

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и
руководство по приготовлению пиццы

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.

FW87SBTR/FW87SSTR/FW87SR-B/FW87SR-W
FW88SSTR/FW88SR-B/FW88SR-W

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства
компании Samsung.

SAMSUNG

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по технике безопасности	2
Правильная утилизация изделия (использованное электрическое и электронное оборудование).....	10
Установка	11
Принадлежности.....	11
Установка микроволновой печи.....	11
Обслуживание	12
Очистка.....	12
Замена (ремонт).....	12
Уход в случае длительного неиспользования.....	12
Функции микроволновой печи	13
Печь.....	13
Панель управления	13
Использование микроволновой печи	14
Установка времени	14
Приготовление/разогрев пищи	14
Уровни мощности	15
Остановка приготовления пищи.....	15
Настройка времени приготовления пищи.....	15
Применение функции устранения запахов.....	15
Настройка режима энергосбережения.....	15
Использование функции приготовления русских блюд.....	16
Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление	16
Использование функции ускоренной автоматической разморозки.....	21
Параметры ускоренной разморозки	21
Отключение звукового сигнала	22
Защитная блокировка микроволновой печи	22
Руководство по выбору посуды	23
Устранение неисправностей	24
Технические характеристики	25

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

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

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

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

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

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

Данное устройство предназначено только для встраивания. Данное устройство нельзя помещать в шкаф.

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи парового очистителя.

Не допускается очистка устройства при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

При установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы обеспечить легкий доступ к сетевой вилке. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа проводки.

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

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

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

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

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Данное устройство отвечает нормам Европейского сообщества.

Утилизация упаковки и устройства.

Упаковка устройства может подвергаться вторичной переработке.

Использовать можно следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка;
- полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Ответственно подойдите к распоряжению вышеперечисленными материалами в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию о том, как распорядиться домашними бытовыми приборами, вышедшими из употребления.

Безопасность

Подключение устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Микроволновая печь предназначена для домашнего использования. Печь нужно использовать только для приготовления пищи. Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени. Помните об этом, если поблизости находятся дети.

Установка рядом с обычной духовкой.

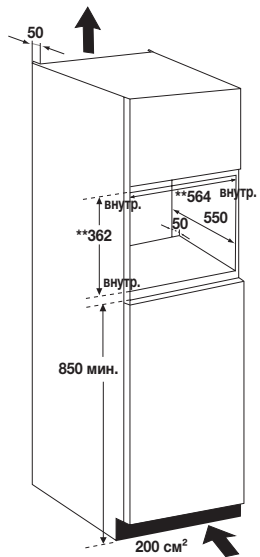
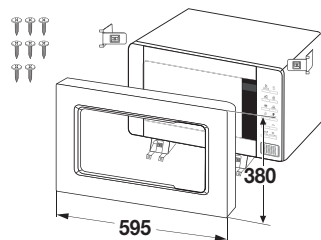
- При установке микроволновой печи рядом с обычным духовым шкафом необходимо оставить достаточное место между ними для предотвращения перегрева, поскольку окружающее пространство может сильно нагреваться. Необходимо строго соблюдать указания инструкции по установке производителя обычного духового шкафа.
- Встроенная микроволновая печь не должна устанавливаться над обычным духовым шкафом, в противном случае на охлаждающую систему микроволновой печи может негативно влиять горячий воздух от обычного духового шкафа.

Электрическое подключение

Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

Если требуется выполнить постоянное подключение, убедитесь, что на линии питания имеется многополюсной переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

Размеры для встраивания микроволновой печи



Шаблон

71 mm

ПЕРЕДНЯЯ
ЧАСТЬ ОТСЕКА

Сторона А

1. Просверлите отверстия с помощью сверла диаметром 3 мм. Закрепите винты в установочном кронштейне. (Рис. 1)
2. Установите микроволновую печь в отсек. (Рис. 2)
3. При помощи шаблона расположите кронштейн основания на расстоянии 71 мм от стороны А отсека. (Рис. 3)
4. Просверлите отверстия с помощью сверла диаметром 3 мм. Закрепите винты в кронштейне основания. (Рис. 4)
5. Закрепите декоративные элементы. (Рис. 5)
6. Подсоедините микроволновую печь к электросети. Убедитесь, что устройство работает.

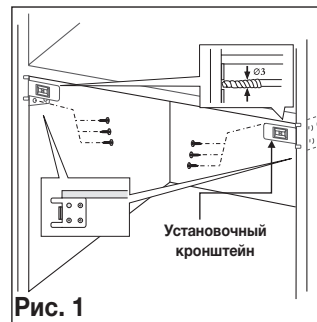


Рис. 1

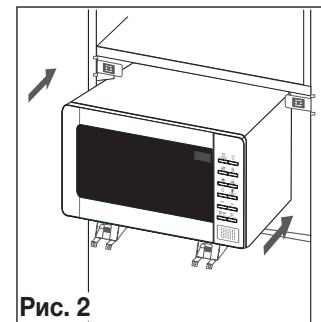


Рис. 2

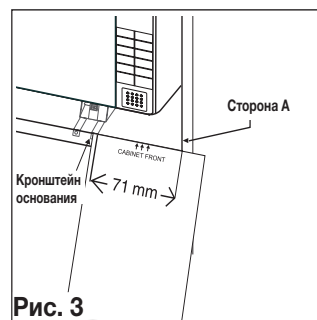


Рис. 3

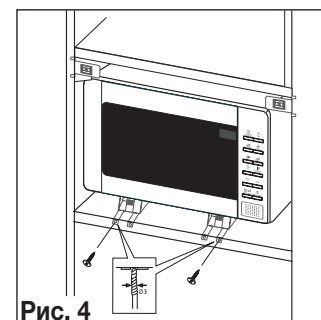


Рис. 4

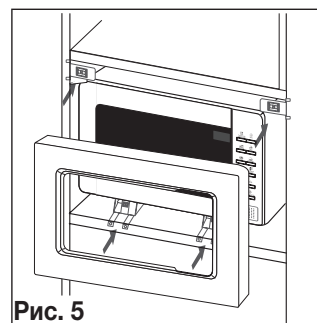


Рис. 5

Русский - 7

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

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

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

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

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

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

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

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

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

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

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке.

Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

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

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

Не наносите воду непосредственно на печь.

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

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

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

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

Предупреждения по использованию микроволновой печи

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

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны. Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

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

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур и т. д. Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

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

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

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет готовящейся пищи.

В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

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

Ограниченная гарантия

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

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

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

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

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи. Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

Определение товарной группы

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

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

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)



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

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

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации. Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

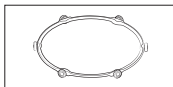
установка

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

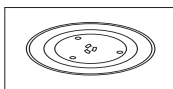
1. **Роликовая подставка** — устанавливается в центре печи.

Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



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

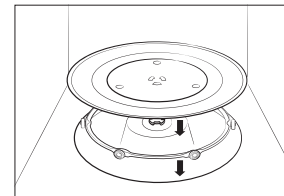
Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



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

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

обслуживание

ОЧИСТКА

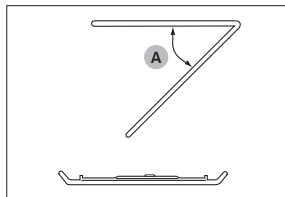
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей). Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем

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



ВНИМАНИЕ

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

ЗАМЕНА (РЕМОНТ)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

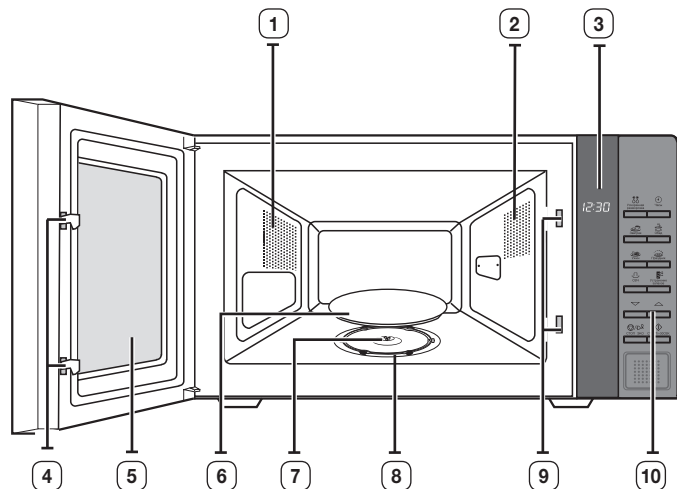
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте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

УХОД В СЛУЧАЕ ДЛИТЕЛЬНОГО НЕИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

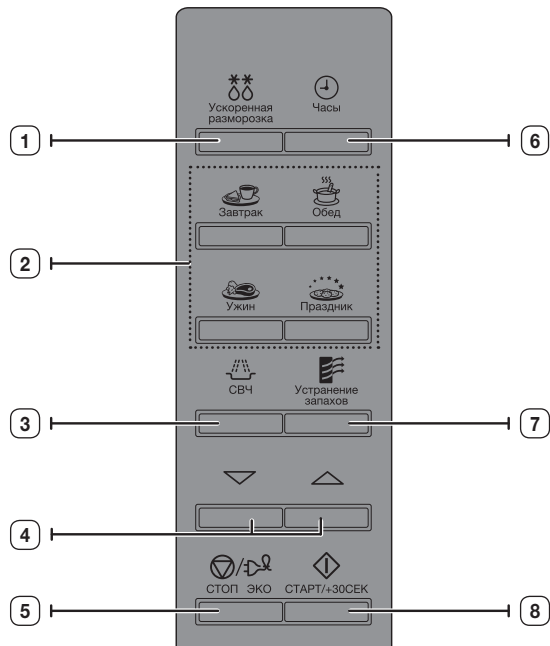
функции микроволновой печи

ПЕЧЬ



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС |
| 2. ПОДСВЕТКА | 7. МУФТА |
| 3. ДИСПЛЕЙ | 8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА |
| 4. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ | 9. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДВЕРЦА | 10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|---|---|
| 1. КНОПКА РЕЖИМА УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ | 4. КНОПКИ ВВЕРХ (▲) / ВНИЗ (▼) (время приготовления, вес и размер порции) |
| 2. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД | 5. КНОПКА СТОП/РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ |
| 3. ВЫБОР РЕЖИМА ПО УРОВНЮ МОЩНОСТИ/СВЧ | 6. НАСТРОЙКА ЧАСОВ |
| | 7. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХОВ |
| | 8. КНОПКА СТАРТ/+30СЕК |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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...

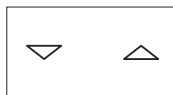
24-часовом формате

12-часовом формате

Нажмите кнопку **Часы** (⌚) один или два раза.



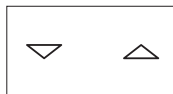
2. Чтобы задать часы, нажмите кнопки (↙) и (↘).



3. Нажмите кнопку (⌚).



4. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки (↙) и (↘).



5. Нажмите кнопку (⌚).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

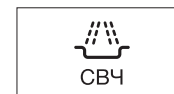
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

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

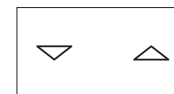
1. Нажмите кнопку (⏻).

Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):

Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку (⏻), пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.



2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (↙) и (↘).



3. Нажмите кнопку (⏻).

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.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30СЕК** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.


Уровень мощности	Выходная мощность
	СВЧ
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА (❄️)	180 Вт
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт

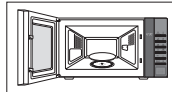
- Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.
- Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

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 .



2. Полная остановка; Нажмите кнопку .

Результат: Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **СТОП**  еще раз.



- Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **СТОП** .

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки "+30СЕК" добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.


Нажмите кнопку **+30СЕК** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



ПРИМЕНЕНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым.

Завершив чистку, нажмите кнопку

Устранение запахов .

Раздастся четыре звуковых сигнала.




- Время процедуры удаления запаха - 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **+30СЕК**.

- Максимальное время процедуры удаления запаха - 15 минут.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

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



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически.
Для выбора количества порций нажмите необходимую кнопку раздела Русская кухня соответствующее количество раз.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите необходимую кнопку **Приготовление русских блюд** соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **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.



СТАРТ/4:30СЕК

- Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.



1. ЗАВТРАК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
< Рекомендации >			
Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.			
2	Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
< Рекомендации >			
Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипятком и хорошо перемешайте. Плотно накройте крышкой. Начните приготовление.			
3	Яйца-пашот	1 шт.	Яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, уксус 9 % — 10-15 мл
< Рекомендации >			
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
4	Сосиски с зеленым горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 135 г	Сосиски — 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости)
			<p align="center">< Рекомендации ></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>
5	Омлет	130-135 г.	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p>
6	Кекс	180 г	Сахар — 45 г; сахар с ароматом ванили — 5 г, масло — 40 г, яйцо — 0,5 шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
			<p align="center">< Рекомендации ></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>
7	Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — 1 шт., теплая вода — 0,5 ст. ложка, лимонная цедра Для обсыпки: Яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3-5 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть</p>

2.ОБЕД

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Борщ	340 г	(1) Тертая свекла — 50 г, нашинкованная соломкой капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9 % — 5 мл (по желанию)
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.</p>
2	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, масла — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></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>
3	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">< Рекомендации ></p> <p>Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	Свиная шейка с горчицей	250 г	(1) Свиная (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
			< Рекомендации >
			Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (1). Положите в глубокую тарелку. 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.
5	Мясные Ёжики	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделите на три части), отваренный рис- 40 г, соль - 1 г, черный молотый перец - 0,5 г, шинкованный лук - 20 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 40 мл
			< Рекомендации >
			Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь. (1) 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.
6	Фруктовый компот	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
			< Рекомендации >
			Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
			< Рекомендации >
			Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
8	Пельмени	450 г (15 шт.) с бульоном	Замороженные пельмени – 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 600 мл, цельковый черный перец — 3-5 шт., лавровый лист — 1 шт.
			< Рекомендации >
			Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.

3. УЖИН



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	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 — 200 мл
			< Рекомендации >
			Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите чашу в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Вареная индейка 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 — 150 мл
			< Рекомендации >
			Поместите все ингредиенты в чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.
3	Картофель, запеченный целиком	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель – 160 – 200 г (1-2 шт.)
			< Рекомендации >
			Выймите картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
4	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 — 130 мл
			< Рекомендации >
			Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная соломкой свекла – 30 г, нашинкованная соломкой морковь – 30 г, нашинкованный соломкой лук – 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 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.
			< Рекомендации >
			Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон. (2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.
6	Стейк-бабочка из лосося	125 г	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г, соль – 1 г, вода – 20 г (сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
			< Рекомендации >
			Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.
7	Рыба на пару со сливочным соусом	120 г + 53 г соуса	Филе трески - 140-150 г (или филе судака), лимон - 10 г (выжать сок), соль - 1 г, вода - 30 г, лавровый лист - 1 шт. Соус: Яйцо, сваренное вкрутую - 20 г (0,5 шт.), рубленая петрушка - 3-5 г, масло - 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт - 1 мин)
			< Рекомендации >
			Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.

4. ПРАЗДНИК




Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60-70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — 0,5 г, тертый сыр — 25 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.</p>
2	Перец фаршированный	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец — 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) — 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис — 10-20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></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>
3	Форель с овощами	210-240 г	Сливочное масло — 10 г (2 x 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, сливочное масло — 5 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.</p>


Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	Стейк из лосося на пару	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200-250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), вода — 20 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.</p>
5	Азу	250 г	(1) Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон (1). Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.</p>
6	Судак с помидорами и сыром	150 г	Филе судака — 80-100 г (или карпа), майонез — 10 г, соль — 1 г, помидоры, нарезанные кружочками — 50 г, тертый сыр — 20 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколол их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.</p>
7	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.</p>
8	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г
			<p align="center">< Рекомендации ></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 поднос, накрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ



Функция автоматического ускоренного размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу или фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

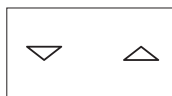
 Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

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

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Ускоренная разморозка**  один или несколько раз. (см. таблицу сбоку).




2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки  и . Максимально допустимый вес — 1500 г.




3. Нажмите кнопку **СТАРТ** .

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку  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. 14.

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/Продукты	Порция	Врем выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подает 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 подает 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 подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Фрукты	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки (⊕) и (⊖).

Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

OFF

- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.



2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки (⊕) и (⊖) одновременно.

Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

ON

- 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. Одновременно нажмите кнопки (⊕) и (⊖).

Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится «L».

L



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки (⊕) и (⊖).

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	✓ ✗	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.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно 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		
<ul style="list-style-type: none"> Полистироловые стаканчики и контейнеры 	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> Бумажные пакеты или газеты 	✗	Риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой 	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
<ul style="list-style-type: none"> Посуда для приготовления 	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> Тонкостенная стеклянная посуда Стеклопосуда 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
Металл		
<ul style="list-style-type: none"> Блюда Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой 	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
Бумага		
<ul style="list-style-type: none"> Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки Переработанная бумага 	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
<ul style="list-style-type: none"> Контейнеры Пищевая пленка Пакеты для заморозки 	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вошенная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

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

Русский - 23

устранение неисправностей

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 .

- Плотнo ли закрыта дверца?

Пицца оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка .
- 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	FW87SBTR/FW87SSTR/FW87SR-B/FW87SR-W FW88SSTR/FW88SR-B/FW88SR-W
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь	1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера печи	489 x 275 x 344 мм 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес Нетто	Приблизительно 12 кг

※ **оборудование класса I**

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Русский - 25

примечание

примечание

примечание

примечание



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

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

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

Страна производства: Малайзия

Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	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	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
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)



DE68-04368A-02

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і
посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung NE поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

FW87SBTR/FW87SSTR/FW87SR-B/FW87SR-W
FW88SSTR/FW88SR-B/FW88SR-W

уявіть **МОЖЛИВОСТІ**

Дякуємо за придбання цього виробу компанії
Samsung.

SAMSUNG

ЗМІСТ

Вказівки з техніки безпеки	2
Правильна утилізація виробу (відходи електричного та електронного обладнання)	10
Встановлення	11
Приладдя.....	11
Встановлення мікрохвильової печі	11
Догляд	12
Чищення	12
Заміна (ремонт)	12
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	12
Функції печі	13
Піч.....	13
Панель керування	13
Використання печі	14
Встановлення часу.....	14
Приготування/розігрівання	14
Рівень потужності	15
Зупинка приготування їжі	15
Регулювання часу приготування	15
Використання функції усунення запахів.....	15
Встановлення режиму заощадження електроенергії	15
Використання функції приготування російських страв	16
Режим швидкого приготування російських страв/приготування	16
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.....	21
Параметри автоматичного швидкого розмороження	21
Вимкнення звукового сигналу.....	22
Блокування мікрохвильової печі для безпеки.....	22
Посібник із вибору посуду	23
Усунення несправностей	24
Технічні характеристики	25

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

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

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

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

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

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

Пристрій призначено для використання лише вбудованим. Пристрій не можна встановлювати в шафці.

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

Виймаючи ємності з пристрою, будьте обережні, щоб не зрушити скляну тарілку.

Пристрій не можна чистити парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрою використовуйте штепсель, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

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

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

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться в найближчий центр обслуговування.

ІНСТРУКЦІ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Цей пристрій відповідає вимогам Європейського Союзу.

Утилізація упаковки і пристрою

Упаковка цього пристрою підлягає повторній переробці.

Можуть використовуватись такі матеріали:

- картон;
- поліетиленова плівка (PE);
- полістирол без фреону (твердий пінопласт).

Утилізуйте ці матеріали у відповідальний спосіб відповідно до державних норм.

Органи влади можуть надати інформацію щодо утилізації використаних побутових пристроїв у відповідний спосіб.

Безпека

Пристрій має під'єднувати лише кваліфікований технік.

Мікрохвильову піч розроблено для домашнього використання. Її потрібно використовувати виключно для приготування їжі. Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання. Будьте уважні у випадку перебування поблизу пристрою дітей.

Встановлення поблизу звичайної духовки.

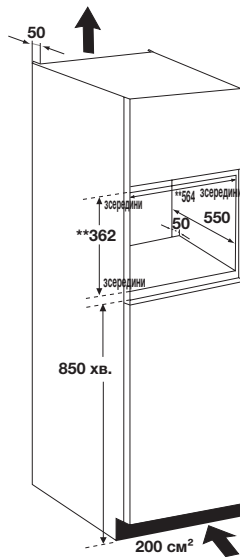
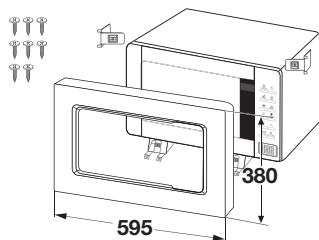
- Якщо мікрохвильову піч слід встановити поблизу звичайної духовки, між ними потрібно залишити достатньо місця для запобігання їхньому перегріванню, оскільки навколо може бути дуже висока температура. Очевидно, важливо ретельно дотримуватись інструкцій виробника зі встановлення звичайної духовки.
- Вбудовану мікрохвильову піч не можна встановлювати над звичайною духовкою, оскільки систему охолодження мікрохвильової печі може бути порушено гарячим повітрям зі звичайної духовки.

Підключення до електромережі

Живлення, до якого під'єднується пристрій, має відповідати національним і місцевим нормам.

Щоб створити постійне з'єднання, упевніться, що застосовується багатополісний перемикач з відстанню між контактами щонайменше 3 мм.

Розміри для встановлення



Шаблон

71 mm

ПЕРЕД ШАФКИ

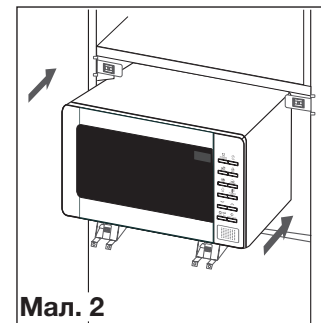
Сторона «А»

Українська - 6

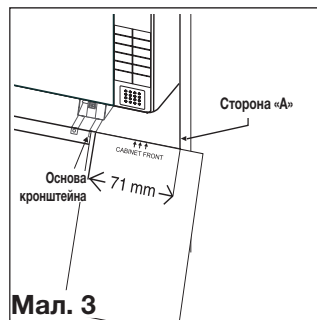
1. Щоб просвердлити отвори, використовуйте 3-мм свердло. Закрутіть гвинти у монтажний кронштейн. (Малюнок 1)
2. Поставте мікрохвильову піч у шафку. (Малюнок 2)
3. Використайте шаблон, щоб встановити основу кронштейна на відстані 71 мм від сторони «А» шафки. (Малюнок 3)
4. Щоб просвердлити отвори, використовуйте 3-мм свердло. Закрутіть гвинти у основу кронштейна. (Малюнок 4)
5. Прикріпіть компоненти. (Малюнок 5)
6. Під'єднайте піч до електромережі. Перевірте, чи пристрій працює.



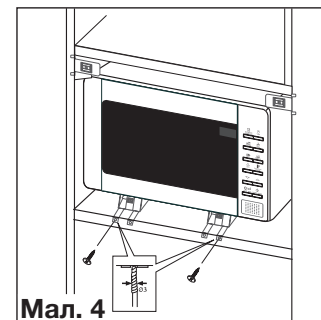
Мал. 1



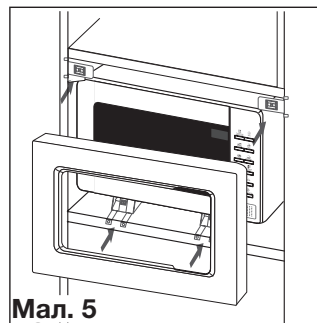
Мал. 2



Мал. 3



Мал. 4



Мал. 5

Українська - 7

Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

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

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

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

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

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

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей.

Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

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

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

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

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.
Важлива інформація: дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламані чи послаблені; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.
- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

Обмеження гарантії

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

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

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

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

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

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

Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

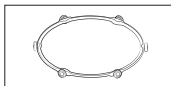
ВСТАНОВЛЕННЯ

ПРИЛАДДЯ

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

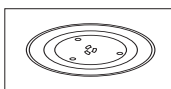
1. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



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

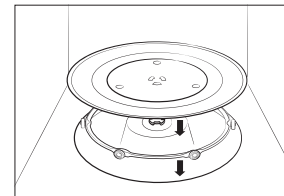
Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



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

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

ДОГЛЯД

ЧИЩЕННЯ

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

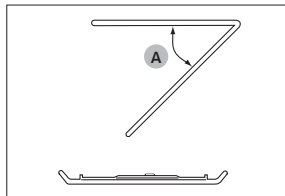
Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

Видалення стійких забруднень із неприсним запахом усередині печі

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

Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертовим нагрівальним елементом

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



⚠ УВАГА

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

ЗАМІНА (РЕМОНТ)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

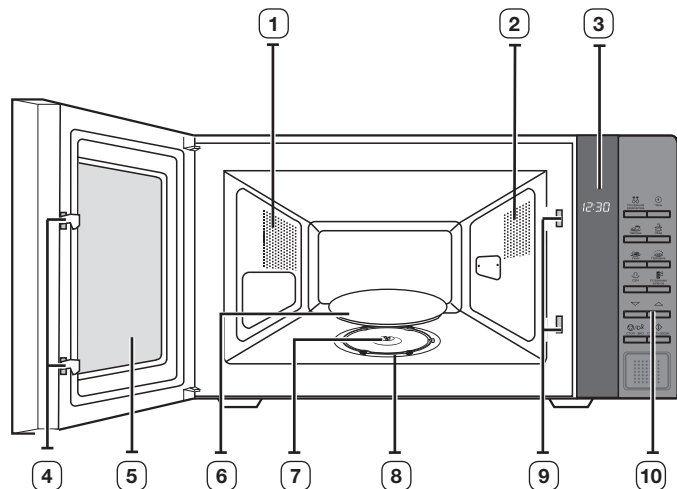
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

ДОГЛЯД ЗА ПРИСТРОЄМ У РАЗІ ТРИВАЛОГО ПРОСТОЮ

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

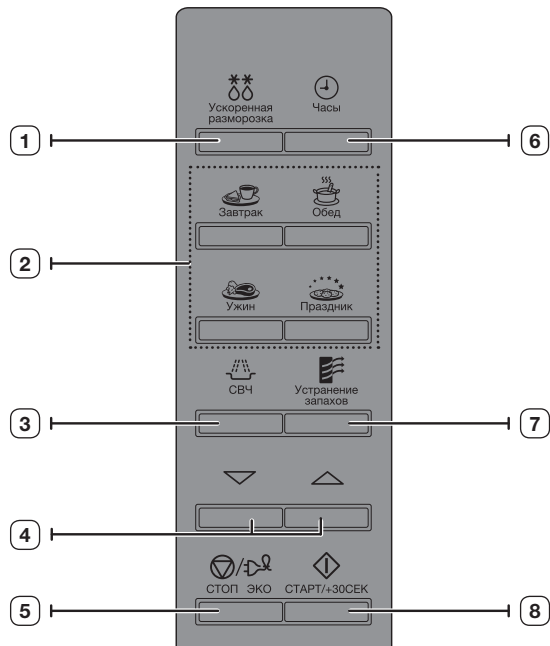
функції печі

ПІЧ



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

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- | | |
|---|--|
| 1. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ | 4. КНОПКА ВГОРУ (▲) / ВНИЗ (▼) (час приготування, вага, розмір порції) |
| 2. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ | 5. КНОПКА ЗУПИНКИ/ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ |
| 3. ВИБІР РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ/РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ | 6. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ |
| | 7. КНОПКА УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ |
| | 8. КНОПКА ПУСК/+30СЕК |

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

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. Час може відображатися 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...

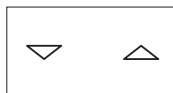
24-годинному форматі

12-годинному форматі

Натисніть кнопку **Годинник** (⌚) один або два рази.



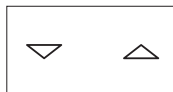
2. Встановіть години за допомогою кнопок ▾ і ▸.



3. Натисніть кнопку ⌚.



4. Встановіть хвилини за допомогою кнопок ▾ і ▸.



5. Натисніть кнопку ⌚.




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 .

Результат: На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).

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



2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (↶) та (↷).



3. Натисніть кнопку .

Результат: всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.

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



Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

Якщо потрібно розігріти їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (800 Вт), просто натисніть кнопку **+30СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

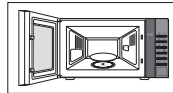
Рівень потужності	Вихідна потужність
	МІКРОХВИЛІ
ВИСОКИЙ	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт
РОЗМОРОЖУВАННЯ (**)	180 Вт
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт


- Якщо вибрати високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ


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

- Щоб призупинити тимчасово. Відкрийте дверцята.




Результат: приготування їжі зупиниться. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і ще раз натисніть кнопку .

- Щоб зупинити повністю. Натисніть кнопку .

Результат: приготування їжі припиниться. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **ЗУПИНИТИ** .



- Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування, просто натисніть кнопку **ЗУПИНИТИ** .

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ


Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку «+30СЕК» по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

Натисніть кнопку **+30СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі.

Після цього натисніть кнопку **Усування запахів** . По завершенню роботи ви почуєте чотири звукові сигнали.



- Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком у 30 секунд за допомогою кнопки **+30СЕК**.

- Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

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


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



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

У режимі приготування російських страв час приготування встановлюється автоматично. Розмір порції можна вибрати, натискаючи відповідну кнопку функції «Приготування російських страв» потрібну кількість разів.

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

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




2. Натисніть кнопку **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.

РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ/ПРИГОТУВАННЯ

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму приготування російських страв, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. 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
			< Рекомендації > 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, цукор – 2 г, окріп – 300 мл
			< Рекомендації > Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Увімкніть програму.
3	Яйце «Пашот»	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9 % – 10-15 мл
			< Рекомендації > 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.
4	Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 135 г	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервований горошок – 135 г (суха вага)
			< Рекомендації > У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
			< Рекомендації >
			Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.
6	Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
			< Рекомендації >
			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.
7	Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра Для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
			< Рекомендації >
			Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. 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 (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
			< Рекомендації >
			Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном (або окропом із сухим концентратом) – 650 мл, покладіть лавровий лист. Увімкніть програму.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2	М'ясна солянка	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл, (2) Капери – 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 – 300 мл
			< Рекомендації >
			Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.
3	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
			< Рекомендації >
			Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.
4	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: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
			< Рекомендації >
			Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	Їжачки	220 г	(1) М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г (розділити на три частини), варений звичайний рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний перець мелений – 0,5 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформууйте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку в піч. (1) 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.</p>
6	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
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.</p>
7	Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.</p>
8	Пельмені	450 г (15 шт.) із рідиною	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.</p>

3. ВЕЧЕРЯ



Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Курячі ніжки з чорносливом	325 г 2 шт.	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 – 200 мл
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>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 і продовжуйте приготування страви.</p>
2	Індичка тушкова 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 – 150 мл
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.</p>
3	Печена картопля	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля - 160-200 г (1-2 шт.)
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Нарізано порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4	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 – 130 мл
			< Рекомендації >
			Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
5	Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/кур'ячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Боршно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
			< Рекомендації >
			Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.
6	Стейк-метелик із лосося на повільному вогні	125 г	Стейк із лосося – 150-170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (На вибір лимон/апелісин – 10 г (витиснути сік))
			< Рекомендації >
			Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
7	Тунець у масляно-яєчному соусі на повільному вогні	120 г + 53 г соусу	Філе тунця – 140-150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт. Соус: Варене яйце – 20 г (0,5 яйця), поріzana петрушка – 3-5 г, масло – 30 г (Мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
			< Рекомендації >
			Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.



4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Риба по-московськи	270 г	(1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г
			< Рекомендації >
			Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну 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
2	Фарширований болгарський перець	480-500 г 2 шт.	(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 – 200 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців 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.</p>
3	Форель запечена з овочами	210-240 г	Масло – 10 г (2x5 г), нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Розмажте масло по центру аркуша вошеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.</p>
4	Стейк з лосося на парі	150-170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	Азу	250 г	(1) Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солоні огірки – 30 г
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.</p>
6	Судак із помідорами та сиром	150 г	Філе судака (або коропа) – 80-100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтесь зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.</p>
7	Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Поставте у піч і увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.</p>
8	Печиво	160 г (2 x 80 г)	Боршно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
			<p align="center">< Рекомендації ></p> <p>Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Загорніть їх у парафіновий папір і покладіть на тарілку. Увімкніть програму.</p>

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти та ягоди.

Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

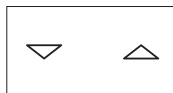
-  Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

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 **Швидке розмороження** (❄️). (Дивіться таблицю збоку).




2. Виберіть потрібну вагу продуктів за допомогою кнопок (↙) і (↘).
Максимальна вага становить 1500 г.



3. Натисніть кнопку **ПУСК** (▶️).

Результат:

- Почнеться процес розморозування.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, ще раз натисніть кнопку (▶️).

-  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. 14.



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/Продукти	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 гласку скляну посудину. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Натисніть одночасно кнопки  та .



Результат:

- На дисплеї з'являться такі символи:

OFF

- Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.



2. Щоб знову ввімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки  та .

Результат:

- На дисплеї з'являться такі символи:

ON

- Піч знову працює зі звуковими сигналами.



БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬНОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися. Піч можна заблокувати в будь-який час.



1. Натисніть одночасно кнопки  та .

Результат:

- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з'явиться повідомлення «L».

L



2. Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть кнопки  та .

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	✓ X	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 утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 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		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим оздобленням.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
• 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.
Металевий посуд		
• Тарілки	X	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для заморожених продуктів	X	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	X	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• 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	✓ X	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано

✓ X : використовувати з обережністю

X : небезпечно

усунення несправностей

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

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

Після натиснення кнопки піч не працює.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено час і/або натиснуто кнопку .
- 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, встановлюйте піч подалі 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.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	FW87SBTR/FW87SSTR/FW87SR-B/FW87SR-W FW88SSTR/FW88SR-B/FW88SR-W
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання електроенергії Мікрохвилі	1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	489 x 275 x 344 мм 330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага Нетто	близько 12 кг

ПРИМІТКА

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Українська - 25

примітка

примітка

примітка

примітка

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

Адреса виробника: (Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Пйонггі-до, Корея, 16677

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 АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
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)



DE68-04368A-02

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және
тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

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

FW87SBTR/FW87SSTR/FW87SR-B/FW87SR-W
FW88SSTR/FW88SR-B/FW88SR-W

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып
алғаныңызға рахмет.

SAMSUNG

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік нұсқаулары.....	2
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (электр қуатын шығындау және электрондық жабдық)	10
Орнату	11
Керек-жарақтары	11
Микротолқынды пешті орнату	11
Күтім көрсету	12
Тазалау	12
Ауыстыру (жөндеу).....	12
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	12
Пештің функциялары	13
Пеш	13
Басқару панелі	13
Пешті іске пайдалану	14
Уақытты орнату	14
Пісіру/қыздыру	14
Қуат мәндері	15
Пісіруді тоқтату	15
Пісіру уақытын реттеу	15
Иіс кетіру функциясын қолдану	15
Қуатты үнемдеу режимін орнату	15
Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолдану	16
Жылдам орыс дәстүрі бойынша пісіру /пісіру	16
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану	21
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы	21
Сигнал құралын өшіру	22
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы.....	22
Ыдыстың жарамдылығын анықтау	23
Ақаулық себептерін анықтау	24
Техникалық параметрлері	25

қауіпсіздік нұсқаулары

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН
САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

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

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

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

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

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

- дүкендердің ас бөлмелерінде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарында;
- ферма үйлерінде;
- қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;
- таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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

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

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

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

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

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

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағам қалдықтарын алу керек.

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

Құрылғыны кіріктірілген құрылғы ретінде ғана пайдалану керек. Құрылғыны ас үй жиһазына орнатуға болмайды.

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

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

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балаларға ересектердің бақылауынсыз тазалауға және жөндеуге тыйым салынған.

Бұл құрылғыны орнатқаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы электр ережесіне сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

Қорек сымна зақым келсе, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші, өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.

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

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

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Бұл құрылғы ЕО стандарттарына сай келеді. Орам материалдары мен құрылғыны тастау. Құрылғының орам материалын қайта өңдеуге болады.

Келесі материалды қолдануға болады:

- Картон;
- Полиэтилен таспа (PE);
- Фреонсыз полистирол (қатты полистирол көбік).

Осы материалдарды жергілікті заңнамаға сай тиісінше тастау керек.

Қолданыстан шыққан тұрмыстық құрылғыларды дұрыс тастау туралы ақпаратты әкімшілік мекеме бере алады.

Қауіпсіздік

Бұл құрылғыны тек білікті техник маман ғана қосуға тиіс.

Бұл тұрмыста қолдануға арналған микротолқынды пеш. Бұл пешті тек тағам пісіру үшін ғана қолдану керек. Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады. Жас балалар құрылғыға жақындаса, мына ескертулерді есте ұстаңыз.

Кәдімгі тұмшапештің қасына жақын орнату.

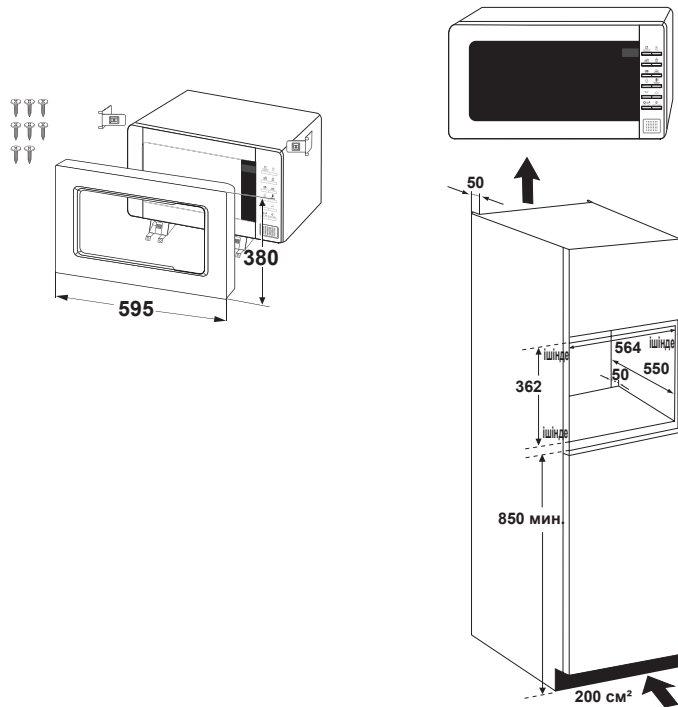
- Егер микротолқынды пешті кәдімгі тұмшапештің қасына орнату керек болса, қатты қызы кетпес үшін осы пештердің арасында ауа айналуға жеткілікті орын болуға тиіс, себебі температура өте жоғары болса, пештің сырттары майысып қалуы мүмкін. Сондай-ақ, кәдімгі тұмшапешті өндірушінің құрылғыны орнату нұсқауларын міндетті түрде орындау керек.
- Кіріктіріліп орнатылатын микротолқынды пешті кәдімгі тұмшапештің үстіне орнату керек, себебі микротолқынды пештің желдету жүйесіне кәдімгі тұмшапештен бөлінетін ыстық ауа кері әсері етуі мүмкін.

Электр қосылымы

Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек.

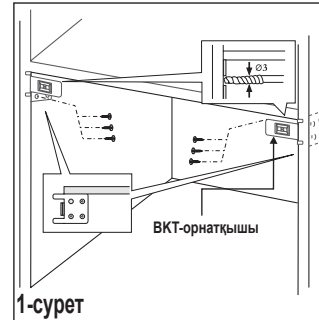
Егер тұрақты қосылымды жүзеге асыру қажет болса, желіге контакттарының арасы кем дегенде 3 мм көп полюсті ажыратқыш орнатылуға тиіс.

Кіріктіріп орнатуға қажетті өлшемдер

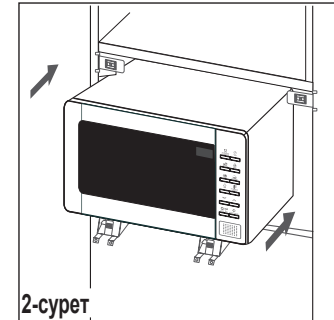


Казак - 6

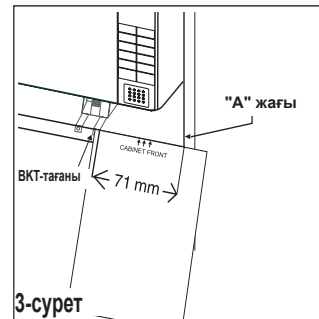
1. 3 мм бұрғымен саңылау тесіп жасау керек. Бұрандаларды ВКТ-орнатқышқа салыңыз. (1-сурет)
2. Микротолқынды пешті ас үй қаптамасына кіргізіңіз. (2-сурет)
3. Ас үй қаптамасының "А" жағынан ВКТ-тағанын 71 мм алыс орнату үшін үлгіні қолданыңыз. (3-сурет)
4. 3 мм бұрғымен саңылау тесіп жасау керек. Бұрандаларды ВКТ-тағанына салыңыз. (4-сурет)
5. Жақтаушаны салыңыз. (5-сурет)
6. Электртоғына қосыңыз. Құрылғының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.



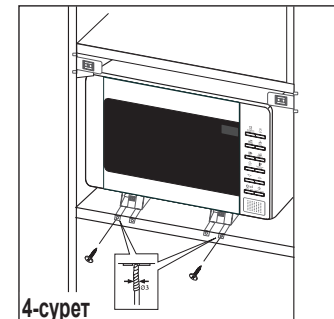
1-сурет



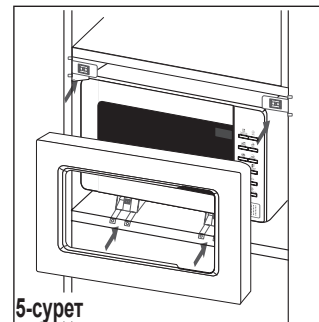
2-сурет



3-сурет



4-сурет



5-сурет

Қазақ - 7

Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс.

Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.

Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.

Пешті қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шанды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығуы мүмкін жерге, тегіс емес жерге қоймаңыз.

Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек. Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз.

Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз. Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз.

Қуат сымына қол тигізбеңіз.

Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды.

Саусақтарыңызды немесе бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, техникалық параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз.

Ашаны қабырғадағы розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымдарды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.

Қуат сымын металл заттарға іліп қоймаңыз. Қуат сымының заттардың арасында немесе пештің артында болуын қамтамасыз етіңіз.

Бүлінген қуат ашасын, қуат сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Зақым келген қуат ашалары немесе сымдары үшін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке су құюға немесе суды тура бұрқуға болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.

Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пешке шашпаңыз.

Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында алкогольі бар тағамды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі алкоголь буы пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуі мүмкін.

Балалар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын қыстырып алуы мүмкін. Есікті ашып/жапқанда, балаларды алыс ұстаңыз.

Микротолқынға қатысты ескерту

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

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

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

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

Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр тоғы ұшқындауы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

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

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

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

Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Өрт шығу қаупі бар.

Пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.

Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.

Бос тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік мақсатында пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.

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

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

Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

Шектеулі кепілдік

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

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

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

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

Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.

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

Құрылғы тобының сипаттамасы

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және догамен дәнекерлейтін құрылғылар жатады.

В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

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

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

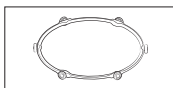
орнату

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

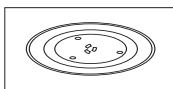
1. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

Максаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



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

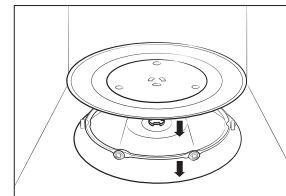
Максаты: Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



- Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

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

КҮТІМ КӨРСЕТУ

ТАЗАЛАУ

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

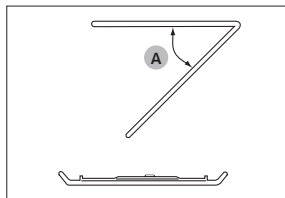
Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

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

Ішкі тербелмелі қыздырғышы бар үлгілерді тазалау үшін

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



⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

АУЫСТЫРУ (ЖӨНДЕУ)

⚠ ЕСКЕРТУ

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

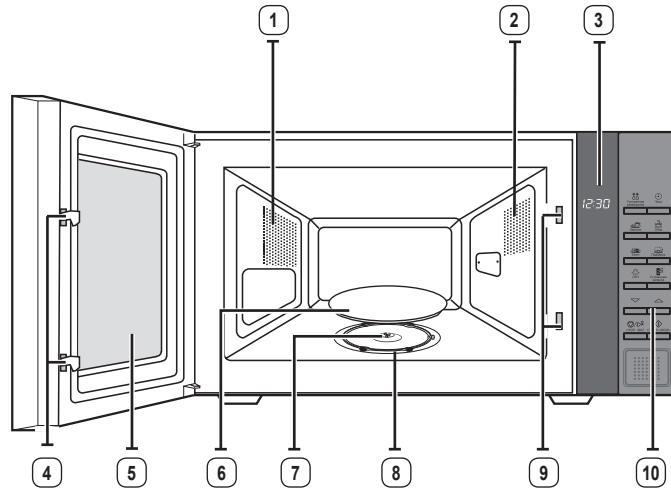
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.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

ҰЗАҚ УАҚЫТ ПАЙДАЛАНБАҒАН КЕЗДЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

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

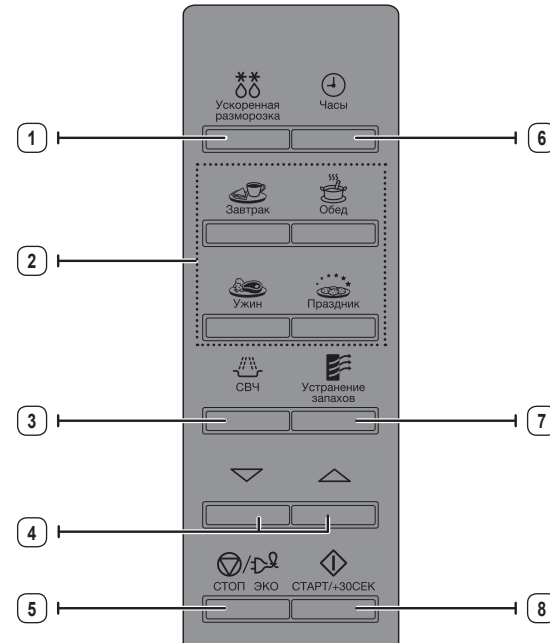
пештің функциялары

ПЕШ



- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ |
| 2. ШАМ | 7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ |
| 3. БЕЙНЕБЕТ | 8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ |
| 4. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ | 9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 5. ЕСІК | 10. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ |

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ | 5. ТОҚТАТУ/ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 2. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ | 6. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ |
| 3. МИКРОТОЛҚЫН/ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ РЕЖИМІН ТАҢДАУ | 7. ИІС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 4. ЖОҒАРЫ (▲)/ТӨМЕН (▼) ТҮЙМЕШІГІ (пісіру уақыты, салмағы және тағам мөлшері) | 8. БАСТАУ/+30s ТҮЙМЕШІГІ |

пешті іске пайдалану

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

Сағат (⌚) түймешігін бір немесе екі рет басыңыз



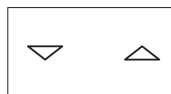
2. Сағатты орнату үшін (▼) және (▲) түймешіктерін басыңыз.



3. ⏸ түймешігін басыңыз.



4. Минутты орнату үшін (▼) және (▲) түймешіктерін басыңыз.



5. ⏸ түймешігін басыңыз.



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. 🍳 түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:



Тиісті қуат деңгейін (🍳) түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз. Қуат мәні кестесін қараңыз.

2. Пісіру уақытын (▼) және (▲) түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз.



3. ⚠ 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.

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (800 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **+30s** түймешігін пісіру уақытының әрбір 30 секунды үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

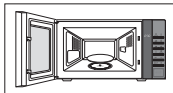
Қуат мәні	Шығысы
	МТП
ЖОҒАРЫ	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ (**)	180 Вт
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт


- Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.
- Егер 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,  түймешігін қайта басыңыз.

2. Мүлдем тоқтату үшін;
 түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **ТОҚТАТУ** () түймешігін қайта басыңыз.

- Сонымен қатар, кез келген параметрді бастамай тұрып, **ТОҚТАТУ** () түймешігін басып біржола тоқтатуға болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ


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

Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30s** түймешігін бір рет басыңыз.



ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Бұл функцияны иіс күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз.


Тазалап болғаннан кейін **Иіс кетіру** () түймешігін басыңыз. Төрт рет сигнал естіледі



- Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген. Бұл уақытты **+30s** түймешігін басқан сайын 30 секундқа ұзартады.
- Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.


- **Қуатты үнемдеу** () түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.



ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды. Тағам мәзірі санын тиісті Орыс дәстүрімен пісіру функциясының түймешігін қанша рет қажет болса сонша рет басып таңдауыңызға болады.

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

1. **Орыс дәстүрімен пісіру** () түймешігін қанша рет қажет болса сонша рет басыңыз.



2. **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.

ЖЫЛДАМ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ /ПІСІРУ

Келесі кестеде 4 автоматты түрде орыс дәстүрімен пісіру функциясы/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
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>
2	Қарақұмық	200 г	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін қақтақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>
3	Пашот жұмыртқасы	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9 % – 10-15 мл
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Су және сіркесу құйылған шараны тұмшәпешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшәпештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p>
4	Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық - 2 дана Ыстық бұршақ - 135 г	Шұжық - 2 тілім (50г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы)
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Шараға терісі тесілген шұжықтарды салыңыз, бетіне қақтақ жаппаңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>
5	Омлет	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
6	Кекс	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қолпытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
			< Ұсыныстар > 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.
7	Лимон қосылған булочка	190 г (5 дана)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары Үстін безендіру: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
			< Ұсыныстар > Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен 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) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырықдабат - 20 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ, егер қаласаңыз 9% - 5 мл орыс сіркесуы
			< Ұсыныстар > Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2	Солянка	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл, (2) Каперсник - 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 - 300 мл
			< Ұсыныстар > Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.
3	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
			< Ұсыныстар > Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.
4	Қыша соусы қосылған шошқаның мойны	250 г	(1) Шошқаның туралған мойны -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, джон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
			< Ұсыныстар > Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Шара іспетті табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	Кірпі	220 г	(1) Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г (үшке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 40 г, тұз - 1 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, туралған сарымсақ - 3 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 40 мл
			< Ұсыныстар > Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Үш котлета жасаңыз. Пияз мен сарымсақты шара іспетті табаққа салыңыз. Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты пешке салыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Тұздыққа араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. (2) Пештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.
6	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
			< Ұсыныстар > Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
7	Көкөніс сорпасы	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
			< Ұсыныстар > Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
8	Тұшпара	450 г (15 дана) - сұйығымен қоса	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш – 3-5 дана, лавр жапырағы - 1 дана
			< Ұсыныстар > Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Өбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.

3. КЕШКІ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Қара өрік қосылған тауық сирақтары	325 г 2 дана	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), қара өрік - 5-7 дана (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл
			< Ұсыныстар > Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.
2	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 - 150 мл
			< Ұсыныстар > Шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.
3	Картоп пісірмесі	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп – 160-200 г (1 -2 дана)
			< Ұсыныстар > Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тарту үшін кесіңіз. Үстелге тартар алдында сары май немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.
4	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 – 10г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 130 мл
			< Ұсыныстар > Құраластардың барлығын шараға салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	(1) Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық/тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 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
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз. (2) Балық пен лавр жапырағын (3) қосыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p>
6	Бұқтырылған арқан балық стейгі	125 г	Көбелек тәрізді арқан балық стейгі – 150-170 г, тұз – 1 г, су -20 г (лимон/апельсин – 10г, қаласаңыз шырынын сығыңыз)
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</p>
7	Сарымай, жұмыртқа соусы қосылған нәлім	120 г + 53 г тұздық	Нәлім филесі - 140-150 г (немесе алабұғаның қоң еті), лимон - 10 г (шырынын сығыңыз), тұз - 1 г, су - 30 г, лавр жапырағы - 1 дана Тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа - 20 г(0,5 жұмыртқа), туралған балдырқек - 3-5 г, сары май - 30 г (микротолқын 800Вт - 1 мин)
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Балық филесінің дәмін келтіріңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, кішкене текшеге бөліңіз. Балдырқекті турап, сары майды ысытыңыз. Барлық қоспаларды араластырып, балықтың үстіне салыңыз.</p>



4. АРНАЙЫ ТАҒАМ

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г (2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана (60-70 г/дана), тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – 0,5 г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дем-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p>
2	Ет толтырылған болгар бұрышы	480 - 500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы – 2 дана (80г/дана), тартылған ет (сыырдың және шошқаның) - 150-190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20г, тұз – 5г, қара ұнтақ бұрыш – 0,5, сыыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>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. Тұшпапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p>


Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	Көкөніс қосылған бақтақ	210 - 240 г	Сары май - 10 г (2 x 5г), 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
			< Ұсыныстар >
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.			
4	Бұға пісірілген арқан балық	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), су - 20 г
			< Ұсыныстар >
Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.			
5	Азу	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -170 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г
			< Ұсыныстар >
Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз (1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, (2) көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз". Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.			
6	Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға	150 г	Алабұға филесі – 80-100 г (немесе сазан), майонез – 10 г, тұз – 1 г, дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г, үккіштен өткізілген ірімшік – 20 г
			< Ұсыныстар >
Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз. Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.			

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
7	Мүкжидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
			< Ұсыныстар >
Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.			
8	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1 г
			< Ұсыныстар >
Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Бұрылмалы табаққа төселген балауызды қағазға салыңыз. Пісіре бастаңыз.			

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы ет, құс еті, балық немесе жеміс/жидекті тез жібітуге көмектеседі.

Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

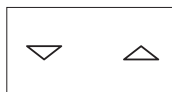
 Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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

- 1. Жылдам** (⌘) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).



- Тағамның салмағын (▽) және (△) түймешіктерін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.




- 3. БАСТАУ** (◊) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:

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



 Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 14-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.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1.  және  түймешігін қатар басыңыз.



Нәтижесі:

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.



- Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.



2. Сигнал құралын қайта қосу үшін  және  түймешіктерін қайта қатар басыңыз.

Нәтижесі:

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.




- 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.  және  түймешігін қатар басыңыз.

Нәтижесі:

- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Бейнебетте “L” көрсетіледі.





2. Пешті құрсаудан босату үшін  және  түймешіктерін қайта бірге басыңыз.

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. Микротолқынға 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	Микротолқынға 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.
Жұқа табақ	✓	8 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.
Фастфуд орамдары		
• 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.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	✓	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.
Металл		
• Ыдыстар	X	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	X	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	X	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластикін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға типізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарлуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓ X	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

- ✓ : Ұсынылады
 ✓X : Сақтықпен пайдаланыңыз
 X : Қайыпсіз емес

ақаулық себептерін анықтау

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 корпусының сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

◆ түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не ◆ 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 радиоада 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.

техникалық параметрлері

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

Үлгі	FW87SBTR/FW87SSTR/FW87SR-B/FW87SR-W FW88SSTR/FW88SR-B/FW88SR-W
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын	1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	489 x 275 x 344 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	шамамен 12 кг



Символ Кеңендік 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.

ескерім

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

Қазақ - 25

ескерім

ескерім

ескерім

ескерім

EAC

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

Өндірушінің мекенжайы: (Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

Зауыттың мекенжайы: ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы: Малайзия

Импорттаушы: «SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, 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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
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	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
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)



DE68-04368A-02

Mikroto'lqinli pech

Foydalanuvchi uchun yo'riqnoma va taom tayyorlash
bo'yicha qo'llanma

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

FW87SBTR/FW87SSTR/FW87SR-B/FW87SR-W
FW88SSTR/FW88SR-B/FW88SR-W

ajoyib imkoniyatlar

Samsung kompaniyasining ushbu qurilmasini xarid
qilganingiz uchun rahmat.

SAMSUNG

mundarija

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar	2
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	10
O'rnatish	11
Aksessuarlar	11
Mikroto'lqinli pechni o'rnatish	11
Xizmat ko'rsatish	12
Tozalash	12
Almashtirish (ta'mirlash)	12
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	12
Pech xususiyatlari	13
Pech	13
Boshqaruv paneli	13
Pechdan foydalani	14
Vaqtini belgilash	14
Taom tayyorlash/isitish	14
Quvvat darajalari	15
Taom tayyorlashni to'xtatish	15
Taom tayyorlash vaqtini sozlash	15
Hidlarni yo'q qilish funksiyasini ishlatish	15
Elektr energiyasini tejash rejimi sozlamasi	15
Rus taomlarini tayyorlash funksiyasini ishlatish	16
Rus taomlarini darhol tayyorlash/tayyorlash	16
Avtomatik tez muzdan tushirish funksiyasini ishlatish	21
Tez muzdan tushirish rejimining parametrlari	21
Tovushli signalni o'chirib qo'yish	22
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish	22
Idish tanlash bo'yicha qo'llanma	23
Nosozliklarni bartaraf etish	24
Texnik xarakteristikalari	25

xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

OGOHLANTIRISH: Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.

OGOHLANTIRISH: Suyuqlik va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishi mumkin.

OGOHLANTIRISH: Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.

Bu qurilma faqat ro'zg'orda ishlatishga mo'ljallangan, uni quyidagi joylarda ishlatmang:

- do'kon, idora yoki boshqa ishxonalarda xodimlar oshxonasida;
- og'ilxonalarda;
- mehmonxona va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;

• to'shak va nonushta turidagi mehmonxonalarda. Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqlash, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

Tutun chiqsa, qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlab ehtiyot bo'lish lozim.

Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishi mumkin.

Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.

Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

Jihoz faqat ichki o'rnatib ishlatish uchun mo'ljallangan. Jihozni shkaf ichiga qo'yib bo'lmaydi.

Mikroto'lqin yordamida pishirishda taom va ichimliklarni metall idishlarga solish mumkin emas.

Jihoz ichidan idishlarni olayotganda aylanuvchi patnisni siljitib yubormaslik uchun ehtiyot bo'lish lozim. Jihozni bug' yordamida tozalagich bilan tozalamaslik lozim.

Mikroto'liqlikni pechni suv sepib tozalash mumkin emas. Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan. Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmaligi kerak.

Ushub moslama o'rnatilgandan so'ng elektr manbaidan ajratilishga ruxsat berilishi kerak. Vilkaga qo'l yetkizish mumkin bo'lgan yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi elektr zanjirini uzgichni qo'shish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.

Bu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.

Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

Agar ishlaganda bu pech g'alati shovqin, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH BO'YICHA KO'RSATMALAR

Ushbu qurilma Yevropa Ittifoqining me'yoriy talablariga javob beradi.

O'rama materiallarini va qurilmani chiqitga chiqarish.

Ushbu qurilmaning o'rama materiallarini qayta ishlatish mumkin.

Quyidagilarni qaytadan ishlatish mumkin:

- Karton;
- Polietilen plyonka (PE);
- Freonsiz penopolistirol (polistirolli penoplast).

Ushbu materiallarni mas'uliyatli hamda hukumat me'yorlariga mos bo'lgan ravishda chiqitga chiqaring.

Hukumat organlari sizni ishdan chiqarib tashlangan qurilmalarni mas'uliyatli ravishda chiqitga chiqarish haqidagi axborot bilan ta'minlay oladilar.

Xavfsizlik

Ushbu qurilma faqat malakali texnik tomonidan o'rnatilishi kerak.

Mikroto'lqinli pech xonadonlarda ishlatilish uchun mo'ljallangan. U faqat ovqat pishirish uchun ishlatilishi kerak. Qurilma ishlatilayotgan paytida va ishlatilganidan so'ng issiq bo'lib turadi. Yosh bolalar qurilmaga yaqinlashishi ehtimoli bor bo'lsa, buni nazarda tuting.

Oddiy pech yonida o'rnatish.

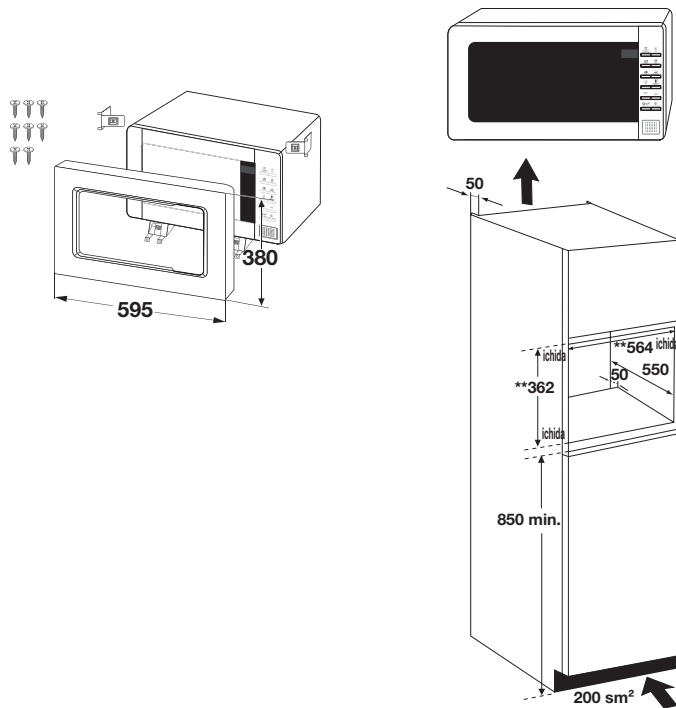
- Mikroto'lqinli pech oddiy pech yoniga o'rnatiladigan bo'lsa, ortiqcha qizib ketishining oldini olish maqsadida ular orasida yetarlicha bo'sh joy qoldirish kerak, chunki yon-atrofi uni haddan tashqari baland harorat bilan o'rab turishi mumkin. O'z-o'zidan ayonki, o'rnatish vaqtida oddiy pech ishlab chiqaruvchisining yo'riqlariga qat'iy rioya qilish muhim ahamiyatga ega.
- Shkaf ichiga qo'yiladigan mikroto'lqinli pechni oddiy pech ustiga o'rnatmaslik kerak, aks holda oddiy pechdan chiqayotgan issiq havo mikroto'lqinli pechning sovutgich tizimiga salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Elektrga ulanish

Qurilma ulanadigan uy elektr tarmog'i milliy va mahalliy talablarga javob berishi lozim.

Doimiy ulanish yaratgungiz kelsa, elektr ta'minot liniyasida kontaktlari orasida 3 millimetrlilik zazor bor bo'lgan ko'p qutbli viklyuchatel o'rnatishingiz shart.

Shkaf ichiga o'rnatish o'lchamlari



Shablon

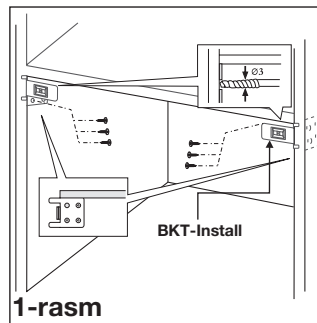
71 mm

SHKAF OLDI

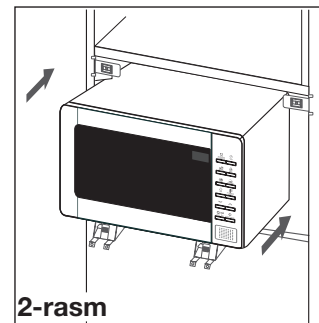
"A" tomoni

O'zbek - 6

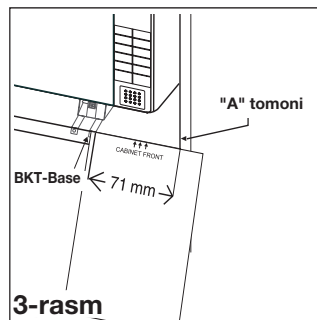
1. Teshiklar parmalash uchun 3 millimetrlı parma ishlatıng. BKT-Install kronshteynlarını murvatlar bilan mahkamlang. (1-rasm)
2. Mikroto'lqinlı pechnı shkaf ichıga kırıgızıb qo'yıng. (2-rasm)
3. Shablonni ishlatıb, BKT-Base kronshteynını shkafning "A" tomonıdan 71 mm uzoqlıkda joylashtırıng. (3-rasm)
4. Teshiklar parmalash uchun 3 millimetrlı parma ishlatıng. BKT-Base kronshteynlarını murvatlar bilan mahkamlang. (4-rasm)
5. Qopqoqni mahkamlab qo'yıng. (5-rasm)
6. Elektr ta'minotni ulang. Qurılma ishlayotganlıgını tekshırıng.



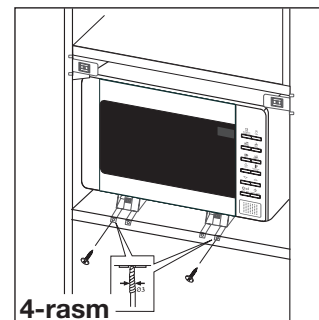
1-rasm



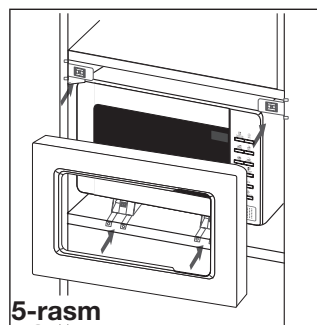
2-rasm



3-rasm



4-rasm



5-rasm

O'zbek - 7

Umumiy xavfsizlik

Har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlashni malakali mutaxassis amalga oshirishi kerak.

Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto'lqin funksiyasida isitmang.

Pechni tozalash uchun benzol, suyultirgich, spirt, bug' yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.

Pechni bunday joylarga o'rnatmang: issiqlik manbalari yoki yonuvchan materiallar yaqinida, nam, yog'li, chang yoki to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar; gaz sizib chiqishi mumkin bo'lgan joylar; notekis sirt.

Pechni mahalliy va davlat qoidalariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak. Elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylaridan yot jismlarni ketkazish uchun muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.

Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang yoki ustiga og'ir buyum qo'ymang.

Gaz sizib chiqayotgan bo'lsa (propan, siqilgan gaz va hokazo), darhol xonani shamollating. Elektr shnuriga tegmang.

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

Pech ishlab turganida uning elektr manbaiga ulash vilkasini sug'urib olmang. Barmog'ingizni yoki yot jismlarni tiqmang. Pechga yot jismlar kirib qolsa, tokdan sug'uring va mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pechga nisbatan kuch ishlatmang yoki ta'sir o'tkazmang.

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.

Vilkani rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkali adapter, uzaytirgich yoki transformatorlardan foydalanmang.

Elektr shnurini metal buyumlarga ilib qo'ymang. Shnur buyumlarning orasidan yoki pechning orqasidan o'tsin.

Shikastlangan vilka, elektr shnuri yoki bo'shab qolgan rozetkadan foydalanmang. Vilka yoki shnur shikastlangan bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.

Pech ustiga, ichiga va eshigiga hech qanday buyum qo'ymang.

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.

Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Spirt bug'lari pechning qaynoq qismlariga tegishi mumkin, shu sababli tarkibida spirt bo'lgan taom yoki ichimliklarni isitayotganda ehtiyot bo'ling.

Bolalar pech eshigiga urilib ketishi yoki barmog'ini qisib olishi mumkin.

Eshigini ochib-yopayotganda bolalarni yaqinlashtirmang.

Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shu sababli idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim. Ichimliklarni olishdan oldin kamida 20 soniyaga qo'yib qo'ying. Kerak bo'lsa, isitish paytida aralashtirib turing. Isitilganidan so'ng doim aralashtiring.

Kuyib qolganda birinchi yordam ko'rsatish bo'yicha quyidagi amallarni bajaring:

1. Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.
2. Unga toza quruq lattani bog'lang.
3. Hech qanday krem, moy yoki losyon surtmang.

Patnis yoki ilgak shikastlanmasligi uchun, taom tayyorlagandan so'ng darhol suvga solmang.

Pechda yog'ni dog'lamang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Natijada yog' toshib ketishi mumkin.

Mikroto'lqinli pechga oid ehtiyot choralar

Faqat mikroto'lqinda ishlatish mumkin bo'lgan idish-ovoq ishlatning. Metall idishlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar kabilardan foydalanmang.

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib yoki kuyib ketmasligi uchun vaqtni qisqartiring.

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting. Yorilmasligi uchun xom tuxum yoki qaynatilgan tuxumlarni isitmang. Zich yopilgan yoki vakuumdagi idishlar, yong'oq, pomidor va hokazolarni isitmang.

Havo almashish tirgishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Yong'in chiqish xavfi vujudga keladi. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik tarzda o'chishi mumkin va u yetarli darajada sovginicha o'chiq holda qoladi.

Idishlarni olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.

Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.

Bo'sh pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suv qo'yib qo'yish tavsiya qilinadi.

Pechni o'rnatishda bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga rioya eting. («Mikroto'lqinli pechni o'rnatish» bo'limiga qarang.)

Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralar

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmang. Blokirovkalash kontaktlarining tirgishlariga hech narsa tiqmang.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday buyum qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan har gal foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech shikastlangan bo'lsa, uni ishlatmang. Malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanganidan so'nggina ishlatning.
Muhim: pech eshigi to'g'ri yopilishi kerak. Eshik egilmasligi kerak; eshik ilgaklari singan yoki bo'shab qolgan bo'lmasligi kerak; eshik zichlagichlari va zichlovchi yuzalari shikastlanmasligi kerak.
- Barcha sozlash va ta'mirlash ishlari malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.

Cheklangan kafolat

Agar moslamanning va/yoki anjomning shikastlanishi mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung anjomni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- O'yilgan, qirilgan yoki singan eshik, tutqichlar, old panel yoki boshqaruv paneli.
- Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshlyotka.

Pechdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.

Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumot oling.

Bu pechni faqat ovqat isitishda ishlatiladi. Faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Ichi to'ldirilgan mato va yostiqlarni isitmang. Ishlab chiqaruvchi pechdan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida yetgan zarar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

Pech yuzasining buzilishi va xatarli holatlarning yuzaga kelmasligi uchun pechni doim toza va yaxshi ahvolda saqlang.

Mahsulot guruhi bayoni

Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQTGA CHIQRISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)



(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat 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.

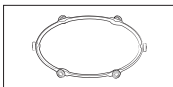
o'rnatish

AKSESSUARLAR

Modelga qarab, to'plamga bir nechta jihozlar kiradi va ular turli funksiyalarni amalga oshiradi.

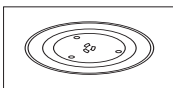
1. Rolikli taglik — pechning markaziga o'rnatiladi.


Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



2. Aylanuvchi patnis — rolikli taglikda shunday o'rnatiladiki, uning markazi muftaga to'g'ri kelishi lozim.

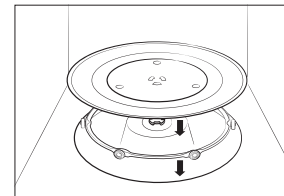
Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.





 Mikroto'lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz FOYDALANMANG.

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

1. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rning. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.
2. 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, 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 ushbu qurilmaning elektr 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 va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

xizmat ko'rsatish

TOZALASH

Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering.

Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kir yig'ilib qolishini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovunli suv bilan ishlating. Chaying va yaxshilab quriting.

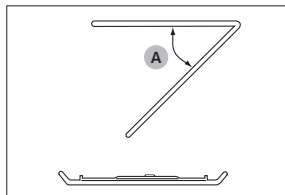
Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

1. Pechni bo'shatib, limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying.
2. Pechni 10 daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida qizdiring.
3. Sikl tugagach, pech sovishini kuting. Keyin eshigini ochib, pishirish bo'lmasini tozalang.

Chayqaluvchi isitgichli modellar ichini tozalash

Pishirish kamerasing yuqori qismini tozalash uchun yuqoridagi isitish elementini ko'rsatilganidek qilib 45° (A) pasaytiring. Shunda tepani tozalash oson bo'ladi.

Tozalab bo'lgach, isitish elementini joyiga qaytaring.



⚠️ DIQQAT

- Eshik va uning zichlagichlarini toza tuting hamda eshik oson ochilib-yopilishiga amin bo'ling. Aks holda pechning ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pechning ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishidan ehtiyot bo'ling.
- Tozalashda dag'al yoki kimyoviy moddalardan foydalanmang.
- Har bir foydalangandan keyin pechni sovitib, pishirish bo'lmasini yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan tozalang.

ALMASHTIRISH (TA'MIRLASH)

⚠️ OGOHLANTIRISH

Bu pech ichida foydalanuvchi olib qo'yadigan qismlari yo'q. Pechni o'zingiz ko'chirish yoki ta'mirlashga urinmang.

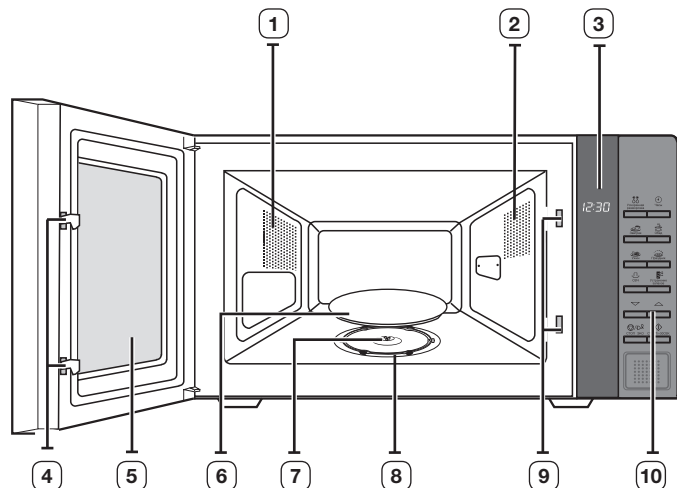
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
- Agar pechning tashqi korpusi bilan muammo yuzaga kelsa, avval tokdan uzing, keyin mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

UZOQ VAQT ISHLATILMAGANDAGI HIMOYA CHORASI

Pechni uzoq vaqt ishlatmasangiz, tokdan uzing va pechni quruq, changsiz joyga ko'chiring. Pech ichida yig'iladigan chang va namlik uning ishlashiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

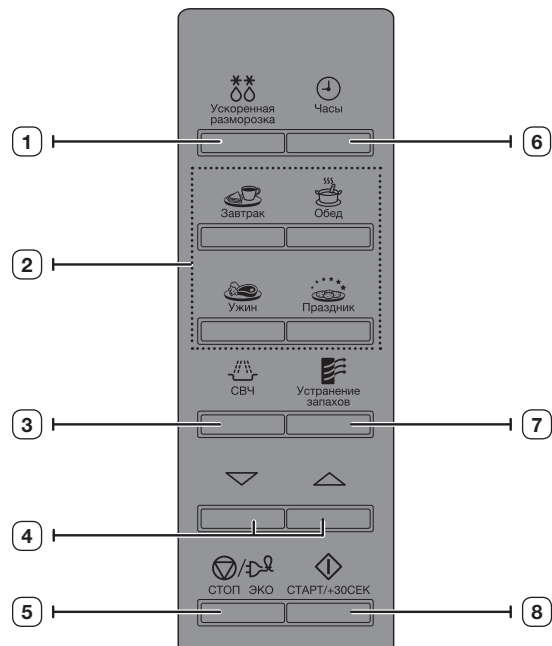
pech xususiyatlari

PECH



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 6. AYLANUVCHI PATNIS |
| 2. YORUG'LIK | 7. MUFTA |
| 3. DISPLAY | 8. ROLIKLI TAGLIK |
| 4. ESHIK QULFI | 9. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. ESHIK | 10. BOSHQARUV PANELI |

BOSHQARUV PANELI



- | | |
|---|--|
| 1. TEZ MUZDAN TUSHIRISH TUGMACHASI | 5. STOP/ENERGIYANI TEJASH REJIMI TUGMASI |
| 2. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH TUGMACHASI | 6. SOATNI SOZLASH |
| 3. QUVVAT DARAJASI/CB4 BO'YICHA REJIMNI TANLASH | 7. HIDLARNI YO'Q QILISH TUGMACHASI |
| 4. YUQORIGA (↔) / PASTGA (∨) TUGMALARI (tayyorlash vaqti, porsiya vazni va hajmi) | 8. BOSHLAGH/+30s TUGMACHASI |

pechdan foydalani

VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr quvvati berilganda displeyda ":0", "88:88" yoki "12:00" vaqt avtomatik ravishda namoyish qilinadi.

Joriy vaqtni o'rnatish. Soat vaqtni 12 soatlik yoki 24 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi.

- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr tarmog'ida uzilish bo'lgandan keyin

Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va, aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.

1. Vaqtni ... o'rnatish uchun

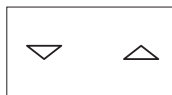
24 soatli formatda

12 soatli formatda

Soat (⊖) tugmasini bir yoki ikki marta bosong.



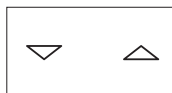
2. Soatni o'rnatish uchun (↖) va (↗) tugmalarini bosong.



3. ⊕ tugmasini bosong.



4. Daqiqani o'rnatish uchun (↖) va (↗) tugmalarini bosong.



5. ⊕ tugmasini bosong.



TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Taomni tayyorlash va isitish jarayoni quyida tasvirlanadi.


Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini ALBATTA tekshiring.

Tayyorlanayotga taomni avval aylanuvchi patnisning o'rtasiga joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.

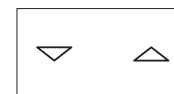
1. tugmasini bosong.

Natija: 800 Vt quvvati (tayyorlash uchun maksimal quvvat) ko'rsatiladi:



Displeyda tegishli quvvat darajasi ko'rsatilgunicha () tugmasini bosgan holda kerakli quvvat darajasini tanlang. Quvvat darajalari jadvalini ko'ring.

2. (↖) va (↗) tugmalarini bosib, tayyorlash vaqtini tanlang.



3. tugmasini bosong.

Natija: Pechkada chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.



- 1) Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi, u nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi.
- 2) Tayyorlash nihoyasiga yetganligi haqida eslatib, pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
- 3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.

Hech qachon mikroto'lqinli pechni bo'sh bo'lganida yoqmag.

Taomni maksimal quvvatda (800 Vt) isitish kerak bo'lsa, tayyorlash vaqti uchun **+30s** tugmasini har bosganda 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda kerakli marta bosong. Pech darhol ishlay boshlaydi.

QUVVAT DARAJALARI

Quyida ko'rsatilgan quvvatlar rejimidan birini tanlang.


Quvvat darajasi	Chiqish quvvati
	MIKROTO'LQIN
YUQORI	800 Vt
O'RTA BALAND	600 Vt
O'RTA	450 Vt
O'RTA PAST	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH (❄️)	180 Vt
PAST/ILIQ TAOM	100 Vt

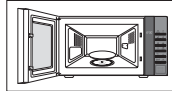
- Agar balandroq quvvat darajasi tanlangan bo'lsa, tayyorlanish vaqtini kamaytirish lozim.
- Agar pastroq quvvat darajasi tanlangan bo'lsa, tayyorlanish vaqtini ko'paytirish kerak.

TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH


Taomning holatini tekshirish uchun pech ishlashini istagan payt to'xtatish mumkin.

1. Vaqtincha to'xtatish; Eshikni oching.

Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Tayyorlash jarayonini davom ettirish uchun eshikni yoping va  tugmasini bosing.



2. To'liq to'xtatish;  tugmasini bosing.

Natija: Tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Tayyorlash parametrlarini bekor qilish zarur bo'lgan hollarda **TO'XTATISH**  tugmasini yana bir marta bosing.



- Tayyorlash jarayonidan avval **TO'XTATISH**  tugmasini bosish orqali parametrlarni bekor qilish mumkin.

TAOM TAYYORLASH VAQTINI SOZLASH

Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini "+30s" tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

30 soniya qo'shish uchun **+30s** tugmasini bir marta bosing.



HIDLARNI YO'Q QILISH FUNKSIYASINI ISHLATISH

Ushbu funksiyadan kuchli hidga ega mahsulotlarni tayyorlash yakunlanganidan keyin yoki pechning ichki kamerasida kuchli tutun paydo bo'lganida foydalaning.

Pechni tozalagandan keyin **Hidlarni yo'q qilish**  tugmasini bosing. To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.



- Hidlarni yo'q qilish jarayoni - 5 daqiqaga teng. **+30s** tugmasini har bosganda u 30 soniyaga oshadi.
- Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti - 15 daqiqaga teng.

ELEKTR ENERGIYASINI TEJASH REJIMI SOZLAMASI


Ushbu pechda elektr quvvatini tejash rejimi bor. Ushbu rejim pech ishlamaganida elektr energiyasini tejash imkoniyatini beradi.

- **Quvvatni tejash rejimi**  tugmasini bosing.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikni oching, shunda displeyda joriy vaqt ko'rsatiladi. Pech ishlatish uchun tayyor.




RUS TAOMLARINI TAYYORLASH FUNKSIYASINI ISHLATISH

Rus taomlarini tayyorlash funksiyasini ishlatishda tayyorlash vaqti avtomatik ravishda o'rnatiladi. Porsiyalar miqdorini tanlash uchun "Rus oshxonasi" bo'limining kerakli tugmasini kerakli darajada bosib. Avval ovqarni aylanuvchi patnisga qo'yib va eshikchani yoping.

1. Rus taomlarini tayyorlash  tugmasini kerakli marta bosib.




2. Boshlash  tugmasini bosib.

Natija: Tugaganida:

- 1) To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.
- 2) Tayyorlash tugagani haqida ogohlantiruvchi signal 3 marta beriladi. (bir daqiqada bir marta)
- 3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.



 Faqat mikroto'lqinli pechlariga mos keluvchi idishlardan foydalaning.

RUS TAOMLARINI DARHOL TAYYORLASH/TAYYORLASH

Quyida keltirilgan jadvalda rus taomlarini avtomatik tayyorlashning 4 dasturi, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalari keltirilgan.



1. NONUSHTA

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
1	Suli bo'tqasi	260 g	«Геркулес» ("Gerkules") suli yormasi – 50 g, shakar – 5 g, tuz – 0,5 g, qaynayotgan suv – 200 ml, sovuq sut – 100 ml
			< Tavsiyalar > Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynayotgan suv va sut qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.
2	Grechkali bo'tqa	200 g	Grechika yormasi – 100 g, tuz – 2 g, qaynoq suv – 300 ml
			< Tavsiyalar > Grechka yormasini chuqur tarelkaga soling va tuz qo'shing. Qaynayotgan suv qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqoq bilan mahkam yoping. Tayyorlashni boshlang.
3	Pashot tuxum	1 dona	Tuxum – 1 dona, suv – 150 ml, sirka 9% – 10-15 ml
			< Tavsiyalar > Suv va sirkali tarelkani mikroto'lqinli pechga soling. Suvni qaynating. Tovushli signaldan so'ng suv va sirkali tarelkani pechdan oling. O'rtada voronka paydo bo'ladigan qilib vilka bilan suvni aralashiring, va unga chaqilgan tuxumni quyib. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
4	Yashil no'xatli sosiskalar	Sosiska – 2 dona Issiq no'xat – 135 g	Sosiska – 2 dona (50 g/dona), sariyog' – 5 g, konservalangan no'xat – 135 g (suvisiz)
			< Tavsiyalar > Sosiskalarning po'stloqlarini oling, ularni vilka bilan teshing va ichi chuqur jomga qo'yib va sariyog' qo'shing. Sariyog' ustiga konservalangan no'xatni soling. Tayyorlashni boshlang.

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
5	Quymoq	130-135 g.	Tuxum – 3 dona, sut – 30 ml, tuz – 2 g
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Tuxumni sut va tuz bilan ko'pirtiring va tayyor bo'lgan massani tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang.</p>
6	Keks	180 g	Shakar – 45 g, vanilin xushbo'lyli shakar – 5 g, yog' – 40 g, tuxum– 0,5 dona, sut – 30 ml, yumshatuvchi – 3 g, un – 100 g
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Shakar, vanillali shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Ko'pirtirilgan tuxumni qo'shing. Qolgan masalliqni qo'shing. Olingan massani yog'langan tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang. Kekslarni tarelkadan olishdan oldin uni soviting.</p>
7	Limon sharchalar	190 g (5 dona)	Un – 100 g, sariyog' – 50 g, shakar – 40 g, tuxum sarig'i – 1 dona, iliq suv – 0,5 qoshiqcha, limon sedrasi Sepma uchun: Tuxum sarig'i – 1 dona, shakar pudrasi – 3-5 g.
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha masalliqni yaxshilab aralashtiring. Besh sharcha tayyorlang. Yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda sharchalar ustini tuxum sarig'i bilan qoplang, shakar pudrasini seping va tayyorlashni davom ettiring. Soviting</p>

2. TUSHLIK

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
1	Borshch	340 g	(1) Qirilgan lavlagi - 50 g, to'g'ralgan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, tomat pasta - 15 g, shakar - 5 g (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi – 650 ml, dafna bargi – 1 dona, sirka 9 % – 5 ml (ta'bga ko'ra)
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha masalliqni katta tarelkaga soling (1), qaynoq sho'rva (mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 650 ml) va dafna bargini qo'shing. Tayyorlashni boshlang.</p>
2	Go'shtli solyanka	340 g	(1) To'g'ralgan piyoz – 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi – 350 ml (2) Kavar – 7 g, qirilgan tuzlangan 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 bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi – 300 ml
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Piyozni katta tarelkaga solib, qaynayotgan sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, boshqa masalliqni qo'shing (2). Hammasini yaxshilab aralashtiring, sho'rva va dafna bargini qo'shing, va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
3	Tovuq go'shtli ugrali sho'rva	350 g	Vermishel – 10 g, tovuq filesi – 50 g, qirilgan sabzi – 15 g, to'g'ralgan piyoz – 10 g, tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 440 ml
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulyon va boshqa masalliqni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.</p>

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqar
4	Cho'chqa bo'yni gorchitsa bilan	250 g	(1) Cho'chqa go'shti (bo'yin qismini) — 150 g, qirilgan sabzi — 20 g, to'g'ralgan piyoz — 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi — 100 ml (2) Sous uchun masalliqar: Un — 5 g, djon gorchitsasi — 20 g, smetana — 30 g, suv — 50 ml
			< Tavsiyalar >
Go'shtni bo'laklarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang, va tovuq sho'rvasini qo'shing (1). Chuqur tarelkaga soling. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqarlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida, go'shtli sho'rvani qo'shing, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
5	Go'shtli Tipratikon	220 g	(1) Go'shtli qiyma (mol va cho'chqa go'shti) — 120 g (uch qismga bo'ling), qaynatilgan guruch - 40 g, tuz - 1 g, yanchilgan murch - 0,5 g, to'g'ralgan piyoz — 20 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqqiyozi - 3 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki — 100 ml (2) Sous uchun masalliqar: Un — 5 g; tomat pasta — 10 g, suv - 40 ml
			< Tavsiyalar >
Go'sht qiymasiga gurunchni qo'shing. Ziravorlar qo'shing va qo'lda aralashtiring. Uch sharcha tayyorlang. Piyoz va sarimsoq piyozni chuqur tarelkaga soling. Ularning ustiga go'sht sharchalarini qo'yning va sho'rvani qo'shing. Tareklarni pechga soling. (1) Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqarlarni tayyorlang. (2) Pech tovushli signal berganda, go'sht kotletali sho'rva sousini qo'shing. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
6	Mevali kompot	200 ml	Turshak — 25 g, olxo'ri qoqi — 20 g, olma qoqi — 15 g, shakar — 10 g, limon kislotasi — 2 chimdirm, qaynagan suv — 450 ml
			< Tavsiyalar >
Barcha masalliqarlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan suvni qo'shing. Tayyorlashni boshlang.			
7	Sabzavotlardan sho'rva	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar — 150 g, sabzavotli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki — 300 ml
			< Tavsiyalar >
Barcha masalliqarlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqar
8	Chuchvara	450 g (15 dona) bulyoni bilan	Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10–12 g/dona), tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki — 600 ml, butun murch — 3-5 dona, dafna bargi — 1 dona.
			< Tavsiyalar >
Barcha masalliqarlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Aralashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, oyoqlarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

3. KECHKI OVQAT



Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqar
1	Olxo'ri qoqili tovuq oyoqlari	325 g 2 dona	To'g'ralgan piyoz — 15 g, to'g'ralgan tuz — 20 g, tovuq soni - 2 dona (160-180 g), olxo'ri qoqi - 5-7 dona (50 g), tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 200 ml
			< Tavsiyalar >
Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling. Tepasiga tovuq oyoqlarini qo'yning, olxo'ri qoqi va sho'rvani qo'shing. Idishni mikroto'lqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, oyoqlarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
2	Qaynatilgan kurka go'shti sabzavot bilan	315 g	Bo'laklarga maydalangan kurka filesi — 150 g, to'g'ralgan tsukkini — 50 g, to'g'ralgan piyoz — 15 g, to'g'ralgan sabzi — 20 g, tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki — 150 ml
			< Tavsiyalar >
Barcha masalliqarlarni tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, file bo'laklarini aylantiring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
3	To'liq pishirilgan kartoshka	140-180 g 1-2 dona	Yirik kartoshka – 160 – 200 g (1-2 dona)
			< Tavsiyalar >
			Kartoshkani yuving va po'stidan arching. Uni mikroto'liqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Dasturhonga tortishdan avval kesing. Stolga qo'yishdan oldin sariyog', smetana, pishloq va xohishingizga qarab boshqa ziravorlarni qo'shing.
4	Ratatuy	260 g	Mayda to'g'ralgan sukkinini – 100 g, mayda to'g'ralgan sabzi – 60 g, mayda to'g'ralgan bolgar qalampir – 75 g, mayda to'g'ralgan piyoz – 45 g, mayda chopilgan sarimsoq piyoz – 6 g, tomat pasta – 10 g (mayoran yoki bazilik qo'shish mumkin), sabzavotli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 130 ml
			< Tavsiyalar >
			Barcha masalliqarni tarelkaga qo'ying. (Majoran va rayhon qo'shing.) Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.
5	Eski ruscha baliq	340 g	(1) Qalamchalangan lavlagi – 30 g, qalamchalangan sabzi – 30 g, qalamchalangan piyoz – 15 g, baliq/tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun masalliqar: Un – 10 g, tomat pasta – 10 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi – 150 r, dafna bargi – 1 dona
			< Tavsiyalar >
			Barcha masalliqarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin sous uchun aralashma, sabzavotlar va sho'rvani aralashtiring. (2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
6	Lososdan steyk-kapalak	125 g	Kapalak shaklidagi losos steyki – 150-170 g, tuz – 1 g, suv – 20 g (limon yoki apelsin sharbati – 10 g)
			< Tavsiyalar >
			Losos steykiga ziravorlarni qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. (Xohishga ko'ra sharbatini qo'shing). Tarekani mikroto'liqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
7	Sariyog'li sousli bug'dagi baliq	120 g + 53 g sous	Treska filesi – 140-150 g (yoki sudak filesi), limon – 10 g (siqilgan sharbat), tuz – 1 g, suv – 30 g, dafna bargi – 1 dona. Sous: Qotirib pishirilgan tuxum - 20 g (0,5 dona), mayda to'g'ralgan petrushka - 3-5 g, sariyog' - 30 g (CB4 rejim 800 Vt quvvatda - 1 daq)
			< Tavsiyalar >
			Baliq filesiga ziravor qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. Tarekani mikroto'liqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang. Sousni alohida tayyorlagan. Tuxumni qaynatning va mayda qilib to'g'rang. Petrushkani choping va sariyog'ni eriting. Barcha masalliqarni qo'shing va baliq ustiga qo'ying.

4. BAYRAM



Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
1	Moskva balig'i	270 g	(1) Shampinonlar – 30 g, sudak biqin go'shti – 150 g, o'simlik yog'i – 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Pishirilgan kartoshka dumaloq bo'laklari – 2 dona (60-70 g/dona), tuz – 5 g, yanchilgan oq qalampir – 0,5 g, qirilgan pishloq – 25 g
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Qo'ziqorinlarni baliqliq tarelkaga qo'ying. O'simlik yog'ini quyung (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, smetana porsiyasining yarmini keramik tarelkaga soling (o'rtasiga) (2). Smetanaga qo'ziqorinlarni soling. Ustiga baliqni qo'ying. Ziravorlang. Baliq atrofiga kartoshka tering. Kartoshkaga pishloq seping (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
2	Qiyimli qalampir	480-500 g 2 dona	(1) Bulg'or qalampiri – 2 dona (80 g/dona), qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 150-190 g (ikkiga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch – 10-20 g, tuz – 5 g; yanchilgan murch – 0,5 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun masalliqlar: Un – 5 g; tomat pasta – 10 g, suv – 50 ml
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Go'sht qiymasiga gurunchni qo'shing. Ziravorlar qo'shing va qo'lda aralashiring. Qalampirni o'rtasini va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni chuqur tarelkaga soling va sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, aralashmani go'shtli qalampiri sho'rvaga soling. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
3	Sabzavotli forel	210-240 g	Sariyog' – 10 g (2 x 5 g), to'g'ralgan sabzi – 35 g, to'g'ralgan 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, sariyog' – 5 g
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Yog' o'tkazmaydigan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoq piyoz, va seldereyni qo'ying. Ziravorli forelni sabzavotlar ustiga qo'ying. Baliqni sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan qoplang. Tarekani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.</p>

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
4	Bug'da tayyorlangan losos steyki	150-170 g	Suyak va terli losos steyki – 200-250 g, tuz – 1 g, limon – 15 g (limon sharbat), suv – 20 g
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Losos steykiga ziravorlarni qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. Tarekani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.</p>
5	Azu	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni bir bo'lakda – 170 g, to'g'ralgan piyoz – 20 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 100 ml (2) Sous uchun masalliqlar: Un – 5 g, tomat pasta – 15 g, suv – 50 ml, qirilgan tuzlangan bodring – 30 g
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Go'sht va piyozni chuqur tarelkaga soling va sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin aralashiring va sous uchun aralashmani (2) sabzavot, sho'rva va go'shtga qo'shing. Aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
6	Pishloq va pomidorli sudak	150 g	Sudak filesi – 80-100 g (yoki karp), mayonez – 10 g, tuz – 1 g, aylanma shaklida kesilgan pomidor – 50 g, qirilgan pishloq – 20 g
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Baliq filesini mayonez bilan surting va tuz qo'shing. Baliq ustiga pomidor qo'ying, va ularni tish kovlagich bilan sanching. Ustindan pishloq seping. Tarelkaga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Tish kovlagichni oling.</p>
7	Klyukvali mors	200 ml	Muzlatilgan klyukva – 40 g, shakar – 30 g, suv – 200 ml
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Muzlatilgan klyukvani blender bilan maydalang. Barcha masallqlarni katta tarelkaga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Soviting va suzing.</p>
8	Pechenye	160 g (2 x 80 g)	Un – 85 g, shakar kukuni – 25 g, yog' – 50 g, tuxum – 0,5 dona, tuz – 1 g
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Un, shakar pudrasi va sariyog'ni yaxshilab aralashiring. Tuz va tuxumni qo'shing. Yaxshilab aralashiring. Xamirni ikki yumaloq yassi pechenyega bo'ling. Ularni pergament qog'oz bilan qoplangan patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.</p>

AVTOMATIK TEZ MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINI ISHLATISH

Avtomatik tez muzdan tushirish funksiyasi go'sht, parranda, baliq va meva yoki reza mevalarni muzdan tushirish imkoniyatini beradi.

Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi.



Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

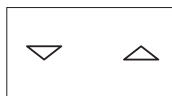
 Mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkin bo'lgan idishlardan foydalaning.


Avval muzlatilgan mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

1. Tez muzdan tushirish  tugmasini bir yoki bir necha marta bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (yondagi jadvalga qarang.)




2.  va  tugmalarini bosib, mahsulot vaznini tanlang.
Maksimal og'irlik — 1500 g.




3. Boshlash  tugmasini bosing.

Natija:

- Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.
- Muzdan tushirishni tugatish uchun  tugmasini qayta bosing.



 Mahsulotlarni avtomatik parametrlarni ishlatmasdan qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan mikroto'lqin rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumot uchun 14-betdagi "Taom tayyorlash/Isitish" bo'limga qarang.

TEZ MUZDAN TUSHIRISH REJIMINING PARAMETRLARI

Quyida keltirilgan jadvalda avtomatik tarzda tez muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.

Muzdan tushirishdan avval har qanday o'ramani olib tashlash kerak. Go'sht, tovuq, baliq yoki mevalar/reza mevalarni sopol tarelkaga joylashtiring.

Kod/Mahsulot	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'ljalangan.
4. Mevalar	100-600 g	5-20 daq.	Mevalarni tekis shisha idishga tekis yoyib chiqing. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi.

TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o'chirib qo'yishingiz mumkin.

1. (⏏) va (⏏) tugmalarini birga bosong.

Natija:

- Displayda quyidagi ko'rsatiladi.

OFF

- Pech tugmani har bosganda signal bermaydi.



2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun (⏏) va (⏏) tugmalarini bir vaqtda bosong.

Natija:

- Displayda quyidagi ko'rsatiladi.

ON

- Pech yana tovushli signal beradi.



MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Ushbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan xavfsizlik dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni bloklashga imkon beradi. Pechni har qanday payt blokirovka qilish mumkin.

1. (⏏) va (⏏) tugmalarini birga bosong.

Natija:

- Pech bloklangan (funktsiyalarni tanlash mumkin emas).
- Displayda "L" ko'rinadi.

L



2. Pechni blokdan chiqarish uchun (⏏) va (⏏) tugmalarini bir vaqtda bosong.

Natija:

- Pechni odatiy ravishda ishlatish 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 keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliigi	Izohlar
Aluminiy folga	✓ X	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Folganing pech devoriga yaqin turishi yoki ko'p miqdorda folga ishlatilishi elektr yoyi paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
Qizartirish uchun idish	✓	Oldindan 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.
Poliefirda bir martalik idish.	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday idishlarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakan va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun ishlatish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalalar	X	Yonib ketish xavfi.
• Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezakli idish	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Tayyorlash uchun idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yonilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliigi	Izohlar
Metall		
• Idishlar	X	Elektr yoyi yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	X	
Qog'oz		
• Tarekalar, stakanchalar, mato va qog'oz sochiqlar	✓	Qisqa vaqtida tayyorlash va isitish uchun. Ortiqcha namlikni yutish uchun.
• Qayta ishlangan qog'oz	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• 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.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olaytganda ehtiyot bo'ling, chunki qaynoq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓ X	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

- ✓ : Tavsiya qilinadi
 ✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning
 X : Tavsiya etilmaydi

nosoziyklarni bartaraf etish

NIMADANDIR SHUBHALANSANGIZ YOKI MUAMMO TUG'ILSA, NIMA QILISH KERAK

Quyidagi muammolardan biri paydo bo'lsa, tavsiya etilgan yechimlarni ishlatib ko'ring.

Bu normal holat.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshik va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshik va korpusda yorug'lik aks etmoqda.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan bug' chiqishi.

◇ tugmasi bosilganida pech ishlashni boshlamaydi.

- Eshik zich yopilganmi?

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Vaqt to'g'ri o'rnatilganmi va ◇tugmasi bosilganmi?
- Eshik yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklama oshib ketib, bu eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga olib kelgandir?

Taom yaxshi pishmagan yoki haddan tashqari pishib ketgan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvat darajasi to'g'ri qo'yilganmi?

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda

- Metall bezagi bor idishdan foydalanilayotgandir?
- Pechda vilka yoki boshqa metall predmet qoldirilgandir?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turgandir?

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu normal holat. Bunday muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatish.
- Agar pech mikroprotssessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Bunday muammoni hal qilish uchun tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzib, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqing. Vaqtni yangidan belgilang.
- ✍ Agar yuqoridagi ko'rsatmalar yordamida muammoni hal qilib bo'lmasa, savdo tashkilotiga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotishdan keyingi xizmat ko'rsatish xizmatiga murojaat qiling.

texnik xarakteristikalari

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Qurilmaning texnik xarakteristikalari va mazkur Yo'riqnomaga oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	FW87SBTR/FW87SSTR/FW87SR-B/FW87SR-W FW88SSTR/FW88SR-B/FW88SR-W
Elektr toki manbai	230 Vt ~ 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqinli pech	1150 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGs
Magnetron	OM75S(31)
Sovitish metodi	Ventilyator dvigateli
O'lchamlari (K x B x Ch) Tashqi Pechning ichki kamerasi	489 x 275 x 344 mm 330 x 211 x 324 mm
Sig'imi	23 litr
Og'irligi Sof og'irligi	Taxminan 12 kg

qayd

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

O'zbek - 25

qayd

qayd



qayd

qayd

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN
 ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
 Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
 Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streys,
 Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port
 Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
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	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
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)



DE68-04368A-02