qo'shing (2). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqar
3	Go'shtli soylyanka	340 g	(1) To'rg'algan piyoz — 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi — 350 ml (2) Kavar — 7 g, qirilgan muzlangan bodring — 50 g, tomat pastasi — 10 g, zaytun — 16 g, zaytun suyuqligi — 20 ml, dafna bargi — 1 dona, go'shtli assorti — 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi — 350 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Piyozni katta jomga soling, qaynatotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqarlarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
4	Sabzavotli sho'rva	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar — 150 g, sabzavot bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi — 250 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Barcha masalliqarlarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.</p>
5	Tovuqli ugra sho'rva	350 g	Vermishel — 10 g, tovuq filesi — 50 g, qirilgan sabzi — 15 g, to'rg'algan piyoz — 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi — 440 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masalliqarlarni qo'shing. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang.</p>
6	Kotletlar	2 dona (114 g)	(1) Oq non — 10 g, sut — 15 ml (2) Mol yoki cho'chqa go'shtidan tayyorlangan qiyma — 120 g, tuz — 2 g, murch — 1 g (3) Bulash uchun suxari uni — 5 g
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Nonga sut (1) quyung. Qiyma bilan yaxshilab aralashiring. (2) ziravorlarni qo'shing. Ikki kitta kotlet yasang va bulash uchun suxari (3) seping. Tarelkaga olib qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida steykni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
7	Qovurilgan losos steyki	150 - 170 g	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki — 200-250 g, tuz — 1 g, limon — 15 g (sharbat), o'simlik yog'i — 5 g
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Losos steykiga ziravorlarni seping va yog' bilan yog'lang. Tarelkaga olib qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida steykni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqar
8	Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	250 g	(1) Cho'chqa go'shti (bo'yin qismi) — 150 g, qirilgan sabzi — 20 g, to'rg'algan piyoz — 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi — 100 ml (2) Sous uchun masalliqar: Un — 5 g, dijon xantali — 20 g, smetana — 30 g, suv — 50 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Go'shtni bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini (1) qo'shing. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqarlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyung, aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
9	Chuchvara	15 dona (185 g)	Muzlatilgan chuchvara — 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi — 400 ml, murch-no'xot — 3-5 dona, dafna bargi — 1 dona
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Barcha masalliqarlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Aralashiring. Plastmassa qopqoq bilan mahkam yoping. Tayyorlashni boshlang.</p>
10	Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	200 ml	Turshak — 25 g, olxo'ri qoqi — 20 g, olma qoqi — 15 g, shakar — 10 g, limon kislotasi — 2 chimdim, qaynagan suv — 450 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Barcha masalliqarlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.</p>



### 3. KECHKI OVQAT

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqar
1	Qaynatilgan tuxumli go'shtli rulet	180 g	Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) — 150 g, qotirilgan holda qaynatilgan tuxum — 1 dona, tuz — 2 g, murch-no'xot — 0,5 g
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Rulet hosil qiling. Tarelkaga olib qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.</p>



Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
2	Tez pishiriladigan do'lma	2 dona (225 g)	(1) Do'lma (a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) — 120 g, qaynatib pishirilgan guruch — 25 g, maydalangan karam — 25 g, tuz — 1-2 g, qalampir-no'xot — 0,5 g (b) To'rg'algan piyoz — 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 100 ml (2) Sous uchun masalliqlar: Un — 5 g, tomat pastasi — 10 g, smetana — 30 g, suv — 50 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Sabzavotlar va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikkitta oval shaklidagi kotletlarni yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarekani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqdami tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida sousni do'lmal bulonga quyung. Ularni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
3	Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	2 dona (265 g)	(1) Go'shtli bitkilar (a) Oq non — 30 g, sut — 35 ml, Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) — 130 g, tuz — 1-2 g, murch-no'xot — 0,5 g (b) To'rg'algan piyoz — 15 g, to'rg'algan sabzi — 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 100 ml (2) Sous uchun masalliqlar: Un — 5 g, tomat pastasi — 10 g, suv — 50 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Nonni sutda iviting. Olingan aralashmani qiymaga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikkitta sharcha yasang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (b). Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarekani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqdami tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida sousni go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga qo'shing. Ularni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
4	Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	2 dona (325 g)	To'rg'algan piyoz — 15 g, to'rg'algan sabzi — 20 g, tovuq oyoqchalari — 2 dona (160-180 g), olxo'ri qoqi — 5-7 dona (50 g), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 150 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarini qo'ying, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Tarekani mikroto'liqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
5	Sabzavotlar bilan birga qaynatilgan kurka go'shti	315 g	Kurka biqin go'shti — 150 g, to'rg'algan sukkinini — 50 g, to'rg'algan piyoz — 15 g, to'rg'algan sabzi — 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 100 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Massalliqdami ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
6	Pishirilgan kartoshka	140-180 g (1-2 dona)	Yirik kartoshka — 1-2 dona (160-200 g)
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Kartoshkani yuving va po'stini arching. Uni mikroto'liqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxoniga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.			
7	Ratatuy	260 g	Kubiklar shaklida to'rg'algan sukkinini — 100 g, kubiklar shaklida to'rg'algan sabzi — 60 g, kubiklar shaklida to'rg'algan bulg'or qalampiri — 75 g, kubiklar shaklida to'rg'algan piyoz — 45 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz — 6 g, tomat pastasi — 10 g (ta'm qo'shish uchun mayoran yoki rayhon qo'shish mumkin), sabzavotlardan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 150 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqdami chuqur tarelkaga joylashtiring. (Mayoran yoki rayhon qo'shing.) Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.			
8	Krupenik	224 g	(a) Tvorog 9% — 120-140 g, shakar — 10-15 g, tuz — 0,5 g, tuxum — 0,5 dona, qaynatilgan grechixa yormasi — 140 g (b) Sariyog' — 5 g, bulash uchun suxari uni — 1-2 g (c) Smetana — 30 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqdami aralashtiring (a). Yog' bilan yog'langan va maydalangan suxari sepilgan ichi chuqur tarelkaga joylashtiring (b). Tepasidan smetana bilan yog'lang (c). Tayyorlashni boshlang.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqar
9	Qadimiy rus petsepti bo'yicha pishiriladigan baliq	340 g	(1) Qirilgan lavlagi — 30 g, qirilgan sabzi — 30 g, to'rg'algan piyoz — 15 g, baliq'tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 150 ml (2) Sous uchun masalliqar: Un — 10 g, tomat pastasi — 10 g, smetana — 30 g, suv — 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi — 150 g, dafna bargi — 1 dona
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqarlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing.(1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan sous, sabzavotlar va bulon uchun ingredientlarni qo'shing.(2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
10	Moskvacha baliq	270 g	(1) Shampinonlar — 30 g, sudak biqin go'shti — 150 g, o'simlik yog'i — 5 g (2) Smetana — 15 g (3) Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari — 2 dona (60-70 g/dona), smetana — 15 g, tuz — 5 g, yanchilgan oq qalampir — 0,5 g, qirilgan pihloq — 25 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Qo'ziqorinlarni chuqur jomga soling, yoniga baliqni joylashtiring. O'simlik yog'idan quyung (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini boshqa ichi chuqur jomga soling (markaziga) (2). Smetanaga qo'ziqorinni soling. Ustidan baliq qo'ying. Ziravorlar seping. Baliq atrofiga kartoshka qo'yib chiqing. Kartoshkaga pishloqni o'yib chiqing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
11	Muzlatilgan pitstsa	350 g	Muzlatilgan pitstsa — 350 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Muzlatilgan pitstsaning pergament qog'oz bilan qoplangan grill panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			

## 4. BAYRAM TAOMLARI



Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqar
1	Qiymalangan bulg'or qalampiri	2 dona (480-500 g)	(1) Bulg'or qalampiri — 2 dona (80 g/dona), go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) — 150-190 g (ikki qismga bo'ling), qaynatilgan guruch — 10-20 g, tuz — 5 g, yanchilgan murch — ½ g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi — 150 ml (2) Sous uchun masalliqar: Un — 5 g, tomat pastasi — 10 g, suv — 50 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlar seping va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampiri go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqarlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampiri bulonga quyung. Ularni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
2	Baliqli rasstegay	1 dona (75 g)	(1) Muzlatilgan qatlamlangan xamir (2 ta kvadrat) — ¼ kvadrat (2) Masalliq: Mayda kubikchalarga to'rg'algan sudak biqin go'shti — 25 g, kubikchalarga to'rg'algan shampinonlar — 6 g, oddiy qaynatilgan guruch — 4 g, yog'lash uchun tuxum sarig'i — ¼ dona
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Xamirni muzdan tushiring. Xamirning bir qismini kerakli o'lchamlarda kesing (1). Masalliq uchun barcha ingredientlarni aralashtiring (2). Masalliqni pech markaziga joylashtiring. Mahsulotga qayiq shaklini bering. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Tarekaga olib qo'ying. Tarekani grill panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida mahsulotni tarekadan oling va pergament qog'ozga qo'ying. Pergament qog'oz bilan birga mahsulotni grill panjarasiga joylashtiring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
3	Pishloqli suxarilar	5 dona (125 g)	Pishloq — 125 g (4-5 bo'lak, 25 g/bo'lak), tuxum — 0,5 dona, bulash uchun suxari uni — 3-5 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Pishloqni 5sm x 5sm o'lchamlardagi kvadrat shaklidagi bo'laklarga kesing. Ularni tuxum sarig'iga botirib oling va ustidan maydalangan suxari seping. Grillni 5 daqiqa qizdiring. Pishloqni pergament qog'ozga joylashtiring. Keyin uni grill panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
4	Tovuqdan tayyorlangan kabob	280 g	Tovuq okorochkalari go'shti — 380 g, tomat pastasi — 20 g, tuz — 5 g, to'rg'algan sarimsoqpiyoz — 3 g, o'simlik yog'i — 7 g, oddiy yogurt — 70 g, sixlar
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Go'shtni 3 x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun barcha masalliqni aralashiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashiring. Keyin go'shtlarni sixlarga joylashtiring. Ularni tarelkaga soling va keyin gril panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			
5	Boyarcha go'sht	260 g	Cho'chqa go'shti (bo'yin qismi) — 280 g (4 ta bo'lak), tuz — 2 g, yanchilgan qora murch — 0,5 g, to'rg'algan shampinonlar — 45 g, mayonez — 55 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Go'shtga ziravorlar seping. Go'shtni tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
6	Lososli kulebyaka	180 g	Muzlatilgan qatlamlangan xamir — 130 g Masalliq: Mayda kubikchalarga to'rg'algan losos biqin go'shti — 100 g, tuz — 1 g, qovunilgan piyoz kubikchalari — 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kesilgan tuxum — 30 g, yog'lash uchun tuxum sarig'i — 1 dona
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikkacha yoying. Masalliq uchun barcha mahsulotlarni aralashiring. Masalliqni pech markaziga joylashtiring. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Grilni 5 daqiqa qizdiring. Shakl berilgan xamirni pergament qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida pergament qog'ozni olib tashlang. Pishirichni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
7	Losos kabobi	280 g	Yirik bo'laklangan losos — 350-370 g, limon — 25 g (sharbat), tuz — 5 g, o'simlik yog'i — 10 g, mayda to'rg'algan petrushka — 10 g, sixlar
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqni aralashiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinaqlang. Keyin sixlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin gril panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
8	Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210-240 g	Sariyog' — 5 g, to'rg'algan sabzi — 35 g, to'rg'algan piyoz — 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz — 3 g, maydalangan selderey barglari — 5 g, forel — 1 dona (220-250 g), tuz — 1 g, yanchilgan oq qalampir — 0,5 g, yog' — 5 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Pergament qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqni sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Jomni mikroto'lqinli pechga joylashtiring va tayyorlashni boshlang.			
9	Pechenye	160 g (2 x 80 g)	Un — 85 g, shakar kukuni — 25 g, sariyog' — 50 g, tuxum — 0,5 dona, tuz — 1 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Un, shakar kukuni va sariyog'ni yaxshilab aralashiring. Tuz va tuxum qo'shing. Yaxshilab aralashiring. Xamirni ikkita tekis doira shaklidagi pechenyelarga bo'ling. Ularni pergament qog'oz bilan qoplangan gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.			
10	Klyukvali mors	200 ml	Muzlatilgan klyukva — 50 g, shakar — 35 g, suv — 200 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Muzlatilgan klyukvani blender yordamida maydalang. Barcha masalliqni katta jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Suvutning va suzgichdan o'tkazing.			

## TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasi go'sht, parranda go'shti yoki baliqni muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi.

Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

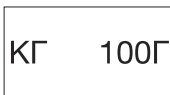
-  Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun mo'ljallangan idishlardan foydalaning.

Avval muzlatilgan mahsulotni aylanuvchi patnis o'rtasiga joylashtiring va eshikchani yoping.

- 1. Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** \*\* tugmachasini bir yoki bir necha marta bosgan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun keyingi sahifadagi jadvalga qarang)




- 2. кг (kg) va 100g (100g)** tugmachalarini bosgan holda mahsulot og'irligini tanlang. Ruxsat berilgan eng ko'p og'irlik – 1500 g.




- 3. CTAPT (START)**  tugmachasini bosing.

### Natija:

- Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.
- Muzdan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana **CTAPT (START)**  tugmachasini bosing.




-  Mahsulotlarni avtomatik parametrlardan foydalanmagan holda qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan mikroto'lqinlar rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar olish uchun 12-sahifadagi "Taom tayyorlash/Isitish" bo'limiga qarang.

## TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH REJIMINING PARAMETRLARI

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Go'sht, tovuq, baliq yoki mevalar/reza mevalarni sopol tarekaga joylashtiring.

Kod	Taom	Porsiya	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1	Go'sht	200-1500 g	20-90 daq.	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, antrekotlar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mosdir.
2	Parranda go'shti	200-1500 g	20-90 daq.	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, parranda go'shtini aylantiring. Siz butun tovuqni ham, uning bo'laklarini ham muzdan tushirishingiz mumkin.
3	Baliq	200-1500 g	20-80 daq.	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.
4	Mevalar/Reza mevalar	100-600 g	5-20 daq.	Mevalarni tekis shisha idishga tekis yoyib chiqing. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi.

-  Mahsulotlarni avtomatik rejimda bo'lmagan holda muzdan tushirish uchun qo'lda muzdan tushirish funksiyasini va 180 Vt ga teng quvvat darajasini tanlang. Qo'lda muzdan tushirish funksiyasi va muzdan tushirish vaqti to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 28-sahifaga qarang.

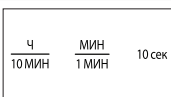
## GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi. Ushbu rejimda tayyorlashning qulay bo'lishi uchun pech majmuasiga gril panjarasi ham kiradi.

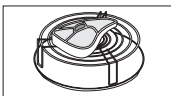
1. **Гриль (Gril)** tugmachasini bosgan, **10 мин (10 daq), 1 мин (1 daq) va 10 сек (10 son)** vaqtni tanlagan va **СТАРТ (START)**  $\diamond$  tugmachasini bosgan holda grilni avvaldan talab qilingan haroratgacha qizdirib oling.



2. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying.



3. Mahsulotlar qo'yilgan panjarani pechga joylashtiring. **Гриль (Gril)** tugmasini bosing. **10 мин (10 daq), 1 мин (1 daq) va 10 сек (10 son)** tugmachalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini bering. (Gril rejimida tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.)



4. **СТАРТ (START)**  $\diamond$  tugmachasini bosing.

**Natija:** Pechda chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.

- 1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, to'rt marta tovushli signal beriladi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa interval bilan) beriladi.
- 3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

Tayyorlash jarayonida qizdirish elementi o'chsa va yana yonsa, xavotir olmang. Ushbu tizimning tuzilishi ortiqcha qizib ketishning oldini oladi.

Pechdagi idishlar kuchli darajada qiziydi, shuning uchun ularga tekanda DOIMO oshxona qo'lloqlaridan foydalaning.

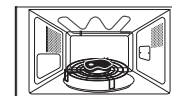


## BIRGALIKDAGI REJIM: MIKROTO'LQIN VA GRIL

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

- DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.
- Pechdagi idishlar kuchli darajada qiziydi, shuning uchun ularga tekanda DOIMO oshxona qo'lloqlaridan foydalaning.

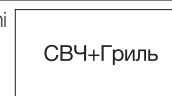
1. Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching. Taomni panjaraga, panjarani esa — aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.



2. **Комбинированный (Birgalikda foydalanish)** tugmachasini bosing.

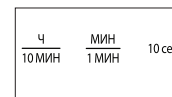
**Natija:** displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

**Комбинированный режим (Birgalikdagi rejim) 600 Vt** (Mikroto'lqin va gril rejimi) (chiqish quvati)



- Chiquvchi quvvatning tegishli qiymati namoyish qilinmaguncha **Комбинированный (Birgalikda foydalanish rejimi)** tugmachasini bosgan holda tegishli **quvvat darajasini** tanlang.
- Gril haroratini o'zgartirib bo'lmaydi.

3. **10 мин (10 daq), 1 мин (1 daq) va 10 сек (10 son)** tugmachalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini bering. Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.



4. **СТАРТ (START)**  $\diamond$  tugmachasini bosing.

**Natija:** Birgalikdagi rejimda tayyorlash boshlanadi.

- Tayyorlash yakunlangandan keyin:
- 1) To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.
  - 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa interval bilan) beriladi.
  - 3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.




- Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish rejimidagi eng yuqori quvvat darajasi 600 Vt.


## BIR NECHA BOSQICHDA TAOM TAYYORLASH

Mikroto'liqinli pechni ko'pi bilan uch bosqichda taom tayyorlaydigan tarzda dasturlab qo'yish mumkin.

**Masalan.** Har bir bosqich tugallanishi bilan pechning ishlash parametrlarini o'zgartirmagan holda taomni muzdan tushirish va tayyorlash zarur. Masalan, og'irligi 500 g bo'lgan baliqni quyidagi uch bosqichda muzdan tushirish va tayyorlash mumkin.

- Muzdan tushirish
- Tayyorlash I
- Tayyorlash II

 Taomni bir necha bosqichda tayyorlaganda ikki yoki uch bosqichni tanlash mumkin. Uchta bosqichni tanlaganda birinchi bosqich muzdan tushirish bo'lishi kerak. So'nggi bosqich sozlanmaganicha (◊) tugmachasini bosmang.


**1. Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)**  tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.

  
Ускоренная разморозка

**2. кг (kg) va 100g (100g)** tugmachalarini kerakli miqdorda bosgan holda og'irlikni bering (ushbu misolda 500 g ni tanlash kerak).

КГ 100Г

**3. СВЧ (Quvvat darajasi)** tugmachasini bosing. СВЧ (I) (Mikroto'liqinlar I) rejimi:

; zarur bo'lgan hollarda **СВЧ (Quvvat darajasi)** tugmachasi yordamida quvvat darajasini sozleng. (ushbu misolda: 600 Вт).

СВЧ

**4. 10 мин (10 daq), 1 мин (1 daq) va 10 сек (10 son)** tugmachalarini kerakli marta bosgan holda tayyorlash vaqtini bering (ushbu misolda 4 daqiqani tanlash lozim).

$\frac{Ч}{10 МИН}$   $\frac{МИН}{1 МИН}$  10 сек

**5. Гриль (Gril)** tugmachasini bosing. Gril (II) rejimi:

Гриль

**6. 10 мин (10 daq), 1 мин (1 daq) va 10 сек (10 son)** tugmachalarini kerakli marta bosgan holda tayyorlash vaqtini bering (ushbu misolda 5 daqiqani tanlash kerak) (grilning eng ko'p darajadagi ishlash vaqti: 60 daqiqa).

$\frac{Ч}{10 МИН}$   $\frac{МИН}{1 МИН}$  10 сек

**7. СТАРТ (START)**  tugmachasini bosing.

**Natija:** Uchta rejim (muzdan tushirish va tayyorlash (I, II) navbati bilan yonadi. Muzdan tushirishning tanlangan rejimiga bog'liq ravishda pech mahsulotni ag'darish kerakligini eslatuvchi tovushli signallar berishi mumkin. Tayyorlash jarayoni yakunlangandan keyin pech 4 marta tovushli signal beradi.

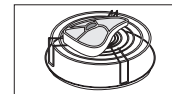
  
СТАРТ


- Taom tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (har bir daqiqada bitta signal) beriladi.
- Keyin displey yana joriy vaqtни ko'rsatadi.

## QO'SHIMCHA ANJOMLARNI TANLASH

Faqat mikroto'liqinli pechda foydalanish uchun mo'ljallangan anjomlardan foydalaning, plastmassa sig'imlar, tarelkalar, qog'oz kosachalar, sochiq kabilardan foydalanmang.

Agar birliglikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto'liqinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'liqinli pechda ham, oddiy itish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan idishlardan foydalaning.



 Mikroto'liqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 23-24-sahifalardagi "Idishlarni tanlash bo'yicha qo'llanma" bo'limiga qarang.

## TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o'chirib qo'yishingiz mumkin.

1. **СТОП (STOP)**  va **СТАРТ (START)**  tugmachalarini bir vaqtda bosib.

**Natija:** Pech bundan buyon tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.



2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun **СТОП (STOP)**  va **СТАРТ (START)**  tugmachalarini bir vaqtda bosib.

**Natija:** Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

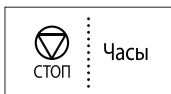



## MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Ushbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan xavfsizlik tizimi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni blokirovka qilishga imkon beradi. Pechni istalgan vaqtda blokirovka qilish mumkin.

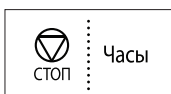
1. **СТОП (STOP)**  va **Часы (Soat)** tugmachalarini bir vaqtda bosib.

**Natija:** Pech blokirovka qilinadi (funktsiyalarni tanlab bo'lmaydi).



2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun yana **СТОП (STOP)**  va **Часы (Soat)** tugmachalarini bir vaqtda bosib.

**Natija:** Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.



## IDISH TANLASH BO'YICHA QO'LLANMA

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari, ulardan mikroto'lqinli pechda foydalanish imkoniyati va usullari to'g'risida ma'lumot keltirilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Aluminiy folga	✓ x	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Folgani pech devoriga juda yaqin joylashishi yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilishi elektr yoyi hosil bo'lishiga olib kelishi mumkin.
Qizartirish uchun idish	✓	Sakkiz daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Poliefir toladan qilingan bir martalik idish	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday idishlarga solinib o'raladi.
<b>Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami</b>		
• Polistiroil stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun ishlatish mumkin. Polistiroilning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	x	Yong'in chiqish xavfi.
• Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezakli idish	x	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
<b>Shisha idish</b>		
• Keyinchalik dasturxonaga tortgani isitish uchun mo'ljallangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmaganda, ishlatilishi mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yoriishi mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliigi	Izohlar
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
<b>Metall</b>		
• Idishlar	✗	Elektr yoyi yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	✗	
<b>Qog'oz</b>		
• Tarelkalar, stakanchalar, saifetkalar va oshxona qog'oz	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Ortiqcha namlikni yutish uchun.
• Qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
<b>Plastik</b>		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓ ✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatis uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
<b>Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz</b>	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

- ✓ : Tavsia qilinadi  
 ✓✗ : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning  
 ✗ : Tavsia qilinmaydi

## TAOM TAYYORLASH BO'YICHA QO'LLANMA

### MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi. Mikroto'lqinlar taom molekularini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekularning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlash jarayonini ishga tushiradi.

### TAOM TAYYORLASH

#### Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlar orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun taom tayyorlash vaqtida metall sig'implardan foydalanish taqiqlanadi.

#### Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'linga qarang).

#### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki oziq-ovqatlar uchun mo'ljallangan plyonkadan foydalanish mumkin.

#### Ushlab turish vaqti

Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.



## Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring.

Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash vaqti tugashi bilan tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Ushlab turish vaqtida yopib qo'ying.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ismaloq	150 g	600 Vt	5½-6½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Brokkoli	300 g	600 Vt	10-11	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
No'xat	300 g	600 Vt	8-9	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	10-11	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xat/makkajo'xori)	300 g	600 Vt	9-10	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8½-9½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.

## Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing — jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash vaqti tugashi bilan tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Ushlab turish vaqtida (3 daqiqa) yopib qo'ying.

**Maslahat.** Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga ajrating. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto'lqinli pechning maksimal quvvati bilan (750 Vt) tayyorlanishi kerak.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Brokkoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Bryussel karami	250 g	6½-7½	3	60-75 ml (5-6 osh qoshiq) suv qo'shing.
Sabzi	250 g	5-6	3	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'rg'ang.
Gulkaram	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Qovoqchalar	250 g	4-4½	3	Qovoqchalarni mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lguncha tayyorlang.
Baqalajon	250 g	4½-5	3	Baqalajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.
Porey piyozi	250 g	5-5½	3	Porey piyozi mayda qilib to'rg'ang.
Qo'ziqorin	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbati seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlikni to'kib tashlang.
Piyoz	250 g	5-6	3	Piyozni to'rg'ang yoki ko'ndalangiga kesing. Rosa 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Garmdori	250 g	4½-5	3	Garmdorini mayda qilib to'rg'ang.
Kartoshka	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Bryukva	250 g	5-5½	3	Bryukvani mayda qilib to'rg'ang.

### Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

#### Guruch:

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning, yodda tuting, tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Qopqog'i yopilgan holda tayyorlang. Tayyorlagandan keyin ushlab turish vaqtdan avval aralashiring, tuz yoki o'tlar va sariyog' qo'shing. Izoh. Tayyorlash vaqtida guruch hamma suvni ham shimmaydi.

#### Makaron mahsulotlari:

Issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang. Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashitirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Oq guruch (bug'langan)	250 g	750 Vt	17-18	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	750 Vt	22-23	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Jigarrang guruch	250 g	750 Vt	22-23	10	600 ml sovuq suv qo'shing.
Guruch aralashmasi (oddiy guruch + yovvoyi guruch)	250 g	750 Vt	18-19	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Donli miks (guruch + boshqoqli o'tlar)	250 g	750 Vt	19-20	5	400 ml sovuq suv qo'shing.
Makaron mahsulotlari (pasta)	250 g	750 Vt	11-12	5	1000 ml issiq suv qo'shing.

### TAOMNI ISITISH

Ushbu mikroto'liqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.

Quyida keltirilgan jadvaldagi quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar hamda harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

#### Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling, chunki ular ko'pincha bir tekis isimaydi: uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina porsiyalarni isitish tavsiya qilinadi.

#### Quvvat darajalari va aralashitirish

Ayrim mahsulotlarni 750 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda, kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarni isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashitirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishini oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashiring. Uni kutish vaqtida mikroto'liqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Taomni buzishi mumkin bo'lgan ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang.

Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lganda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

#### Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin ma'lum vaqt kuting. Shu vaqt davomida taomning barcha qismlaridagi harorat tenglashadi.

Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana ehtiyotkorlik choralarini bayon qilingan bo'lim bilan ham tanishib chiqing.

## SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni ALBATTAr aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

## BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

**BOLALAR TAOMLARI:** Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring! Ovqatlanirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratini tekshiring. Mahsulotning tavsiya qilingan harorati: 30–40 °C.

**BOLALAR SUTI:** Sutni sterilangan shisha butilkaga quyung. Qopqoq bilan yopmagan holda isiting. Butilkani hech qachon so'rg'ich bilan isitmang, ortiqcha qizib ketganda, butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqtidan ham iste'mol qilishdan avval kerakli silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Mahsulotning tavsiya qilingan harorati: 37 °C atrofida.

## IZOH.

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

### Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ichimliklar (qahva, sut, choy, xona haroratidagi suv)	150 ml (1 plyola) 250 ml (1 stakan)	750 Vt	1½-2	1-2	Suyuqlikni sopol idishga quyung va qopqoq'ni yopmagan holda isiting. 150 ml li plyola yoki 250 ml bo'lgan stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Ushlab turish vaqtidan avval va keyin yaxshilab aralashtiring.
Sho'ruva (sovutilgan)	250 g 450 g	750 Vt	3-3½ 4-4½	2-3	Sho'ruvani chuqur sopol idishga quyung. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtiring.
Ragu (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6	2-3	Raguni chuqur sopol tarekka soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtiring.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4-5	3	Makaron mahsulotlarini (masalan, spaghetti yoki tuxumli ugra) kichik sopol idishga soling. Mikroto'lqini pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Dasturxonaga tortishdan avval aralashtiring.
Masalliqli va sousli un mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½	3	Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, tortellini) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtiring.
Tayyor taom (sovutilgan)	300 g 400 g	600 Vt	5-6 6½-7½	3	2-3 ta sovutilgan mahsulotlardan iborat taomni sopol tarekka soling. Uni mikroto'lqinlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping.
Muzlatilgan yarim tayyor mahsulot	300 g 400 g	600 Vt	11½-12½ 13-14	4	Muzlatilgan tayyor taomi (-18 °C) mikroto'lqini pechda foydalanish uchun mo'ljallangan idishni aylanuvchi patnisga joylashtiring. Plyonkani teshing yoki mikroto'lqini pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Isitgandan keyin 4 daqiqa kutib turing.

### Bolalar taomlari va sutni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 son	2-3	Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va taom haroratini puxta tekshiring.
Bolalar bo'tqasi (yorma+sut+mevalar)	190 g	600 Vt	20 son	2-3	Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va taom haroratini puxta tekshiring.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt	30-40 son 1 daq. dan 1 daq. 10 son	2-3	Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterilangan shisha butilkaga quyung. Butilkani aylantiruvchi patnisning markaziga qo'yung. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring.

## MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu rejim ayniqsa siznikiga mehmonlar kelgan vaqtda qulaydir.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushiriliishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling, muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun mahsulotni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini qopqoq bilan yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkonni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.

Ularning isitilmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va ori qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

**Maslahat.** Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda kichik porsiyalar kattalariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda buni yodda tuting.

Harorati -18 dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Har qanday muzlatilgan mahsulotni muzdan tushirish uchun ko'zda tutilgan quvvatda (180 Vt) muzdan tushirish kerak.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
<b>Go'sht</b> Mol go'shti qiymasi Maydalangan cho'chqa go'shti	500 g 250 g	10-12 6-7	5-20	Go'shtni kichik sopol idishga soling. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
<b>Parranda go'shti</b> Tovuq bo'laklari Butun tovuq	500 g (2 dona) 1000 g	12-14 25-28	15-40	Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga, butun tovuqni ko'kragini esa pastga qilgan holda kichik sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
<b>Baliq</b> Baliq filesi	250 g (2 dona) 400 g (4 dona)	6-7 11-13	5-20	Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'yung. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
<b>Mevalar</b> Reza mevalar	250 g	6-7	5-10	Mevalarni kichkina doirasimon shisha (katta diamtrga ega bo'lgan) idishga yuqqa qatlam qilib yoying.
<b>Non</b> Bulochka (har biri taxminan 50 g) Tostlar/sendvichlar Nemischa non (bug'doy+javdar uni)	2 dona 4 dona 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'yung. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.

## GRIL

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasining yuqori gumbazi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 2-3 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

**Gril uchun oshxona anjomlari:** Tarkibida metall mavjud bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish mumkin. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

**Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:** Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshsteklar, hamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliq steyklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

### Muhim izoh.

Agar faqat gril rejimidan foydalanilsa, grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontal holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

## MIKROTO'LQIN + GRIL

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi tufayli tayyorlanayotgan taom bir tekis qizartiriladi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

**"СВЧ + Гриль" (Mikroto'lqin + Gril) rejimi uchun oshxona anjomlari:** Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

### "СВЧ + Гриль" (Mikroto'lqin + Gril) rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun o'ziga tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

### Muhim izoh.

Bigalikdagi (Mikroto'lqin + Gril) rejimidan foydalanganda grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontal holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish mumkin. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnisga joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang. Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

## Gril rejimida tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 2-3 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliklaridan gril rejimida tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning. Idishni oshxona qo'lqoplaridan foydalangan holda oling.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Isitish vaqti (daq.)	Tayyorlash rejimi	<sup>1</sup> tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	<sup>2</sup> tomon uchun sarf. vaqt (daq.)						
Tost bo'laklari	4 dona (4 x 25 g)	3	Faqat gril	6-7	5-6						
						<b>Ko'rsatmalar</b>					
						Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.					
Bulochkalar (yangi pishirilgan)	2-4 dona	3	Faqat gril	3-4	2-3						
						<b>Ko'rsatmalar</b>					
						Bulochkalarni panjara ustiga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qaratib joylashtiring.					
Qovurilgan pomidorlar	250 g (2 dona)	3	300 Vt + Gril	5½-6½	-						
						<b>Ko'rsatmalar</b>					
						Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning tepasidan tuz, murch va pishloq seping. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying.					
Gavaycha tostlar	2 dona (300 g)	3	300 Vt + Gril	7-9	-						
						<b>Ko'rsatmalar</b>					
						Avval non bo'laklarini kesing. Nonga ingredientlarni (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari) qo'ying va tostni panjaraga joylashtiring. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.					
Tovuq qanotchalari (sovutilgan)	400-500 g (6 dona)	3	300 Vt + Gril	12-14	11-13						
						<b>Ko'rsatmalar</b>					
						Tovuq bo'laklari, masalan, qanotchalari yoki oyoqchalarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklari o'rtaga qilib panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.					

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Isitish vaqti (daq.)	Tayyorlash rejimi	<sup>1</sup> tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	<sup>2</sup> tomon uchun sarf. vaqt (daq.)
Pishirilgan kartoshka	500 g	3	450 Vt + Gril	10-12	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>				
	Kartoshka donalarini ikkiga bo'ling va kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Kesilgan tomonini zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping. Tayyorlashdan keyin 3 daqiqa kuting.				
Muzlatilgan makaron mahsulotlari (pasta)	400 g	-	600 Vt + Gril	16-18	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>				
	Muzlatilgan makaron mahsulotlarini (-18 °C), masalan, lazanya yoki tortelinini o'lchami bo'yicha mos bo'lgan issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga joylashtiring va panjaraga qo'ying.				
Muzlatilgan baliq grateni	400 g	-	450 Vt + Gril	20-22	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>				
	Muzlatilgan baliq gratenini (-18 °C) o'lchami bo'yicha mos bo'lgan issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga joylashtiring va panjaraga qo'ying.				
Muzlatilgan pitstsa bo'laklari	250 g (8 dona)	-	300 Vt + Gril	10-12	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>				
	Muzlatilgan pitstsa bo'laklarini (-18 °C) yoki mini-kishini panjaraga aylana shaklida joylashtiring.				
Sepmali (shtreyzel bilan) muzlatilgan pishiriq	200-250 g (1-2 dona)	-	300 Vt + Gril	4-6	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>				
	Muzlatilgan pishiriq bo'laklarini (-18 °C) panjaraga joylashtiring. Muzdan tushirgandan keyin 5 daqiqa kuting.				

## MAXSUS MASLAHATLAR

**SARIYOG'NI ERITISH**

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' eriguncha 750 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

**SHOKOLADNI ERITISH**

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad eriguncha 450 Vt quvvatda 3-5 daqiqa qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Oshxona qo'lqoplaridan foydalangan holda oling!

**SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH**

20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal eriguncha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

**JELATINNI ERITISH**

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvda iviting. Suvni to'kib tashlang va jelatinni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Jelatinni u eriganidan keyin aralashtiring.

**QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PIROGLAR UCHUN)**

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 750 Vt quvvatdan foydalanib, 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

**JEM TAYYORLASH**

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservalash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 750 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

**PUDING TAYYORLASH**

Puding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 750 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

**BODOMNI QIZARTIRISH**


30 g to'rg'algan bodomni o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Oshxona qo'lqoplaridan foydalangan holda oling!

## MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH


Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak.

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik


 **DOIMO** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchanning zich yopilishini nazorat qiling.

 Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartirish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
2. Ichki yuzalar va rolikli taglikdan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
4. Tarelkani zaruratga qarab idish yuvadigan mashinada yuvish ham mumkin.

 Ventilyatsiya tiriqishlariga suv tushishiga **YO'L QO'YMANG. HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda ovqat zarrachalari:

- ularda to'planib qolmasligiga;
- eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating.

 **Har bir** foydalanishdan keyin pech ichini yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda tozalang, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pechning sovushini kuting.

## MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralarini ko'rilishi lozim.


Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas.

- Halqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Korpus deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

 Pechning tashqi qoplamasini **YECHIB OLMANG**. Agar pech nosoz bo'lsa va uni ta'mirlash talab qilinsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa, quyidagi harakatlarni bajaring.

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

 Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.

**Sababi:** Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

 Ushbu pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

## TEXNIK XARAKTERISTIKALARI

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Qurilmaning texnik xarakteristikalarini va mazkur Yo'riqnomadan oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

<b>Model</b>	<b>GE731KR, GE732KR, GE733KR</b>
<b>Elektr toki manbai</b>	230 V ~ 50 Gts
<b>Iste'mol qilinadigan quvvat</b>	
Mikroto'lqinli pech	1150 Vt
Gril	1100 Vt
Birgalikdagi rejim	2250 Vt
<b>Ishlab chiqilayotgan quvvat</b>	100 Vt / 750 Vt (IEC-705)
<b>Ishchi chastotasi</b>	2450 MGts
<b>Magnetron</b>	OM75S(31)
<b>Sovutish usuli</b>	Ventilyator dvigateli
<b>O'lchamlari (K x B x G)</b>	
Tashqi	489 x 275 x 365 mm (GE731KR) 489 x 275 x 369 mm (GE732KR) 489 x 275 x 363 mm (GE733KR)
Pechning ichki kamerasi	330 x 211 x 309 mm
<b>Sig'imi</b>	20 litr
<b>Og'irligi</b>	
Sof og'irligi	Taxminan 12,5 kg

## MAHSULOT HAQIDA MA'LUMOT

<b>Model</b>	GE731KR, GE732KR, GE733KR
<b>Energiya samaradorligi tasnifi</b>	A+++
<b>Elektron qurilma quvvat koeffitsienti</b>	-
<b>Foydali ish koeffitsienti</b>	96 %

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

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.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-SAYT
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

