



MG23H3115Q\*

# Микроволновая печь

Инструкция пользователя и  
руководство по приготовлению пиццы

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного  
устройства компании Samsung.

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

**SAMSUNG**

## СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности .....	2
Краткое наглядное руководство .....	11
Функции микроволновой печи .....	12
Печь .....	12
Панель управления.....	13
Принадлежности .....	13
Использование печи .....	14
Принцип работы микроволновой печи .....	14
Проверка работы печи.....	14
Установка времени .....	15
Приготовление/разогрев пищи .....	15
Уровни мощности .....	16
Настройка времени приготовления пищи .....	16
Остановка приготовления пищи .....	16
Настройка режима энергосбережения .....	16
Использование режима русская кухня .....	17
Использование режима здорового питания .....	23
Использование тефлоновой тарелки .....	25
Использование функций автоматической быстрой разморозки .....	27
Использование функции сохранения тепла .....	28
Выбор дополнительных принадлежностей .....	28
Использование функции устранения запахов .....	28
Приготовление в режиме гриля.....	29
Комбинированный режим: свч и гриль .....	29
Отключение звукового сигнала .....	30
Защитная блокировка микроволновой печи.....	30
Руководство по выбору посуды .....	31
Рекомендации по приготовлению .....	32
Поиск и устранение неисправностей и информационные коды.....	39
Устранение неисправностей .....	39
Информационный код.....	40
Технические характеристики.....	40


## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

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

### ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти.**

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



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Электричество.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



НЕ следует.



НЕ прикасаться.



НЕ разбирать.



Строго следуйте указаниям.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание



Важная информация

Русский - 2

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

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** **(только для функций микроволновой печи)**

- 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.
- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

- 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.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
- При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
<input type="checkbox"/>	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
<input checked="" type="checkbox"/>	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

<input type="checkbox"/>	Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.
<input type="checkbox"/>	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
<input checked="" type="checkbox"/>	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
<input checked="" type="checkbox"/>	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
<input checked="" type="checkbox"/>	Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
<input type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться;

<input type="checkbox"/>	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
<input checked="" type="checkbox"/>	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
<input checked="" type="checkbox"/>	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
<input checked="" type="checkbox"/>	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
<input checked="" type="checkbox"/>	Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
<input type="checkbox"/>	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) — дополнительно**

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.
-------------------------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.
<input type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
<input type="checkbox"/>	Не допускается использование паровых очистителей.
<input type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
<input checked="" type="checkbox"/>	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
<input checked="" type="checkbox"/>	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
<input checked="" type="checkbox"/>	Устройство и кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

★	<p>Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.</p>
☐	<p>Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.</p>
☐	<p>Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.</p>

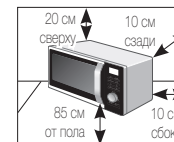
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.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

использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

## **УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

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

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



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
  3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается. (Только для моделей с вращающимся подносом).
  4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ☐ Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности подключайте кабель питания к розетке сети переменного тока с надлежащим заземлением.

- ☑ Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, 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.

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

- Внутренние и внешние поверхности
  - Дверца и уплотнители дверцы
  - Вращающийся поднос и роликовые подставки (только для моделей с вращающимся подносом)
- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
  - ☑ Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных

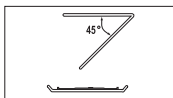
ситуаций.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
  2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью ткани, смоченной в мыльном растворе. Промывайте и вытирайте насухо.
  3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте в печь чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив устройство на полную мощность.
  4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
- ☑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:
    - Не накапливались на них;
    - Не мешали правильно закрывать дверцу.
  - ☑ **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам

Русский - 7

внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнитель дверцы:

- сломаны петли;
- износился уплотнитель;
- деформировался или погнулся корпус.

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

**НЕ** снимайте наружный корпус печи.

Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

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

Если необходимо убрать печь на временное хранение, выберите сухое, защищенное от пыли помещение.

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

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ		🔥	⚡	🚰	👤
✘	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
☐	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
☐	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
☐	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
🔌	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓



<input checked="" type="checkbox"/>	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не используйте бензол, растворитель, спирт, парочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печью.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	Не наносите воду непосредственно на печь.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации <b>ОБЯЗАТЕЛЬНО</b> дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и <b>ОБЯЗАТЕЛЬНО</b> перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию <b>ПЕРВОЙ ПОМОЩИ</b> . <ul style="list-style-type: none"> <li>• Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.</li> <li>• Наложите чистую сухую повязку.</li> <li>• Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>ВНИМАНИЕ</b>					
	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
	Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
	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 ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве. (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ)**

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

- (a) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- (в) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от производителя. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
  - (1) дверца (не должна быть погнута);
  - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
  - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.
  - Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
  - Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
  - Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
  - Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.



## 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.

## КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО


### Приготовление пищи.

	<b>1.</b> Положите продукты в печь. Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> , чтобы начать приготовление.
	<b>2.</b> Поворачивайте <b>круговой переключатель</b> до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на <b>круговой переключатель</b> , чтобы установить нужный уровень.
	<b>3.</b> Установите время приготовления, повернув <b>круговой переключатель</b> .
	<b>4.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> . <b>Результат:</b> Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.




### Автоматическая ускоренная разморозка продуктов.

	<b>1.</b> Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку <b>Ускоренная разморозка</b> .
	<b>2.</b> Установите категорию приготовления, повернув <b>круговой переключатель</b> . Нажмите на <b>круговой переключатель</b> , чтобы установить нужное значение.
	<b>3.</b> Выберите нужный вес, повернув <b>круговой переключатель</b> в соответствующее положение.
	<b>4.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> .

### Добавление дополнительных 30 секунд.

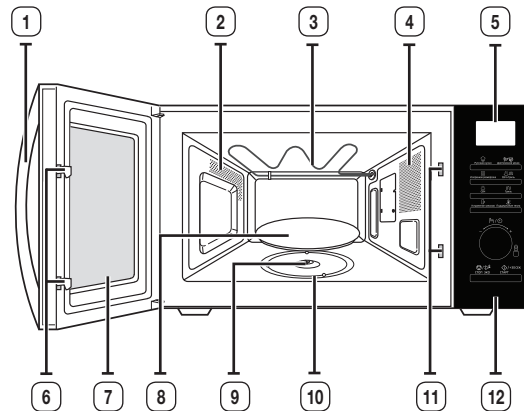
 / +30 СЕК СТАРТ <input type="text"/>	Оставьте пищу в печи. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> один или несколько раз. При каждом нажатии кнопки к времени приготовления добавляется 30 секунд.
---	--

### Приготовление пищи на гриле.

 Гриль <input type="text"/>	<b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Гриль</b> .
	<b>2.</b> Установите время приготовления, повернув <b>круговой переключатель</b> в соответствующее положение.
 / +30 СЕК СТАРТ <input type="text"/>	<b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> .

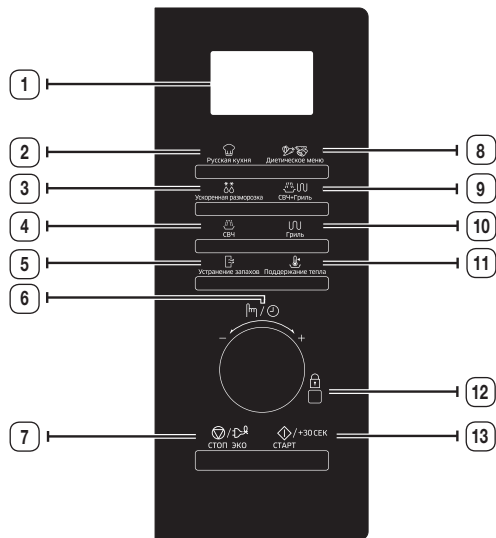
## ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

### ПЕЧЬ



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

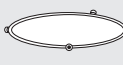
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1. ДИСПЛЕЙ  | 7. КНОПКА СТОП/ЭКО               |
| 2. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ                             | 8. КНОПКА ДИЕТИЧЕСКОЕ МЕНЮ       |
| 3. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА                     | 9. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ              |
| 4. КНОПКА СВЧ                                       | 10. КНОПКА ГРИЛЬ                 |
| 5. КНОПКА УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ                        | 11. КНОПКА ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА     |
| 6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ/ВЫБОР) | 12. КНОПКА БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ |
|   | 13. КНОПКА СТАРТ/+30СЕК          |

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	<p><b>1. Роликовая подставка</b> устанавливается в центре печи.  <b>Назначение:</b> Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.</p>
	<p><b>2. Вращающийся поднос</b> устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.  <b>Назначение:</b> Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p>
	<p><b>3. Подставка для гриля</b>, устанавливается на вращающийся поднос.  <b>Назначение:</b> Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.</p>
	<p><b>4. Тефлоновая тарелка</b>, см. стр. с 25 по 26.  <b>Назначение:</b> Тарелка с тефлоновым покрытием используется для "подрумянивания" пиццы в режиме "СВЧ" или "СВЧ и гриль". Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.</p>

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

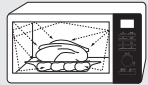
### ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания (вручную и автоматически);
- приготовления;
- разогрева.

Принцип приготовления пищи.

	<p><b>1.</b> Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.</p>
	<p><b>2.</b> Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.</p>
	<p><b>3.</b> Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• количества и плотности продуктов;</li><li>• содержания воды;</li><li>• начальной температуры (охлажденная пища или нет).</li></ul>


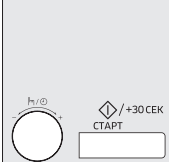
 Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:


- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Равномерное прогревание пищи.

### ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

	<p><b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи)</p>
	<p><b>2.</b> Затем нажмите на <b>круговой переключатель</b> (800 Вт), установите время от 4 до 5 минут, повернув <b>круговой переключатель</b>, и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p> <p><b>Результат:</b> В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.</li><li>2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).</li><li>3) Затем вновь отобразится текущее время.</li></ol>

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


## 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.


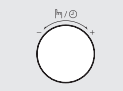
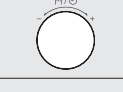
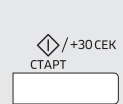
	<b>1. Нажмите на <b>круговой переключатель</b>. Чтобы установить время в... 24-часовом формате. 12-часовом формате.</b>
	<b>2. Поверните <b>круговой переключатель</b>, чтобы установить формат отображения времени. (24 часа или 12 часа). Затем нажмите на <b>круговой переключатель</b>, чтобы выбрать формат отображения времени.</b>
	<b>3. Поверните <b>круговой переключатель</b>, чтобы установить значение часа. Затем нажмите на <b>круговой переключатель</b>, чтобы установить значение часа.</b>
	<b>4. Поверните <b>круговой переключатель</b>, чтобы установить значение минут.</b>
	<b>5. Нажмите на <b>круговой переключатель</b>, чтобы завершить настройку.</b>


## 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.

	<b>1. Нажмите кнопку <b>СВЧ</b>.</b> <b>Результат:</b> На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи)
	<b>2. Поворачивайте <b>круговой переключатель</b> до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на <b>круговой переключатель</b>, чтобы установить нужный уровень.</b>
	<b>3. Установите время приготовления, повернув <b>круговой переключатель</b>.</b> <b>Результат:</b> Отобразится время приготовления.
	<b>4. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</b> <b>Результат:</b> В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.


 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.


 Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**. Каждое повторное нажатие кнопки обеспечивает увеличение времени приготовления с шагом 30 секунд. Печь начинает работать немедленно.

## УРОВНИ МОЩНОСТИ



Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1100 Вт

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

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


## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

 +30 СЕК <b>СТАРТ</b> <input type="text"/>	Время приготовления пиццы можно увеличивать с помощью кнопки <b>СТАРТ/+30СЕК</b> , добавляя каждым нажатием по 30 секунд.
	Время приготовления также можно увеличить с помощью <b>кругового переключателя</b> , добавляя с каждым оборотом по 10 секунд.

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

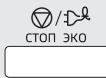
Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пиццы.


	<p><b>1. Временная остановка</b></p> <p><b>1) Откройте дверцу.</b>  <b>Результат:</b> Процесс приготовления пиццы остановится.            Чтобы возобновить приготовление пиццы, закройте дверцу и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p> <p><b>2) Нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b>.</b>  <b>Результат:</b> Процесс приготовления пиццы остановится.            Чтобы возобновить приготовление пиццы, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p>
	<p><b>2. Полная остановка</b>            Нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b>.  <b>Результат:</b> Процесс приготовления будет остановлен.            Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> еще раз.</p>

 Параметры можно отменить перед началом приготовления, просто нажав кнопку **СТОП/ЭКО**.

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние – режим ожидания с отображением часов.

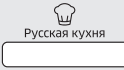


	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b>.  <b>Результат:</b> Дисплей выключен.</li> <li>Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b>, после этого на дисплее отобразится текущее время.            Печь готова к использованию.</li> </ul>
--	---

 **Функция автоматической экономии энергии**  
 Если в процессе настройки или при временной остановке не было выбрано никакой функции, то через 25 минут действие отменится, и будут отображены часы.  
 Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУССКАЯ КУХНЯ

Автоматическая функция Русская кухня предлагает 46 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

	<p><b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Русская кухня</b>.</p>
	<p><b>2.</b> Выберите категорию приготавливаемого блюда, поворачивая <b>круговой переключатель</b>, после чего нажмите на <b>круговой переключатель</b> для установки категории.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Русская кухня</li> <li>2. Суп / каша</li> <li>3. Напитки</li> </ol> <p>Выберите приготавливаемое блюдо, поворачивая <b>круговой переключатель</b>.</p> <p>Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.</p>
	<p><b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Начнется приготовление пищи.</p> <p>По его окончании:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Раздастся 4 звуковых сигнала.</li> <li>2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).</li> <li>3) Затем вновь отобразится текущее время.</li> </ol>

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

### 1. Русская кухня

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-1 Омлет	130 - 135 г	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p>		

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-2 Сосиски с зеленым горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек - 132 г	Сосиски — 2 шт по 50 г, масло сливочное — 5 г, зеленый горошек — 135 г (без жидкости)
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.</p>		
1-3 Кекс	180 г	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.</p>		
1-4 Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт., теплая вода — 1 ст. ложка, лимонная цедра. Для верхнего слоя: Яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3-5 г
<p><b>Инструкции</b></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>		
1-5 Сырники	2 по 95 г	Творог — 90-100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — ¼ шт., масло — 5-10 г (для смазывания)
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.</p>		

(продолжение)

Русский - 17

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-6 Тост с сыром	40–60 г	Хлеб для тостов — 2 кусочка по 26–28 г, сыр — 2 кусочка по 20 г
	<b>Инструкции</b> Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.	
1-7 Жареный сыр	125 г (5 шт.)	Сыр — 125 г (4–5 шт. по 25 г кажд.), яйцо — ½ шт., молотые сухари — 3–5 г
	<b>Инструкции</b> Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.	
1-8 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) Ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60–70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
	<b>Инструкции</b> 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.	
1-9 Стейк из лосося на гриле	150–170 г	Стейк из лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
	<b>Инструкции</b> Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-10 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 — 150 мл
	<b>Инструкции</b> Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
1-11 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
	<b>Инструкции</b> Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (1) Положите на 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.	
1-12 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
	<b>Инструкции</b> 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.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
<b>1-13</b> Мясной рулет с вареным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — ½ г
	<b>Инструкции</b>	Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.
<b>1-14</b> Ленивые голубцы	225 г 2 шт.	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, отварной рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1–2 г, черный перец-горошек — ½ г (б) Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	<b>Инструкции</b>	Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.
<b>1-15</b> Котлеты	114 г 2 шт.	(1) Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г (3) Панировочные сухари — 5 г
	<b>Инструкции</b>	Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
<b>1-16</b> Печеный картофель	140-180 г 1–2 шт.	Крупный картофель — 160–200 г (1–2 шт.)
	<b>Инструкции</b>	Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
<b>1-17</b> Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини — 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, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	<b>Инструкции</b>	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
<b>1-18</b> 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.
	<b>Инструкции</b>	Поместите все ингредиенты в глубокую миску 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.
<b>1-19</b> Замороженная пицца	370 г	Замороженная пицца — 350 г
	<b>Инструкции</b>	Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.

(продолжение)

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-20 Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350–370 г, лимон — 25 г (сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки
	<b>Инструкции</b> Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.	
1-21 Мясо по-боярски	280 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — ½ г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г
	<b>Инструкции</b> Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.	
1-22 Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г. Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.
	<b>Инструкции</b> Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-23 Крупеник	224 г	(а) Творог 9% — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., приготовленная гречка — 140 г (б) Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г (в) Сметана — 30 г
	<b>Инструкции</b> Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.	
1-24 Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки.
	<b>Инструкции</b> Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.	
1-25 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 — ½ 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
	<b>Инструкции</b> 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.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-26 Мясные шарики в томатном соусе	265 г 2 шт.	(1) Мясные биточки (а) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина). — 130 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г (б) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
		<b>Инструкции</b> Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.
1-27 Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл
		<b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.

## 2. Суп / каша

Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья "Геркулес" — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
		<b>Инструкции</b> Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятка, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
2-2 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, маслины — 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
		<b>Инструкции</b> Поместите лук в большую миску, 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.
2-3 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)
		<b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в большую миску (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.
2-4 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
		<b>Инструкции</b> Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.

(продолжение)

Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-5 Щи	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
		<b>Инструкции</b> 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.
2-6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл
		<b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
2-7 Корейский Рамен	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
		<b>Инструкции</b> Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое вместе с водой (550 мл) в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.
2-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	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.
		<b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.

Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
		<b>Инструкции</b> Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и хорошо перемешайте. Начните приготовление.

### 3. Напитки

Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
3-1 Чай с лимоном и мятой	200–250 мл	Вода — 200 мл, чайные листья — 0,5 ст. л., лимон — 1 ломтик, мята — несколько листьев
		<b>Инструкции</b> Положите в воду чайные листья, 1 ломтик лимона и листья мяты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.
3-2 Глинтвейн	150–200 мл	Сухое красное вино — 150 мл, апельсины — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г
		<b>Инструкции</b> Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
3-3 Чай с корицей и медом	200–250 мл	Вода — 200 мл, корица — 1/2 ст. л., мед — 1 ст. л.
		<b>Инструкции</b> Добавьте корицу в воду. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Охладите до средней температуры. Добавьте мед.
3-4 Чай "Масала" с молоком и кардамоном	200–250 мл	Чайные листья — 1 чайная ложка, молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — 1/2 чайной ложки, кардамон — 1 шт., корица — 1/2 чайной ложки, сахар — 2 ч. л.
		<b>Инструкции</b> Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.




Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
3-5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
	<b>Инструкции</b> Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-6 Чай с корицей и лимоном	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
	<b>Инструкции</b> Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-7 Какао	200–250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
3-8 Горячий шоколад	350–400 мл	Темный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10%) — 250 мл, вода — 1–2 столовые ложки, сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу
	<b>Инструкции</b> Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
	<b>Инструкции</b> Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.	
3-10 Компот из сухофруктов	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
	<b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.	

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция Диетическое меню предлагает двадцать предварительно запрограммированных режимов приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

	<p><b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Диетическое меню</b>.</p>
	<p><b>2.</b> Выберите категорию приготавливаемого блюда, поворачивая <b>круговой переключатель</b>.</p> <p>1. Овощи / Крупы 2. Птица / Рыба</p> <p>Нажмите на <b>круговой переключатель</b>. Выберите приготавливаемое блюдо, поворачивая <b>круговой переключатель</b>.</p> <p>Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.</p>
	<p><b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Начнется приготовление пищи. По его окончании:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Раздастся 4 звуковых сигнала.</li> <li>2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).</li> <li>3) Затем вновь отобразится текущее время.</li> </ol>

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

## 1. Овощи / Крупы

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
<b>1-1 Брокколи</b>	250 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
<b>1-2 Морковь</b>	250 г	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
<b>1-3 Зеленая фасоль</b>	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
<b>1-4 Шпинат</b>	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
<b>1-5 Кукуруза в початках</b>	250 г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.
<b>1-6 Очищенный картофель</b>	250 г	Промойте и очистите картофель, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл (3-4 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
<b>1-7 Коричневый рис</b>	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минут.
<b>1-8 Макароны из непросеянной муки</b>	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
<b>1-9 Киноа</b>	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1–3 минуты.
<b>1-10 Булгур</b>	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2–5 минут.
<b>1-11 Овощная запеканка</b>	500 г	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
<b>1-12 Приготовленные на гриле томаты</b>	400 г	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.

Русский - 24

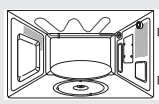
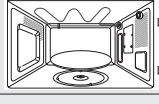


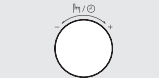









## 2. Птица / Рыба

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Рыбное филе на гриле	300 г	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-4 Филе лосося	300 г	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-5 Свежие креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Свежая форель	200 г	Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-7 Жаркое из рыбы	200 г	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 3 минуты.
2-8 Стейк из лосося на гриле	300 г	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но также добиться прожаривания и хрустящей корочки снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу). Тефлоновую тарелку можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

	<b>1.</b> Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице.
	<b>2.</b> Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
	<b>3.</b> Разложите продукты на тефлоновой тарелке.
	<b>4.</b> Установите тефлоновую тарелку на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
	<b>5.</b> Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбкоу)

-  Всегда используйте кухонные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.
-  Следует помнить, что покрытие тарелки имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на тефлоновой тарелке.
-  Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы.
-  Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.
-  Тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением мощного средства и ополаскивать чистой водой.
-  Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.
-  Не рекомендуется мыть тефлоновую тарелку в посудомоечной машине.

Рекомендуется предварительно разогреть тефлоновую тарелку непосредственно на вращающемся подносе. Предварительно нагрейте тефлоновую тарелку на уровне мощности 600 Вт + Гриль в течение 3-4 минут. Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)
Бекон	4 ломтика (80 г)	600 Вт + гриль	3½-4
	<b>Инструкции</b> Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики рядами на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на полку. Дайте постоять 3 минуты.		
Приготовленные на гриле томаты	200 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	4½-5
	<b>Инструкции</b> Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на полку. Дайте постоять 3 минуты.		
Гамбургер (замороженный)	2 шт. (125 г)	600 Вт + гриль	7-7½
	<b>Инструкции</b> Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите замороженные гамбургеры на тефлоновой тарелке по кругу. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 4-5 мин. Дайте постоять 3 минуты.		
Багеты (замороженные)	200-250 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9
	<b>Инструкции</b> Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Расположите 1 багет ближе к центру, 2 багета по сторонам тарелки. Поставьте тефлоновую тарелку на полку. Дайте постоять 4 минуты.		
Пицца (замороженная)	300-350 г	450 Вт + гриль	7½-8½
	<b>Инструкции</b> Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Положите замороженную пиццу на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)
Печеный картофель	250 г	600 Вт + гриль	5-6
	500 г		8-9
<b>Инструкции</b> Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте картофель пополам. Положите их по тефлоновой тарелке срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте тарелку на полку. Дайте постоять 3 минуты.			
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 шт.)	600 Вт + гриль	7-8
	300 г (10 шт.)		9-10
<b>Инструкции</b> Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 ст. л. масла. Разложите рыбные палочки по кругу на тарелке. Переверните через 4 мин. (5 шт.) или через 6 мин. (10 шт.). Дайте постоять 4 минуты.			
Запеченные панированные кусочки куриного филе (замороженные)	125 г	600 Вт + гриль	5-5½
	250 г		7½-8
<b>Инструкции</b> Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой. Разложите куриные кусочки на тарелке. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 3 мин. (125 г) или 5 мин. (250 г). Дайте постоять 4 минуты.			
Пицца (охлажденная)	300-350 г	450 Вт + гриль	6½-7½
	<b>Инструкции</b> Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите охлажденную пиццу на тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 4 минуты.		

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функции автоматической быстрой разморозки позволяют размораживать мясо, птица, рыба, фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов. Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 Ускоренная разморозка 	<b>1. Нажмите кнопку <b>Ускоренная разморозка</b>.</b>
	<b>2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув <b>круговой переключатель</b>.</b> (См. таблицу сбоку).
	<b>3. Нажмите на <b>круговой переключатель</b>, чтобы выбрать тип блюда.</b>
	<b>4. Выберите вес продукта, повернув <b>круговой переключатель</b>.</b>
 +30 СЕК СТАРТ	<b>5. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</b> <b>Результат:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Начинается размораживание продуктов.</li> <li>• По истечении половины времени размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.</li> <li>• Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> для завершения процесса размораживания.</li> </ul>

☑ Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт.  
 Подробную информацию см. в разделе "Приготовление/Разогрев пищи" на стр. 15.

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




В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие инструкции. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша. Дайте постоять 10–30 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. Дайте постоять 10–30 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе. Дайте постоять 10–30 минут.
4 Фрукты/Ягоды	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

☑ Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 36.





## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол. Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, повернув **круговой переключатель**.


 <p>Поддержание тепла</p>	<p><b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Поддержание тепла</b>.</p>
	<p><b>2.</b> Выберите нужную температуру подогрева, повернув <b>круговой переключатель</b>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Высокая;</li> <li>2. Средняя.</li> </ol>
 <p>СТАРТ / +30 СЕК</p>	<p><b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ БЛЮДА ДЛЯ РЕЖИМА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА


<p><b>1. Высокая</b></p>	<p>Лазанья, суп, гратен, запеканка, пицца, стейк (хорошо прожаренный), бекон, рыбные блюда, сухие пироги</p>
<p><b>2. Средняя</b></p>	<p>Пироги, хлеб, блюда из яиц, стейк (с кровью или средней прожарки)</p>

-  Не используйте эту функцию для разогревания холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
-  Не рекомендуется поддерживать температуру продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
-  Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
-  Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ




Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр. Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.

-  Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 31.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи появился дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.



Устранение запахов


Закончив чистку, нажмите кнопку **Устранение запахов**. По завершении раздастся четыре звуковых сигнала.


-  Время процедуры **Устранения запахов** — 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **СТАРТ/+30СЕК**.
-  Максимальное время процедуры устранения запахов — 15 минут.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

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


 Гриль	<p>1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку <b>Гриль</b> и установив время предварительного нагрева с помощью <b>кругового переключателя</b>.</p>
 START	<p>2. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p>
	<p>3. После предварительного разогрева откройте дверцу и поместите пищу на подставку. Закройте дверцу.</p>
 Гриль	<p>4. Нажмите кнопку <b>Гриль</b>. <b>Результат:</b> На дисплее отображается следующая информация:</p> 
	<p>5. Установите время приготовления в режиме "Гриль", повернув <b>круговой переключатель</b>. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.</p>
 START	<p>6. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. <b>Результат:</b> начнется приготовление на гриле. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.</p>

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

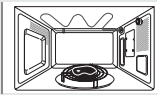




 Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.

## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

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

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

 **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными рукавицами, прикасаясь к принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

	<p>1. Откройте дверцу микроволновки. Поместите пищу на решетку, а решетку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу.</p>
 СВЧ+Гриль	<p>2. Нажмите кнопку <b>СВЧ+ГРИЛЬ</b>.</p>
	<p>3. Поворачивайте <b>круговой переключатель</b> до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на <b>круговой переключатель</b>, чтобы установить нужный уровень.</p>
	<p>4. Установите время приготовления, повернув <b>круговой переключатель</b>. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.</p>
 START	<p>5. Нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b>. <b>Результат:</b> Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.</p>

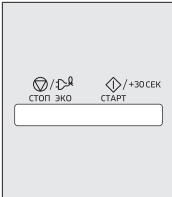



 Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

 Температуру гриля настроить нельзя.

Русский - 29

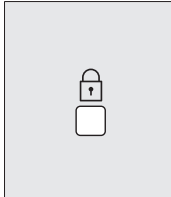


## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

	<p>1. Одновременно нажмите кнопки <b>СТОП/ЭКО</b> и <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• На дисплее появится следующая индикация. </li><li>• Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.</li></ul>
	<p>2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки <b>СТОП/ЭКО</b> и <b>СТАРТ/+30СЕК</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• На дисплее появится следующая индикация. </li><li>• Печь будет снова подавать звуковой сигнал.</li></ul>

## 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.

	<p>1. Нажмите кнопку <b>Блокировка управления</b> и удерживайте ее в течение трех секунд.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Печь заблокирована (выбор функций недоступен).</li><li>• На дисплее отобразится "L". </li></ul>
	<p>2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку <b>Блокировка управления</b> и удерживайте ее в течение трех секунд.</p> <p><b>Результат:</b> Печью можно пользоваться в обычном режиме.</p>

## 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
<b>Алюминиевая фольга</b>	✓ х	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
<b>Тарелка для поджаривания</b>	✓	Не разогревайте более восьми минут.
<b>Фарфор и керамика</b>	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
<b>Одноразовая посуда из полиэфирного волокна</b>	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
<b>Упаковка продуктов быстрого приготовления</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> </ul>	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> </ul>	х	Существует риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой</li> </ul>	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<b>Стекланная посуда</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол</li> </ul>	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тонкостенная стеклянная посуда</li> </ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеклянные банки</li> </ul>	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.

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

✓ : Рекомендуется    ✓х : Использовать с осторожностью    х : Не рекомендуется

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

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

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

#### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

#### Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½–5½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Брокколи	300 г	600 Вт	9–10
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Горошек	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Овощная смесь (морковь/горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		



## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.

По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло. Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16–17
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21–22
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17–18
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19
	<b>Инструкции</b> Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Макаронные изделия (паста)	250 г	800 Вт	11–12
	<b>Инструкции</b> Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут.		

## Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Брокколи	250 г	800 Вт	4–4½
	500 г		7–7½
<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Брюссельская капуста	250 г	800 Вт	5½–6½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Морковь	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Цветная капуста	250 г	800 Вт	5–5½
	500 г		8½–9
	<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.		
Кабачки	250 г	800 Вт	3½–4
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты.		

(продолжение)

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Баклажаны	250 г	800 Вт	3½–4
	<b>Инструкции</b> Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.		
Лук-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Грибы	125 г	800 Вт	1½–2
	250 г		3–3½
<b>Инструкции</b> Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.			
Лук	250 г	800 Вт	5½–6
	<b>Инструкции</b> Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Перец	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Картофель	250 г	800 Вт	4–5
	500 г		7½–8½
<b>Инструкции</b> Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.			
Кольраби	250 г	800 Вт	5–5½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.		

## РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2–4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

## Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
Суп (охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½–5½
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

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

### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

### Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		От 50 с до 1 мин.
<b>Инструкции</b> Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2-3 минуты.			

Русский - 53

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

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

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

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

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

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

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

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

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
<b>Мясо</b>	250 г	180 Вт	6½–7½
	500 г		
Свинные отбивные	250 г	180 Вт	7½–8½
	<b>Инструкции</b> Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–25 минут.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
<b>Птица</b>	Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт
	Целая курица	900 г	180 Вт
<b>Инструкции</b> Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–40 минут.			
<b>Рыба</b>	Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–15 минут.		
<b>Фрукты</b>	Ягоды	250 г	180 Вт
	<b>Инструкции</b> Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минут.		
<b>Хлеб</b>	Булочки	2 шт.	180 Вт
	(каждая весом около 50 г)	4 шт.	
	Тосты/Сэндвичи	250 г	180 Вт
	Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	180 Вт
<b>Инструкции</b> Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут.			

## ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3–4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

**Посуда для гриля:** Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

**Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:** Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

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

## СВЧ + ГРИЛЬ

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

**Посуда для режима СВЧ + Гриль:** Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

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

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

## Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль	Только гриль
	4 шт.			
<b>Инструкции</b>				
Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2–5 минут.				
Багеты + начинка (томаты, сыр, ветчина, грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9	-
	<b>Инструкции</b>			
Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.				
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + гриль	13–14	-
	<b>Инструкции</b>			
Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.				
Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль	Только гриль
<b>Инструкции</b>				
Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.				
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + гриль	5–5½	3–3½
	<b>Инструкции</b>			
Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Проверните после первого цикла.				
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + гриль	9–11	4–5
	<b>Инструкции</b>			
Положите чипсы непосредственно на бумагу для выпечки на нижнюю полку.				

Русский - 37

## Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте печь в течение 3–4 минут, используя функцию гриля.  
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	6–8	4–5½
	<b>Инструкции</b> Положите тосты рядом друг с другом на решетку.			
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	2-3
	<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.			
Приготовленные на гриле томаты	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 4½–5½ 7–8	Только гриль 2-3
	<b>Инструкции</b> Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.			
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3½–4	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + гриль	4½–5½ 8-9	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10–12	12–13
	<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Бараны отбивные/ биштексы (среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только гриль	12–15	9–12
	<b>Инструкции</b> Смажьте бараны отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Свинные отбивные	250 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 7–8	Только гриль 6–7
	<b>Инструкции</b> Смажьте свиные отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г) 2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	4–4½ 6–7	-
	<b>Инструкции</b> Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.			
Жареная курица	1200 г	СВЧ + Гриль	450 Вт + гриль 22–24	300 Вт + Гриль 23–25
	<b>Инструкции</b> Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.			

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30–40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут при мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10–12 минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой 6½–7½ минут при мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

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

## поиск и устранение неисправностей и информационные коды

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

#### Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- Световые блики на дверце и корпусе.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

#### Печь не начинает работать при нажатии кнопки **СТАРТ/+30СЕК.**

- Плотно ли закрыта дверца?

#### Пища оказывается плохо приготовленной.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **СТАРТ/+30СЕК**?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли 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?

#### Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

#### 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.

**В печи наблюдается появление искр 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?

**Задымление и неприятный запах при первом включении.**

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

- Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Подготовьте указанные ниже сведения:
- номер модели и серийный номер (обычно указаны на задней панели микроволновой печи),
  - подробные сведения о гарантии,
  - подробное описание проблемы.
- Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

## ИНФОРМАЦИОННЫЙ КОД

Код для проверки	Причина	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

- Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный сервисный центр SAMSUNG.



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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MG23H3115Q*
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии	СВЧ 1200 Вт Гриль 1100 Вт Комбинированный режим 2300 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние 489 x 275 x 392 мм Внутренняя камера печи 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литра
Вес	Нетто прибл. 13,5 кг

※ оборудование класса I

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

Русский - 40



## ЗАМЕТКИ

## ЗАМЕТКИ

**ЗАМЕТКИ**

**ЗАМЕТКИ**

**ЗАМЕТКИ**

**ЗАМЕТКИ**



# SAMSUNG

**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

### В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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



DE68-04240Z-02



# Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і  
посібник із приготування їжі

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

MG23H3115Q\*

уявіть **МОЖЛИВОСТІ**

Дякуємо за придбання цього виробу компанії  
Samsung.

**SAMSUNG**

## ЗМІСТ

<b>Інформація з техніки безпеки</b> .....	<b>2</b>
<b>Короткий наочний посібник</b> .....	<b>11</b>
<b>Функції печі</b> .....	<b>12</b>
Піч.....	12
Панель керування.....	13
Приладдя.....	13
<b>Використання печі</b> .....	<b>14</b>
Як працює мікрохвильова піч.....	14
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально .....	14
Встановлення часу.....	15
Приготування/розігрівання.....	15
Рівень потужності .....	16
Регулювання часу приготування .....	16
Зупинка приготування їжі .....	16
Встановлення режиму заощадження електроенергії .....	16
Користування функціями приготування страв російської кухні .....	17
Використання функцій приготування здорової їжі.....	23
Використання тарілки для приготування хрусткої скоринки .....	25
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.....	27
Користування режимом зберігання страви теплою .....	28
Вибір приладдя .....	28
Використання функції усунення запаху.....	28
Приготування в режимі гриля.....	29
Поєднання мікрохвиль і гриля.....	29
Вимкнення звукового сигналу.....	30
Блокування мікрохвильової печі для безпеки.....	30
<b>Посібник із вибору посуду</b> .....	<b>31</b>
<b>Посібник із приготування їжі</b> .....	<b>32</b>
<b>Усунення несправностей та інформаційні коди</b> .....	<b>39</b>
Вирішення проблем .....	39
Інформаційний код.....	40
<b>Технічні характеристики</b> .....	<b>40</b>

## Інформація з техніки безпеки

### КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. Інструкції користувача містять корисну інформацію щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

### ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

  
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

  
**УВАГА**

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



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



НЕ торкайтесь.



НЕ розбирайте виріб.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



Вийміть штепсель із розетки.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

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

Постійно дотримуйтеся цих заходів безпеки.








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

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму мікрохвиль)**

- 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.
- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватися пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Діти не повинні чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.
- 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 зайнятися.
- 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 почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.
	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.
	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
	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.
	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.
	Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.
	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
	Пристрій не можна мити під струменем води.
	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 з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
★	Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
☒	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму печі) – елемент додаткової комплектації**

☒	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
★	Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
☒	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.
☒	Не використовуйте очищувач паром.
☒	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

★	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.
☒	Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.
☒	Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.
☒	Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

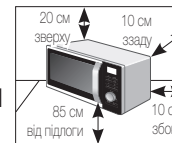
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
<input type="checkbox"/>	Пристрої не призначено для управління за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання. Пристрої класу В призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

### **ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ**

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

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



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається. (лише для моделей із тарілкою, що обертається).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
  - Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до належно заземленої розетки мережі змінного струму.
  - 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.

## **ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ**

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

- Внутрішні і зовнішні поверхні;
- Дверцята і ущільнювачі дверцят;
- Скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається).

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

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

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.

2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.

3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.

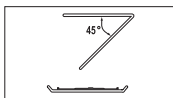
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

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

- Не накопичувались на них;
- Не заважали належному закриванню дверцят.

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

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути нагрівальний елемент вниз на 45°, а тоді чистити його (лише для моделей з обертовим нагрівальним елементом).



## ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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

- зламана завіса;
- зношені ущільнювачі;
- деформовано або зігнувся кожух.

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

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

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

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

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

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

З міркувань безпеки користувач не повинен замінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ		🔥	⚡	☠	👤
✘	Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати цей пристрій.	✓	✓	✓	✓
☐	Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
☐	Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
☐	Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
⚡	Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
★	Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓

	Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
	У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітрити приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
	Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
	Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
	Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
	Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
	Не ставте піч на крижкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✓	✓		
	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
	Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
	Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель – подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
	Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
	Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
	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. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓
	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. <ul style="list-style-type: none"> <li>Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.</li> <li>Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.</li> <li>Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓

! УВАГА					
★	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
☐	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
★	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
☐	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
☐	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
☐	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	
★	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 мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. 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 у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✓		✓	
★	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	

### ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ. (ЛИШЕ ДЛЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ)

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

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

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

- (а) дверцята з вм'ятинами, подряпинами чи поламани дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- (б) поламана чи відсутня форма, напрямний ролик, муфта чи решітка – гриль.
- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження стосуватимуться вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтеся до найближчого центру обслуговування на веб – сайт [www.samsung.com](http://www.samsung.com), де можна знайти додаткову інформацію та технічну підтримку.
- Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь – якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



## ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)


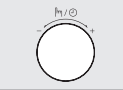
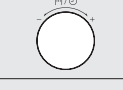
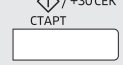
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю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

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

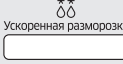
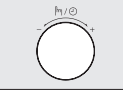
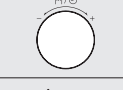
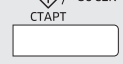
Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

## КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК


### Для приготування їжі.

	<b>1.</b> Помістіть продукти в піч. Натисніть кнопку <b>СВЧ (Мікрохвилі)</b> , щоб почати приготування страви.
	<b>2.</b> Повертайте <b>круглий регулятор</b> , поки не відобразиться потрібний рівень потужності. Тоді натисніть <b>круглий регулятор</b> , щоб встановити рівень потужності.
	<b>3.</b> Встановіть час приготування, повертаючи <b>круглий регулятор</b> .
	<b>4.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> . <b>Результат:</b> Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.




### Для швидкого автоматичного розмороження продуктів.

	<b>1.</b> Помістіть заморожені продукти в піч. Натисніть кнопку <b>Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)</b> .
	<b>2.</b> За допомогою <b>круглого регулятора</b> виберіть категорію приготування. Натисніть <b>круглий регулятор</b> , щоб встановити потрібну категорію.
	<b>3.</b> Виберіть вагу продуктів, повертаючи <b>круглий регулятор</b> до потрібного положення.
	<b>4.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> .

### Щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

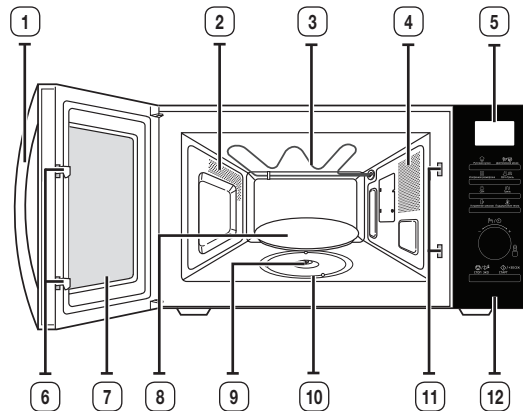
 +30 СЕК СТАРТ	Залиште продукти в печі. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> один чи кілька разів для кожних 30 секунд, які треба додати.
---	---

### Для приготування страв на грилі.

 Гриль	1. Натисніть кнопку <b>Гриль</b> .
	2. Виберіть час приготування, повертаючи <b>круглий регулятор</b> до потрібного положення.
 +30 СЕК СТАРТ	3. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> .

## функції печі

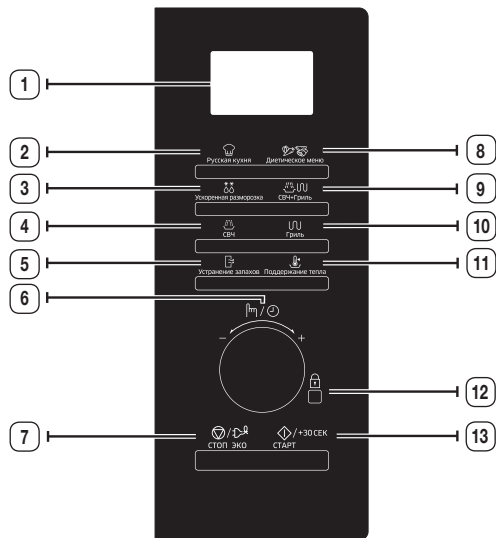
### ПІЧ



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



## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- |  |  |
|--|--|
| 1. ДИСПЛЕЙ                                   | 7. КНОПКА ЗУПИНКИ/ЕКО                      |
| 2. КНОПКА ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ      | 8. КНОПКА РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ |
| 3. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ              | 9. КНОПКА МІКРОХВИЛІ+ГРИЛЬ                 |
| 4. КНОПКА РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ                  | 10. КНОПКА ГРИЛЯ                           |
| 5. КНОПКА УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ                   | 11. КНОПКА РЕЖИМУ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ ТЕПЛОЮ |
| 6. КРУГЛИЙ РЕГУЛЯТОР (ВАГА/ПОРЦІЯ/ЧАС/ВИБІР) | 12. КНОПКА БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ            |
|  | 13. КНОПКА ПУСК/+30С                       |

## ПРИЛАДДА

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

	<p><b>1. Роликова опора</b>, яку ставлять в центрі печі.  <b>Призначення:</b> Роликова опора підтримує скляну тарілку.</p>
	<p><b>2. Скляна тарілка</b>, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.  <b>Призначення:</b> Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко виїняти і почистити.</p>
	<p><b>3. Решітка для гриля</b>, яку ставлять на скляну тарілку.  <b>Призначення:</b> Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.</p>
	<p><b>4. Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою</b>, дивіться стор. 25 - 26.  <b>Призначення:</b> Ця тарілка використовується для кращого запікання їжі в режимі мікрохвиль або в режимі поєднання мікрохвиль та гриля. Це допомагає зробити тісто піци і випічки хрустким.</p>

**НЕ МОЖНА** користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.

## ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

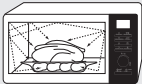
### ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ


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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування (вручну та автоматично);
- приготування їжі;
- підігрівання продуктів.

Принципи приготування їжі.


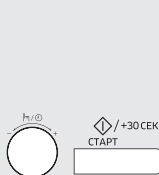
	<p><b>1.</b> Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.</p>
	<p><b>2.</b> Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.</p>
	<p><b>3.</b> Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• кількості та густини;</li><li>• вмісту води;</li><li>• початкової температури (охолоджена страва чи ні).</li></ul>


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

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

### ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку. Поставте на скляну тарілку склянку води. Потім закрийте дверцята.

	<p><b>1.</b> Натисніть кнопку <b>СВЧ (Мікрохвилі)</b>. <b>Результат:</b> На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).</p>
	<p><b>2.</b> Тоді натисніть <b>круглий регулятор (800 Вт)</b>, встановіть час від 4 до 5 хвилин, повертаючи <b>круглий регулятор</b>, і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b>. <b>Результат:</b> Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Почнеться приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть 4 звукові сигнали.</li><li>2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).</li><li>3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.</li></ol>


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


## ВСТАНОВЛЕННЯ 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 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.




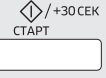
	<b>1. Натисніть <b>круглий регулятор</b>. Щоб показувати час у...</b> 24-годинному форматі. 12-годинному форматі.
	<b>2. Поверніть <b>круглий регулятор</b>, щоб встановити формат відображення часу (24 або 12-годинний).</b> Тоді натисніть <b>круглий регулятор</b> , щоб вибрати формат відображення часу.
	<b>3. Повертайте <b>круглий регулятор</b>, щоб вибрати години.</b> Тоді натисніть <b>круглий регулятор</b> , щоб встановити години.
	<b>4. Повертайте <b>круглий регулятор</b>, щоб вибрати хвилини.</b>
	<b>5. Натисніть <b>круглий регулятор</b>, щоб завершити налаштування.</b>


## 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.

	<b>1. Натисніть кнопку <b>СВЧ (Мікрохвилі)</b>.</b> <b>Результат:</b> На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування):
	<b>2. Повертайте <b>круглий регулятор</b>, поки не відобразиться потрібний рівень потужності. Тоді натисніть <b>круглий регулятор</b>, щоб встановити рівень потужності.</b>
	<b>3. Встановіть час приготування, повертаючи <b>круглий регулятор</b>.</b> <b>Результат:</b> Час приготування відобразиться на дисплеї.
	<b>4. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b>.</b> <b>Результат:</b> Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. 1) Почнеться приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть 4 звукові сигнали. 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

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

## РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ



Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	Мікрохвилі	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	800 Вт	-
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБІ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБІ III	300 Вт	1100 Вт

Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

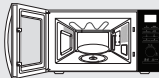
Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

	Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.
	Час приготування також можна збільшити повертаючи <b>круглий регулятор</b> , по одному оберту для кожних 10 секунд, які ви хочете додати.

## ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

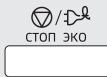
Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

	<p>1. Щоб призупинити тимчасово:</p> <p>1) Відкрийте дверцята. <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b>.</p> <p>2) Натисніть кнопку <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)</b>. <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b>.</p>
	<p>2. Щоб зупинити повністю: натисніть кнопку <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)</b>. <b>Результат:</b> Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)</b>.</p>

Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування, просто натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)**.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується. У нормальному стані в режимі очікування відображається годинник.

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Натисніть кнопку <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)</b>. <b>Результат:</b> Дисплей вимкнеться.</li><li>• Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)</b>, на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.</li></ul>
--	--

**Автоматична функція заощадження електроенергії**



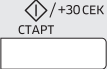
Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник.

Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

## КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЯМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ РОСІЙСЬКОЇ КУХНІ

Режим автоматичного приготування російських страв містить 46 запрограмованих за часом рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

 Русская кухня	<b>1.</b> Натисніть кнопку <b>Русская кухня (Російська кухня)</b> .
	<b>2.</b> Виберіть категорію, повертаючи <b>круглий регулятор</b> , тоді натисніть <b>круглий регулятор</b> , щоб встановити налаштування. 1. Російське меню 2. Суп 3. Напої Тоді виберіть продукти, які ви готуєте, повертаючи <b>круглий регулятор</b> . Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.
	<b>3.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> . <b>Результат:</b> Почнесться приготування страви. Коли приготування завершиться 1) Пліч подасть 4 звукові сигнали. 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

## 1. Російське меню

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
<b>1-1</b> <b>Омлет</b>	130 - 135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г  <b>Вказівки</b> Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.
<b>1-2</b> <b>Сосиски з консервованим горошком</b>	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервованний горошок – 135 г (суха вага)  <b>Вказівки</b> У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.
<b>1-3</b> <b>Кекс</b>	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – ½ шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г  <b>Вказівки</b> Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.
<b>1-4</b> <b>Лимонні кульки з пісочного тіста</b>	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 стол. ложка, лимонна цедра; для глазури: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3 - 5 г  <b>Вказівки</b> Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте 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 продовжіть приготування. Дайте кулькам вистигнути.

(продовження)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-5 Сирники	2 по 95 г	Кисломолочний сир – 90 - 100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5 - 10 г (для змащування)
	<b>Вказівки</b>	Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі глєскаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжіть приготування страви.
1-6 Сирний тост	40 - 60 г	Хліб для тостів – 2 шт. по 26 - 28 г, сир – 2 шм. по 20 г
	<b>Вказівки</b>	Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжіть приготування.
1-7 Сир у панірувальних сухарях	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4 - 5 шт. по 25 г кожен), половина яйця, панірувальні сухарі – 3 - 5 г
	<b>Вказівки</b>	Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.
1-8 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) Печена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – ½ г, тертий сир – 25 г
	<b>Вказівки</b>	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте 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 продовжіть приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-9 Стейк із лосося на грилі	150 - 170 г	Стейк із лосося з кісткою і шкірою – 200 - 250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	<b>Вказівки</b>	Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжіть приготування.
1-10 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 – 150 мл
	<b>Вказівки</b>	Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжіть приготування страви.
1-11 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
	<b>Вказівки</b>	Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон. (1) Вилийте на тарілку. 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 продовжіть приготування страви.
1-12 Форель, запечена з овочами	210 - 240 г	Масло – 5 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 – ½ г, масло – 5 г
	<b>Вказівки</b>	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-13 М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г
	<b>Вказівки</b> Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуєте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
1-14 Лінівні голубці	225 г 2 шт.	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1 - 2 г, чорний перець мелений – ½ г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	<b>Вказівки</b> Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжіть приготування.	
1-15 Котлети	114 г 2 шт.	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
	<b>Вказівки</b> Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуєте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-16 Печена картопля	140 - 180 г 1 - 2 шт.	Велика картопля – 160 - 200 г (1 - 2 шт.)
	<b>Вказівки</b> Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	
1-17 Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
1-18 Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лаврове листя (3). Потім продовжте приготування.	
1-19 Заморожена піца	370 см	Заморожена піца – 350 г
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.	

(продовження)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-20 Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350 - 370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, подрібнена петрушка – 10 г, палички.
	<b>Вказівки</b>	Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15 - 20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
1-21 М'ясо по- боярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	<b>Вказівки</b>	Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампінйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.
1-22 Кулебяка із сьомгою	180 г	Заморожене листкове тісто – 130 г; начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	<b>Вказівки</b>	Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-23 Гречаники	224 г	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120 - 140 г, цукор – 10 - 15 г, сіль – ½ г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Масло – 5 г, панірувальні сухарі – 1 - 2 г (в) Сметана – 30 г
		<b>Вказівки</b> Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.
1-24 Курячий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
		<b>Вказівки</b> Поріжте філе кубиками 3х3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
1-25 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), звичайний варений рис – 10 - 20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
		<b>Вказівки</b> 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.



Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-26 Фрикадельки в томатному соусі	265 г 2 шт.	(1) М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1 - 2 г, чорний мелений перець – ½ г (б) Наріzana солонкою цибуля – 15 г, наріzana солонкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	<b>Вказівки</b> Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
1-27 Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані солонкою цукіні – 50 г, наріzana солонкою цибуля – 15 г, наріzana солонкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.	

## 2. Суп

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	<b>Вказівки</b> Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залити окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-2 М'ясна Солянка	340 г	(1) Наріzana солонкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солоні 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
	<b>Вказівки</b> Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.	
2-3 Борщ	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, наріzana солонкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, наріzana солонкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
	<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму.	
2-4 Курячий бульйон з локшиною	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, наріzana солонкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	<b>Вказівки</b> Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.	

(продовження)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-5 Капусняк	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: Борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
	<b>Вказівки</b> 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.	
2-6 Овочевий Суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.	
2-7 Корейський Рамен	120 г (1 пакет)	1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл
	<b>Вказівки</b> Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколійте плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	
2-8 Суп з пельменями	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10 - 12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3 - 5 шт., лаврове листя – 1 шт.
	<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.	
2-9 Гречка	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	<b>Вказівки</b> Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залити окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

### 3. Напої




Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-1 Чай з лимоном і м'ятою	200 - 250 мл	Вода – 200 мл, чайні листки – 0,5 ст. л., лимон – 1 шматочок, м'ята – кілька листків
	<b>Вказівки</b> Покладіть у воду чайні листки, 1 шматочок лимона та листки м'яти. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
3-2 Гаряче Вино (глінтвейн)	150 - 200 мл	Червоне сухе вино – 150 мл, апельсин – 20 г, лимон – 10 г, цукор – 10 г, кориця – 1 паличка, гвоздика – 1 г
	<b>Вказівки</b> Змішайте усі інгредієнти. Нагрівайте, не накриваючи. Не кип'ятіть. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-3 Чай з корицею і медом	200 - 250 мл	Вода – 200 мл, кориця – 1/2 ст. л., мед – 1 ст. л.
	<b>Вказівки</b> Додайте корицю до води. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Трохи охолодіть. Додайте мед.	
3-4 Чай з молоком і кардамоном (масала)	200 - 250 мл	Чайні листки – 1 чайна ложка, молоко – 100 мл, вода – 100 мл, імбир – 1/2 чайної ложки, кардамон – 1 шт., кориця – 1/2 чайної ложки, цукор – 2
	<b>Вказівки</b> Змішайте воду і молоко та додайте суміш спецій, листковий чай. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
3-5 Ягідний напій	200 - 250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, свіжі ягоди – 1 ст. л.
	<b>Вказівки</b> Додайте ягоди у воду та цукор за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-6 Чай з імбиром і лимоном	200 - 250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, лимон – 1 шматок, імбир – за смаком, чай листковий – 0,5 ч. л.
	<b>Вказівки</b> Залити чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-7 Какао	200 - 250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
	<b>Вказівки</b> Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-8 Гарячий шоколад	350 - 400 мл	Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10 %) – 250 мл, вода – 1 - 2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком
	<b>Вказівки</b> Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-9 Морс з журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	<b>Вказівки</b> Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.	
3-10 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.	

## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ

Функції приготування здорової їжі пропонують двадцять попередньо визначених налаштувань часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцятка.

 <b>Диетическое меню</b> <input type="text"/>	<b>1. Натисніть кнопку <b>Диетическое меню (Здорове харчування)</b>.</b>
	<b>2. Виберіть категорію, повертаючи <b>круглий регулятор</b>.</b> 1. Овочі/Злаки 2. Птиця/Риба Натисніть <b>круглий регулятор</b> . Виберіть продукти, які готуєте, повертаючи <b>круглий регулятор</b> . Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.
 <input type="text"/>	<b>3. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b>.</b> <b>Результат:</b> Почнесться приготування страви. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть 4 звукові сигнали. 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

## 1. Овочі/Злаки

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
<b>1-1</b> Броколи	250 г	Сполосніть і почистьте свіжу броколи та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
<b>1-2</b> Морква	250 г	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
<b>1-3</b> Зелена квасоля	250 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
<b>1-4</b> Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
<b>1-5</b> Качан кукурудзи	250 г	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколійте її. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
<b>1-6</b> Почищена картопля	250 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45 - 60 мл (3 - 4 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.

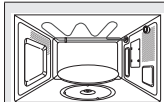
Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
<b>1-7</b> Коричневий рис	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5 - 10 хвилин.
<b>1-8</b> Макарони з цільнозернової муки	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 500 мл окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду. Дайте постояти 1 хвилину.
<b>1-9</b> Кіноа	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 1 - 3 хвилини.
<b>1-10</b> Булгур	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 2 - 5 хвилин.
<b>1-11</b> Овочева запіканка	500 г	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.
<b>1-12</b> Помідори-гриль	400 г	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.

## 2. Птиця/Риба

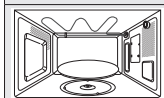
Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Куряча грудинка	300 г	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 2 хвилини.
2-2 Індича грудинка	300 г	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 2 хвилини.
2-3 Філе свіжої риби	300 г	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
2-4 Філе свіжого лосося	300 г	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
2-5 Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
2-6 Свіжа форель	200 г	Покладіть 2 свіжі цілі рибини в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. ложку лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 2 хвилини.
2-7 Смажена риба	200 г	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спецій. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Дайте постояти 3 хвилини.
2-8 Стейки з лосося на грилі	300 г	Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Дайте постояти 2 хвилини.

## ВИКОРИСТАННЯ ТАРИЛКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ

Ця тарілка для утворення скоринки дає змогу підрум'яновати їжу не тільки зверху за допомогою гриля, їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на наступній сторінці) подано продукти, які можна готувати в цій тарілці. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.



**1.** Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + Гриль], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.



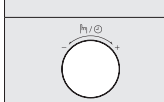
**2.** Якщо готуєте яєчно з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.










**3.** Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.



**4.** Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.



**5.** Виберіть необхідний час приготування та потужність (дивіться таблицю збоку).

-  Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавичках, оскільки вона буде дуже гарячою.
-  Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберегати від подряпин. Не нарізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.
-  Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд.
-  Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.
-  Помийте тарілку для приготування хрусткої скоринки в теплій воді з мючим засобом і сполосніть у чистій воді.
-  Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.
-  Пам'ятайте, що тарілку для приготування хрусткої скоринки не можна мити в посудомийній машині.

Рекомендовано попередньо розігріти таку тарілку просто на скляній тарілці.  
 Попередньо розігрійте тарілку в комбінованому режимі 600 Вт + Гриль протягом 3 - 4 хвилин.  
 Дотримуйтесь часу приготування та вказівок, поданих у таблиці.






Страва	Розмір порції	Потужність	Час приготування (хв.)
Бекон	4 скибки (80 г)	600 Вт + Гриль	3½ - 4
	<b>Вказівки</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Викладіть шматки бекону один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 3 хвилини.		
Помідори- гриль	200 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	4½ - 5
	<b>Вказівки</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Покладіть в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 3 хвилини.		
Гамбургер (заморожений)	2 шт. (125 г)	600 Вт + Гриль	7 - 7½
	<b>Вказівки</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожені гамбургери в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 4 - 5 хвилин. Дайте постояти 3 хвилини.		
Батони (заморожені)	200 - 250 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8 - 9
	<b>Вказівки</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть один батон біля центру, два батони – один біля одного на тарілці. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 4 хвилини.		
Піца (заморожена)	300 - 350 г	450 Вт + Гриль	7½ - 8½
	<b>Вказівки</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку для утворення скоринки на скляну тарілку. Дайте постояти 2 хвилини.		


Страва	Розмір порції	Потужність	Час приготування (хв.)
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	5 - 6 8 - 9
	<b>Вказівки</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте картоплини навпіл. Покладіть їх на тарілку розрізаною стороною донизу. Викладіть по колу. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 3 хвилини.		
Рибні палички (заморожені)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	600 Вт + Гриль	7 - 8 9 - 10
	<b>Вказівки</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку по колу. Переверніть через 4 хв. (5 шт.) або через 6 хв. (10 шт.). Дайте постояти 4 хвилини.		
Шматки курки (заморожені)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль	5 - 5½ 7½ - 8
	<b>Вказівки</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою. Покладіть шматки курки в кларі на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 3 хв. (125 г) або 5 хв. (250 г). Дайте постояти 4 хвилини.		
Піца (охладжена)	300 - 350 г	450 Вт + Гриль	6½ - 7½
	<b>Вказівки</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Покладіть охолоджену піцу на тарілку. Поставте тарілку для утворення скоринки на скляну тарілку. Дайте постояти 4 хвилини.		

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Спершу покладіть заморожені продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.


 Ускоренная разморозка <input type="text"/>	<b>1.</b> Натисніть кнопку <b>Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)</b> .
	<b>2.</b> Виберіть тип продуктів, повертаючи <b>круглий регулятор</b> . (Дивіться таблицю збоку).
	<b>3.</b> Натисніть <b>круглий регулятор</b> , щоб вибрати тип продуктів.
	<b>4.</b> Виберіть вагу їжі, повертаючи <b>круглий регулятор</b> .
 <input type="text"/>	<b>5.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> . <b>Результат:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Почнеться процес розмороження.</li> <li>• Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.</li> <li>• Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b>.</li> </ul>

 Продукти також можна розморожувати вручну. Для цього виберіть функцію «Приготування/Розігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Розігрівання» на стор. 15.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

У поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого розмороження, вагу продуктів та відповідні інструкції. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, птицю, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.





Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200 - 1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу. Дайте постояти 10 - 30 хвилин.
2 Птиця	200 - 1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин. Дайте постояти 10 - 30 хвилин.
3 Риба	200 - 1500 г	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе. Дайте постояти 10 - 30 хвилин.
4 Фрукти/Ягоди	100 - 600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у гласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

 Для розморожування в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну та час розмороження читайте на стор. 36.

## КОРИСТУВАННЯ РЕЖИМОМ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ ТЕПЛОЮ





Функція **Зберігання страви теплою** дозволяє зберегти страву теплою, поки її не подадуть на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл.

Можна вибрати високу або помірну температуру, повертаючи **круглий регулятор**.


 Поддержание тепла 	<b>1.</b> Натисніть кнопку <b>Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)</b> .
	<b>2.</b> Виберіть температуру збереження страви теплою, повертаючи <b>круглий регулятор</b> . 1. Висока температура 2. Помірна температура
	<b>3.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> . <b>Результат:</b> Страва готуватиметься за вибраною програмою. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і блимне індикація завершення. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.</li> </ul>

### РЕКОМЕНДОВАНЕ МЕНЮ ДЛЯ РЕЖИМУ ЗБЕРЕЖЕННЯ СТРАВИ ТЕПЛОЮ

<b>1. Висока температура</b>	Лазанья, суп, гратен, запіканка, піца, стейк (ретельно просмажений), бекон, рибні страви, сухі пироги
<b>2. Помірна температура</b>	Пиріг, хліб, страви з яєць, стейк (з кров'ю або середньо просмажений)


-  Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Цю програму призначено для збереження теплою щойно приготованої страви.
-  Радимо зберігати страву в теплому стані не надто довго (не довше, ніж 1 годину), оскільки вона продовжуватиме готуватися. Теплі страви швидше псуються.
-  Не накривайте страву кришкою і не обгортайте плівкою.
-  Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

## ВИБІР ПРИЛАДДЯ




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

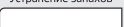
Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній духовці.

-  Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 31.



## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХУ

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



Устранение запахов  


Після цього натисніть кнопку **Устранение запахов (Усування запахів)**. Коли роботу функції буде завершено, пролунає чотири звукові сигнали.


-  Час роботи функції **Усування запахів** встановлено на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком у 30 секунд за допомогою кнопки **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)**.
-  Максимальна тривалість роботи функції усунення запахів становить 15 хвилин.




## ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

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

 ГРИЛЬ	<b>1.</b> Попередньо розігрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку <b>Гриль</b> і встановіть час розігрівання, повертаючи <b>круглий регулятор</b> .
 /+30 СЕК СТАРТ	<b>2.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> .
	<b>3.</b> Після розігрівання відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.
 ГРИЛЬ	<b>4.</b> Натисніть кнопку <b>Гриль</b> . <b>Результат:</b> На дисплеї з'являться такі символи:
	<b>5.</b> Встановіть час приготування на грилі, повертаючи <b>круглий регулятор</b> . Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
 /+30 СЕК СТАРТ	<b>6.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> . <b>Результат:</b> Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть 4 звукові сигнали. 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.


 Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування в режимі гриля нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається.


Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.






 Щоб доторкнутися до посуду в печі, одягайте кухонні рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.


## ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ


Щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

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

 **ЗАВЖДИ** використовуйте рукавиці, торкаючись до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.



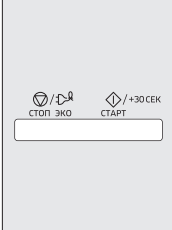

	<b>1.</b> Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.
 СВЧ+Гриль	<b>2.</b> Натисніть кнопку <b>СВЧ+ГРИЛЬ (МІКРОХВИЛИ+ГРИЛЬ)</b> .
	<b>3.</b> Повертайте <b>круглий регулятор</b> , поки не відобразиться потрібний рівень потужності. Тоді натисніть <b>круглий регулятор</b> , щоб встановити рівень потужності.
	<b>4.</b> Встановіть час приготування, повертаючи <b>круглий регулятор</b> . Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
 /+30 СЕК СТАРТ	<b>5.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b> . <b>Результат:</b> Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть 4 звукові сигнали. 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

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

 Температуру гриля встановити неможливо.

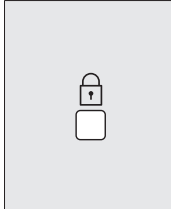


## ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

	<p>1. Одночасно натисніть кнопки <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)</b> і <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• На дисплеї з'являться описані нижче символи.</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>• Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.</li></ul>
	<p>2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки <b>СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО)</b> і <b>СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• На дисплеї з'являться описані нижче символи.</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>• Піч знову працює зі звуковими сигналами.</li></ul>

## БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ 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.

	<p>1. Натисніть кнопку <b>блокування від дітей</b> і утримуйте її три секунди.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).</li><li>• На дисплеї з'явиться індикація «L».</li></ul> 
	<p>2. Щоб розблокувати піч, ще раз натисніть кнопку <b>блокування від дітей</b> і утримуйте її три секунди.</p> <p><b>Результат:</b> Піч знову нормально працює.</p>

## 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 таблиці нижче 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
<b>Алюмінієва фольга</b>	✓ х	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.
<b>Тарілка для підрум'янення</b>	✓	Не розгрівайте більше восьми хвилин.
<b>Порцеляна і глиняні вироби</b>	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.
<b>Одноразова пластикова та картонна тара</b>	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
<b>Пакування продуктів швидкого приготування</b>		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	х	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	х	Може спричинити іскріння.
<b>Скляний посуд</b>		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.

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

✓ : рекомендовано    ✓ х : використовувати з обережністю    х : небезпечно

# ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

## МІКРОХВИЛИ

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

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

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

### Посуд для мікрохвильової печі

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

### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

### Використання кришки під час приготування їжі

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

### Час витримки

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

## Посібник із приготування заморожених овочів

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

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½ - 5½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Броколі	300 г	600 Вт	9 - 10
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Горошок	300 г	600 Вт	7½ - 8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8 - 9
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Овочева суміш (морква/горох/кукурудза)	300 г	600 Вт	7½ - 8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Овочева суміш (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	8 - 9
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		

## Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

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

**Макаронні вироби:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте окріп, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	16 - 17
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин.		
Коричневий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	21 - 22
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин.		
Суміш рису (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17 - 18
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин.		
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	800 Вт	18 - 19
	<b>Вказівки</b> Додайте 400 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250 г	800 Вт	11 - 12
	<b>Вказівки</b> Додайте 1000 мл гарячої води. Дайте постояти 5 хвилин.		

## Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

**Підказка.** Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г	800 Вт	4 - 4½
	500 г		7 - 7½
<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Дайте постояти 3 хвилини.			
Брюссельська капуста	250 г	800 Вт	5½ - 6½
	<b>Вказівки</b> Додайте 60 - 75 мл (4 - 5 стол. ложок) води. Дайте постояти 3 хвилини.		
Морква	250 г	800 Вт	4½ - 5
	<b>Вказівки</b> Поріжте моркву на однакові скибочки. Дайте постояти 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г	800 Вт	5 - 5½
	500 г		8½ - 9
<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіт'я до середини. Дайте постояти 3 хвилини.			
Цукіні	250 г	800 Вт	3½ - 4
	<b>Вказівки</b> Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Дайте постояти 3 хвилини.		
Баклажани	250 г	800 Вт	3½ - 4
	<b>Вказівки</b> Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. Дайте постояти 3 хвилини.		

(продовження)

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Цибуля-порей	250 г	800 Вт	4½ - 5
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю на товсті шматки. Дайте постояти 3 хвилини.		
Гриби	125 г	800 Вт	1½ - 2
	250 г		3 - 3½
<b>Вказівки</b> Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Дайте постояти 3 хвилини.			
Цибуля	250 г	800 Вт	5½ - 6
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. ложку) води. Дайте постояти 3 хвилини.		
Болгарський перець	250 г	800 Вт	4½ - 5
	<b>Вказівки</b> Поріжте перець на маленькі шматки. Дайте постояти 3 хвилини.		
Картопля	250 г	800 Вт	4 - 5
	500 г		7½ - 8½
<b>Вказівки</b> Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Дайте постояти 3 хвилини.			
Бруква	250 г	800 Вт	5 - 5½
	<b>Вказівки</b> Поріжте брукву на маленькі кубики. Дайте постояти 3 хвилини.		

## ПІДІГРІВАННЯ

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

### Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, оскільки за час повного прогрівання вони зазвичай переварюються та висушуються. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

### Рівні потужності і помішування

Деякі страви можна підігрівати на рівні потужності 800 Вт, а інші – на рівні потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пирого з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності. Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику опшарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

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

### Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Зажди перевіряйте, чи страву повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2 - 4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

## ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

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

## Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 філіжанка)	800 Вт	1 - 1½
	250 мл (1 горнятко)		1½ - 2
	<b>Вказівки</b>		
	Налийте у горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Втримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.		
Суп (охладжений)	250 г	800 Вт	3 - 3½
	<b>Вказівки</b>		
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Рагу (охладжене)	350 г	600 Вт	5½ - 6½
	<b>Вказівки</b>		
	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Макарони з соусом (охладжени)	350 г	600 Вт	4½ - 5½
	<b>Вказівки</b>		
	Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у плоску керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Дайте постояти 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охладжени)	350 г	600 Вт	5 - 6
	<b>Вказівки</b>		
	Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равюлі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Дайте постояти 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охладжена)	350 г	600 Вт	5½ - 6½
	<b>Вказівки</b>		
	Покладіть страву з 2 - 3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Дайте постояти 3 хвилини.		

## ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

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

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

### ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

### Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с
	<b>Вказівки</b>		
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Вказівки</b>		
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30 - 40 с
	200 мл		50 с - 1 хв.
	<b>Вказівки</b>		
	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		

## РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

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

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

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

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватись ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

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

**Підказка.** Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розмороження продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморозуєте продукти.

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
<b>М'ясо</b>			
Фарш із яловичини	250 г	180 Вт	6½ - 7½
Стейки зі свинини	500 г		10 - 12
	250 г	180 Вт	7½ - 8½
	<b>Вказівки</b> Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Дайте постояти 5 - 25 хвилин.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
<b>Птиця</b>			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½ - 15½
Ціла курка	900 г	180 Вт	28 - 30
	<b>Вказівки</b> Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Дайте постояти 15 - 40 хвилин.		
<b>Риба</b>			
Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6 - 7 12 - 13
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Дайте постояти 5 - 15 хвилин.		
<b>Фрукти</b>			
Ягоди	250 г	180 Вт	6 - 7
	<b>Вказівки</b> Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Дайте постояти 5 - 10 хвилин.		
<b>Хліб</b>			
Булочки	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½ - 1 2 - 2½
Тости/Канпки	250 г	180 Вт	4½ - 5
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	180 Вт	8 - 10
	<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Дайте постояти 5 - 20 хвилин.		



## ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо розігріти гриль впродовж 3 - 4 хвилини, їжа підсмажиться швидше.

**Кухонне приладдя для гриля:** Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

**Їжа, яку можна готувати у режимі гриля:** Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

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

## МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

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

**Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»:** Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

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

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

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

## Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у таблиці нижче.

Заморожений продукт	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (прибл. по 50 г кожна)	2 шт.	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + Гриль	Лише гриль
	4 шт.		1 - 1½ 2 - 2½	1 - 2 1 - 2
<b>Вказівки</b> Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2 - 5 хвилин.				
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250 - 300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8 - 9	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Після приготування на грилі. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + Гриль	13 - 14	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Після приготування на грилі. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + Гриль	Лише гриль
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Після приготування на грилі. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + Гриль	5 - 5½	3 - 3½
	<b>Вказівки</b> Покладіть шматки курки в клярі на підставку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.			
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + Гриль	9 - 11	4 - 5
	<b>Вказівки</b> Розкладіть چیпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання.			

## Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Попередньо нагрійте гриль протягом 3 - 4 хвилин. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у таблиці нижче.

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	6 - 8	4 - 5½
	<b>Вказівки</b> Покладіть тости поруч на підставку.			
Булочки (уже спечені)	2 - 4 шт.	Лише гриль	2 - 3	2 - 3
	<b>Вказівки</b> Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.			
Помідори- гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + Гриль 4½ - 5½ 7 - 8	Лише гриль 2 - 3
	<b>Вказівки</b> Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.			
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½ - 4	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½ - 5½ 8 - 9	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.			
Шматки курки	450 - 500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10 - 12	12 - 13
	<b>Вказівки</b> Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Відбивні з баранини/ яловичини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	12 - 15	9 - 12
	<b>Вказівки</b> Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Після приготування на грилі. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + Гриль 7 - 8	Лише гриль 6 - 7
	<b>Вказівки</b> Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Після приготування на грилі. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г) 2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	4 - 4½ 6 - 7	-
	<b>Вказівки</b> Виріжте з яблука середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.			
Смажена курка	1200 г	Мікрохвилі + гриль	450 Вт + Гриль 22 - 24	300 Вт + Гриль 23 - 25
	<b>Вказівки</b> Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудиною донизу, а потім догори. Після гриля залиште в печі на 5 хвилин.			

## ПІДКАЗКИ І ПРИЙОМИ

### РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30 - 40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

### РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

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

### РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

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

### РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як шоколад розтопиться.

### ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½ - 4½ хвилин на рівні потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

### ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10 - 12 хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

### ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½ - 7½ хвилин на рівні потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

### ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛУ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½ - 4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Дайте страві постояти 2 - 3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

### ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

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 кожуха.
- Світлові блики навколо дверцят і зовнішнього кожуха.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

#### Піч не працює після натиснення кнопки **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)**.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

#### Зовсім не відбувається приготування їжі.

Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)**.

- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

#### Страва не готова або надто запечена.

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

#### Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

#### 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 штепсель кабелю живлення від розетки і вставте його знову. Ще раз встановіть час.

### 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.

### Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.

- Це тимчасове явище, спричинене нагріванням нових деталей. Дим і запах повністю зникнуть після 10 хвилин роботи. Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонним розчином чи соком.
- Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG. Слід мати наготові такі відомості:
- код моделі та серійний номер пристрою, зазвичай вказані на задній стінці печі;
  - умови гарантії;
  - чіткий опис проблеми, що виникла.
- Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

## ІНФОРМАЦІЙНИЙ КОД

Перевірте код	Причина	Вирішення
C-d0	Кнопки управління натиснуто понад 10 секунд.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

- Якщо вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MG23H3115Q*
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц
Споживання електроенергії Мікрохвилі Гриль Комбінований режим	1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Гучність	23 літри
Вага Нетто	близько 13,5 кг

**НОТАТКИ**

**НОТАТКИ**

**08 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**НОТАТКИ**

**НОТАТКИ**

**НОТАТКИ**

**НОТАТКИ**

# SAMSUNG

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

**Адреса виробника :**  
(Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,  
Гйонггі-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)	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)

DE68-04240Z-02





MG23H3115Q\*



# 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.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып  
алғаныңызға рахмет.

**SAMSUNG**

## МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік туралы ақпарат .....	2
Қысқаша нұсқаулық .....	11
Пештің функциялары .....	12
Пеш .....	12
Басқару панелі .....	13
Керек-жарақтары .....	13
Пешті іске пайдалану .....	14
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды .....	14
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру .....	14
Уақытты орнату .....	15
Пісіру/қыздыру .....	15
Қуат мәндері .....	16
Пісіру уақытын реттеу .....	16
Пісіруді тоқтату .....	16
Қуатты үнемдеу режимін орнату .....	16
Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын пайдалану .....	17
Денсаулыққа пайдалы пісіру функцияларын пайдалану .....	23
Жұқа табақты пайдалану .....	25
Автоматты түрде жібіту функцияларын қолдану .....	27
Жылы ұстау функцияларын пайдалану .....	28
Керек-жарақтарды таңдау .....	28
Иіс кетіру функцияларын пайдалану .....	28
Гриль жасау .....	29
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану .....	29
Сигнал құралын өшіру .....	30
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы .....	30
Ыдыс бойынша нұсқаулық .....	31
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес .....	32
Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды .....	39
Ақаулық себептерін анықтау .....	39
Ақпарат коды .....	40
Техникалық параметрлері .....	40

## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

### ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз.

Пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Сақтық шаралары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ



**ЕСКЕРТУ**

Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер.**



**АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**

Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер.**



Ескерту; Өрт қатері



Ескерту; Бет жағы ыстық



Ескерту; Тоқ



Ескерту; Жарылғыш зат



Әрекет ЕТПЕҢІЗ.



Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.



БҰЗБАҢЫЗ.



Нұсқауларды тура орындаңыз.



Ашаны розеткадан суырыңыз.



Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.



Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.



Ескерім



Маңызды


## ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР


### МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.


Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.


#### **ЕСКЕРТУ** (Микротолқын функциясына ғана қатысты)


 **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.

 Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.

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

 **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.

 Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

 Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абайлау керек.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.
<input type="checkbox"/>	Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.

<input type="checkbox"/>	Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
<input type="checkbox"/>	Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.
<input checked="" type="checkbox"/>	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкестігі 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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
<input checked="" type="checkbox"/>	Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
<input type="checkbox"/>	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін;
<input type="checkbox"/>	Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

★	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
★	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
★	Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
★	Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
☒	Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

**⚠ ЕСКЕРТУ**  
(Пеш функциясына ғана қатысты) - Опция

☒	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
★	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

☒	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
☒	Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
☒	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.
★	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
☒	Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.
☒	Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.
☒	Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.
☐	Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.
☐	Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

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

кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

## **МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ**

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



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

2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.

3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз. (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана қатысты)

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

☐ Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғаңыз.

- ☐ 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.

## **МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ**

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

- Ішкі және сыртқы беттері
  - Есігі және тығыздағыштары
  - Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
- ☐ **ӘРҚАШАН** есік тығыздағыштарының таза екенін және есіктің дұрыс жабылатынын тексеріңіз.
  - ☐ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.

2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

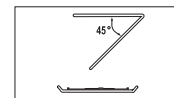
- ☑ Саңылауларға су **ШАШПАҢЫЗ**.

**ЕШҚАШАН** жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесі жағдайларды мұқият ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

- ☑ **Микротолқынды** пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.

☑ Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігіне күмәнданып жүрсеңіз:














- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

☑ Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.

**Себебі:** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

☑ Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

☑ Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстыру үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

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



<input type="checkbox"/>	Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Пешке су құюға немесе суды тура бүркүге болмайды.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, ӨРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, қыздырылған тағамды температура теңгерімі орын алғанша кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӨРДЕМ көрсетіңіз: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.</li> <li>• Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.</li> <li>• Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
<input type="checkbox"/>	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓

! АБАЙЛАҢЫЗ					
★	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
☐	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім келтіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
★	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
☐	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
☐	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
☐	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
★	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	

### Қазақ - 10

★	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе бұға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
☐	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
★	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓		✓	
★	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

### АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ. (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

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

- Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

- (b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.
- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуіге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
  - Себебі бұл нұсқауларда құрылғының әр түрлі үлгілері қамтылғандықтан, микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе [www.samsung.com](http://www.samsung.com) веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
  - Бұл микротолқынды пеш тағам қыздыруға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнеше бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
  - Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.



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

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)


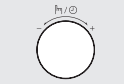
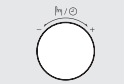
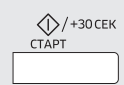
Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған 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.

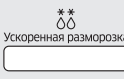

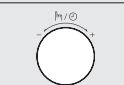

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

## ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ


Біраз тағам пісіргіңіз келсе.

	1. Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. Тағам пісіре бастау үшін <b>СВЧ (Микротолқын)</b> түймешігін басыңыз.
	2. <b>Таңдау тетігі</b> тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде, қуат деңгейін орнату үшін <b>Таңдау тетігі</b> түймешігін басыңыз.
	3. Пісіру уақытын <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап орнатыңыз.
	4. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Тағам пісе бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін пеш 4 рет сигнал береді.




Біраз тағамды автоматты түрде жібіткіңіз келсе.

	1. Мұздатылған тағамды пешке салыңыз. <b>Ускоренная разморозка (Жібіту)</b> түймешігін басыңыз.
	2. Пісіру санатын <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап орнатыңыз. Қажетті параметрді орнату үшін <b>Таңдау тетігі</b> түймешігін басыңыз.
	3. Салмақты <b>Таңдау тетігі</b> тетігін қажетінше бұрап таңдаңыз.
	4. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз.

Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе мына әрекетті орындаңыз.

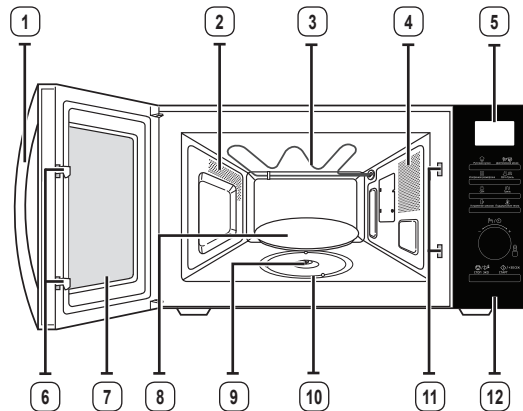
 СТАРТ	Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. Әр 30 секунд қосқыңыз келген сайын <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.
--	---

Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

 Гриль	1. Гриль түймешігін басыңыз.
	2. Пісіру уақытын <b>Таңдау тетігі</b> тетігін қажетінше бұрап таңдаңыз.
 СТАРТ	3. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз.

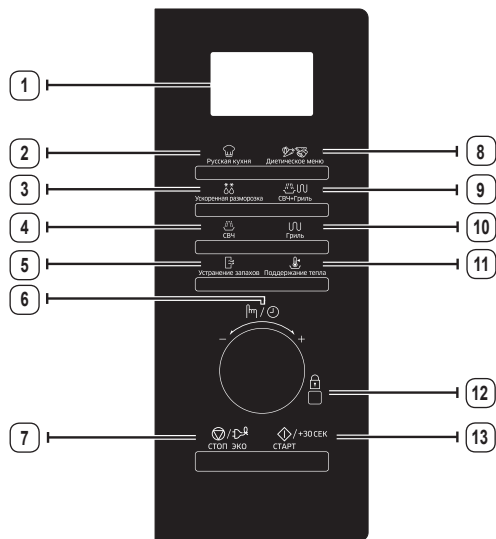
## пештің функциялары

### ПЕШ



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

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. ДИСПЛЕЙ
2. ОРЫС АСХАНАСЫ ТҮЙМЕШІГІ
3. ҚУАТПЕН ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ
4. МИКРОТОЛҚЫН ТҮЙМЕШІГІ
5. ИИС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ТАҢДАУ ТЕТІГІ (САЛМАҚҰСЫНУ МӨЛШЕРІ/ УАҚЫТ/ТАҢДАУ)
7. ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ ТҮЙМЕШІГІ
8. ДЕНС. ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
9. МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
10. ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
11. ЖЫЛЫ ҰСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
12. БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІНІҢ ТҮЙМЕШІГІ
13. БАСТАУ/+30С ТҮЙМЕШІГІ

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

	<p><b>1. Айналмалы шығырық</b>, пеш табанының ортасына қойылады.  <b>Мақсаты:</b> Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.</p>
	<p><b>2. Бұрылмалы табақ</b>, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.  <b>Мақсаты:</b> Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.</p>
	<p><b>3. Гриль торы</b>, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.  <b>Мақсаты:</b> Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.</p>
	<p><b>4. Жұқа табақ</b>, қараңыз: 25- 26-бет.  <b>Мақсаты:</b> Жұқа табақ тағамды микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерімен пісіргенде жақсылап қызарту үшін пайдаланылады. Кондитер өнімдері мен пиццаны қытырлық етіп пісіруге көмектеседі.</p>

Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**

# пешті іске пайдалану

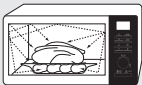
## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ


Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібiту (қолдан және автоматты түрде)
- Пісіру
- Алдын ала қыздыру

Пісіру принципі.

	<p>1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.</p>
	<p>2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.</p>
	<p>3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әр түрлі болады:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Мөлшері және тығыздығы</li><li>• Судың мөлшері</li><li>• Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)</li></ul>



 Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:


- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі.
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей.

## ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз.

Пештің есігін оң жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

	<p>1. <b>СВ4 (Микротолқын)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> 800 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) көрсетіледі</p>
	<p>2. <b>Таңдау тетігі</b> (800 Вт) басылғаннан кейін, <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап уақытты 4-5 минутқа қойыңыз және <b>СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш 4 рет сигнал береді.</li><li>2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).</li><li>3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.</li></ol>

 Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетуі мүмкін.


## УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, дисплейде “: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.





	<p><b>1. Таңдау тетігі</b> тетігін басыңыз. <b>Сағатты келесі режимге қою үшін...</b> 24-сағаттық режим. 12-сағаттық режим.</p>
	<p><b>2.</b> Уақыт пішімін орнату үшін <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұраңыз. (24С немесе 12С). Осы кезде, уақыт пішімін түрін таңдау үшін <b>Таңдау тетігі</b> үймешігін басыңыз.</p>
	<p><b>3.</b> Сағатты орнату үшін <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұраңыз. Осы кезде, сағатты орнату үшін <b>Таңдау тетігі</b> басыңыз.</p>
	<p><b>4.</b> Минутты орнату үшін <b>Таңдау тетігі</b> басыңыз.</p>
	<p><b>5.</b> Параметр орнатуды аяқтау үшін <b>Таңдау тетігі</b> бұраңыз.</p>

## 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.

 CB4 <input type="text"/>	<p><b>1. СВЧ (Микротолқын)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> 800 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) көрсетіледі:</p>
	<p><b>2. Таңдау тетігі</b> тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде, қуат деңгейін орнату үшін <b>Таңдау тетігі</b> түймешігін басыңыз.</p>
	<p><b>3.</b> Пісіру уақытын <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап орнатыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Пісіру уақыты көрсетіледі.</p>
 / +30 СЕК СТАРТ <input type="text"/>	<p><b>4. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш 4 рет сигнал береді.</li> <li>2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).</li> <li>3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.</li> </ol>

 **Бос** тұрған пешті ешқашан қоспаңыз.

 Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғары қуатпен (800 Вт) қыздырғыңыз келсе, **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)** түймешігін пісіру уақытының әр 30 секунды үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.

## ҚУАТ МӘНДЕРІ


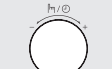
Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	800 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I	600 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III	300 Вт	1100 Вт

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

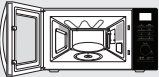
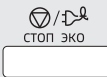
Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

## ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

	Пісіру уақытын әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін бір рет басып ұзартуға болады.
	Пісіру уақытын әр қосылатын 10 секунд үшін <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бір рет бұрап ұзартуға болады.

## ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ


Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

	<p>1. Уақытша тоқтату үшін;</p> <p>1) Есікті ашыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті жауып, <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін қайта басыңыз.</p> <p>2) <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Пісіру тоқтайды. Пісіруді жалғастыру үшін <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін қайта басыңыз.</p>
	<p>2. Мүлдем тоқтату үшін; <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймешігін қайта басыңыз.</p>

Кез келген параметрді бастамай тұрып, **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймешігін басып тоқтатуға болады.

## ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді. Күту режимі қалыпты жағдай болып есептеледі және пайдаланбаған кезде сағат көрсетіледі.

	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Дисплей сөнеді.</li> <li>Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймешігін басыңыз, сонда дисплейде ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.</li> </ul>
--	--




**Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы**  
Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функция таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін Сағат көрсетіледі. Есік ашық тұрса пеш шамы 5 минуттан кейін сөнеді.




## ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Орыс дәстүрімен автоматты пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған 46 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

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

 <p>Русская кухня</p>	<p><b>1. Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)</b> түймешігін басыңыз.</p>
	<p><b>2. Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап пісіріп отырған тағам санатын таңдап, содан кейін <b>Таңдау тетігі</b> тетігін басып орнатыңыз.</p> <p>1. Орыс мәзірлері 2. Сорпа 3. Сусындар</p> <p>Содан кейін <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.</p>
 <p>START</p>	<p><b>3. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.</p> <p>1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.</p>

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## 1. Орыс мәзірлері

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1 Омлет	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана, сүт – 30 мл, тұз – 2 г <b>Нұсқаулар</b> Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-2 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш - 132 г	Шұжық - 2 дана, әрқайсысы 50 г, сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы) <b>Нұсқаулар</b> Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-3 Кекс	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – ½ дана, сүт - 30 мл, қолсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г <b>Нұсқаулар</b> 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.
1-4 Лимон қосылған булочка	190 г (5 дана)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - ½ дана, жылы су - 1 ас қасық, безендіруге арналған лимон қабықтары: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г <b>Нұсқаулар</b> Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.

(жалғасы)

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5 Сырник	2, әрқайсысы 95 г	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлау үшін)
	<b>Нұсқаулар</b> Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-6 Ірімшіктен жасалған тост	40-60 г	Тост наны – 2 тілім, әр тілімі 26-28 г, ірімшік – 2 дана, әр тілімі 20 г
	<b>Нұсқаулар</b> Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.	
1-7 Нан қоқымдары қосылған ірімшік	125 г (5 дана)	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әрбірі 25 г), жұмыртқа - ½ дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
	<b>Нұсқаулар</b> Ірімшікті 5 см x 5 см текше етіп тураңыз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-8 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, әр данасы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г
	<b>Нұсқаулар</b> 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. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-9 Арқан балықтан гриль жасау	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	<b>Нұсқаулар</b> Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.	
1-10 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 - 150 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-11 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	(1) Шошқаның мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын қосыңыз. (1) Табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	
1-12 Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана, 220-250 г, тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, сары май - 5 г
	<b>Нұсқаулар</b> Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-13 Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті	180 г	Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г
	<b>Нұсқаулар</b> Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-14 Голубцы	225 г 2 дана.	(1) Котлета (а) Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г (b) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз (а). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз (b). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-15 Котлета	114 г 2 дана	(1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл (2) Шошқаның және сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г (3) Нанның қоқымдары - 5 г
	<b>Нұсқаулар</b> Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз (2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын (3) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-16 Картоп пісірмесі	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп - 160-200 г, 1 - 2 дана
	<b>Нұсқаулар</b> Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.	
1-17 Рататуй	260 г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ – 6 г, қызанақ езбесі – 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-18 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 алабуға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана
	<b>Нұсқаулар</b> 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 қосыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
1-19 Мұздатылған пицца	370 г	Мұздатылған пицца – 350 г
	<b>Нұсқаулар</b> Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	

(жалғасы)

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-20 Арқан балық көуабы	280 г	Ірі туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер.
	<b>Нұсқаулар</b> Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-21 Боярлар еті	260 г	Шошқаның мойыны - 280 г, 4-ке бөлінген, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
	<b>Нұсқаулар</b> Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
1-22 Ақсерке қосылған самса	180 г	Мұздатылған ашыған қамыр – 130 г, Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	<b>Нұсқаулар</b> Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріңіз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Қамырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-23 Крупеник	224 г	(а) Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант – 10-15 г, тұз – ½ г, жұмыртқа – ½ дана, пісірілген қарақұмық – 140 г (b) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г (c) Қышқыл қаймақ - 30 г
	<b>Нұсқаулар</b> Барлық құраластарды араластырыңыз(а). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(б). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(с). Пісіре бастаңыз.	
1-24 Тауық көуабы	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
	<b>Нұсқаулар</b> Филені 3 см x 3 см текшелеп тураңыз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-25 Ет толтырылған болгар бұрышы	480-500 г 2 дана	(1) Тәтті бұрыш - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиыр және шошқа еті). - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
<b>Нұсқаулар</b> Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың езегі мен дөңдерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз (1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-26 Қызанақ езбесі қосылған котлета	265 г 2 дана.	(1) Котлета (а) Ақ нан- 30 г, сүт – 35 мл, тартылған ет (сиыр және шошқа еті). - 130 г тұз - 1- 2 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г (b) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
		<b>Нұсқаулар</b> Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(а). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз(b). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.
1-27 Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
		<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.

## 2. Көже

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1 Ботқа	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» - 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
		<b>Нұсқаулар</b> Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-2 Ет Солянка	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, үккіштен өткізілген 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
		<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.
2-3 Борщ	340 г	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған 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
		<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-4 Тауық етінен жасалған көже	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
		<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.

(жалғасы)

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-5 Ци	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны-170 г, ұзыншалап туралған пияз-20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г
		<b>Нұсқаулар</b> 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.
2-6 Көкөніс Сорпасы	350 г	Мұздатылған көкөністер – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
		<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-7 Кәріс Рамены	120 г (1 орам)	Кәріс рамән кеспесі 1 орам, су (бөлме температурасында) – 550 мл
		<b>Нұсқаулар</b> Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға төзімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.
2-8 Тұшпарасы бар сорпа	185 г (15 дана)	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.
		<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Өбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.
2-9 Қарақұмық	200 г	Қарақұмық – 100 г, тұз – 2 г, қайнаған су – 300 мл
		<b>Нұсқаулар</b> Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.

### 3. Сусындар

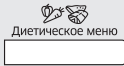
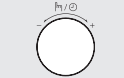

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1 Лимон және жалбыз қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, шай жапырақтары - 0,5 шай қасық, лимон - 1 тілім, жалбыз - бірнеше жапырақ
		<b>Нұсқаулар</b> Шай жапырақтарын, 1 тілім лимон және жалбыз жапырақтарын суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.
3-2 Ыстық Шарап (Глинтвейн)	150-200 мл	Қызыл құрғақ шарап - 150 мл, апельсин - 20 г, лимон - 10 г, қант - 10 г, дәмқабық - 1 тал, сарымсақ түйірі - 1 г
		<b>Нұсқаулар</b> Барлық құраластарды араластырыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Қайнатпаңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.
3-3 Дәмқабық және бал қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, дәмқабық - 1/2 ас қасық, бал - 1 ас қасық
		<b>Нұсқаулар</b> Дәмқабықты суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Жылы болғанша салқындатыңыз. Бал қосыңыз.
3-4 Сүт және кардамон (масала) қосылған шай	200-250 мл	Шай жапырақтары - 1 шай қасық, сүт - 100 мл, су - 100 мл, имбирь - 1/2 шай қасық, кардамон - 1 дана, дәмқабық - 1/2 шай қасық, қант - 2
		<b>Нұсқаулар</b> Су мен сүтті араластырып, дәмдеуіштерді, шай жапырақтарын қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.
3-5 Жидек сусыны	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, жас жидектер - 1 ас қасық.
		<b>Нұсқаулар</b> Жидектерді суға қосып, қантты дәм-татымына қарай қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.
3-6 Имбирь және лимон қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, лимон - 1 тілім, имбирь – дәміне қарай, шай жапырақтары - 0,5 шай қасық.
		<b>Нұсқаулар</b> Шай жапырақтарын суға қосып, лимон тілімін салып, имбирьді дәм-татымына қарай сүзіп қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.


Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-7 Какао	200-250 мл	Сүт - 200 мл, қант - 2 шай қасық, какао - 1 шай қасық.
	<b>Нұсқаулар</b> Какао мен қантты сүтке қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-8 Ыстық шоколад	350-400 мл	Қара шоколад - 100 г, сүт немесе қаймақ (10 %) - 250 мл, су - 1-2 ас қасық, қант - дәміне қарай, көпіршітілген крем - дәміне қарай
	<b>Нұсқаулар</b> Шоколадты үккіштен өткізіңіз. Су және сүт қосып араластырыңыз. Қоспаға айналғанша көпіршітіңіз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-9 Мүкжидек Морсы	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.	
3-10 Құрғақ жеміс компоты	200 мл	Кептірілген сары өрік – 25 г, өрік – 20 г, кептірілген алма – 15 г, қант – 10 г, лимон қышқылы – 2 шөкім, қайнаған су – 450 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	

## ДЕНСАУЛЫҚҚА ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Денсаулыққа пайдалы пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған жиырма пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

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

 <p>ДИЕТИЧЕСКОЕ МЕНЮ</p>	<p><b>1. Диетическое меню (Денсаулыққа пайдалы)</b> түймешігін басыңыз.</p>
	<p><b>2. Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап, пісіретін тағам санатын таңдаңыз.</p> <p>1. Көкөніс/Гратин 2. Құс/Балық еті</p> <p>Осы кезде <b>Таңдау тетігі</b> тетігін басыңыз. Содан кейін <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап, пісіретін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.</p>
	<p><b>3. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз.</p> <p><b>Нәтижесі:</b> Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.</p> <p>1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.</p>

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## 1. Көкөніс/Гратин

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-1 Брокколи	250 г	Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-2 Сәбіз	250 г	Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-3 Жасыл бұршақ	250 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-4 Шпинат	150 г	Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-5 Өзегі алынбаған жүгері	250 г	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-6 Қабығы аршылған картоп	250 г	Картоптарды жуып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45- 60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-7 Қоңыр күріш	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
1-8 Еленбеген ұн макароны	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 500 мл құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.
1-9 Квиноа	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
1-10 Булгур	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.
1-11 Көкөніс гратині	500 г	Алдын ала пісірілген картоп тілімдері, кәді және қызанақ тілімдері тәрізді көкөністерді, тұздықты өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-12 Гриль қызанағы	400 г	Қызанақтарды шайып, тазалап, жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты тордың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

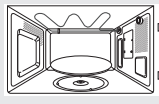
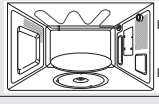












## 2. Құс/Балық еті

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
2-1 Тауықтың төс еттері	300 г	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-2 Күркетауықтың төс еттері	300 г	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-3 Балықтың балғын филесі	300 г	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-4 Жас арқан балықтың қоң еттері	300 г	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-5 Жаңа креветка	250 г	Керамика табақтағы креветкаларды шайып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-6 Жас бақтақ	200 г	2 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына тәзімді ыдысқа салыңыз. Шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөптерден салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-7 Қуырылған балық	200 г	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.
2-8 Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	300 г	Балық стейктерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

## ЖҰҚА ТАБАҚТЫ ПАЙДАЛАНУ

Бұл жұқа табақты қолданғанда тағамның тек үстіңгі жағы ғана гриль көмегімен қызарып піспейді, сонымен қатар жұқа табақ температурасының жоғарылығына байланысты, тағамның астыңғы жағы да қызарып, қытырлақ болып піседі. Кестеден жұқа табақты қолданып пісіруге болатын бірнеше тағам түрлерін көресіз (келесі бетті қараңыз). Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.

	1. Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, микротолқын-гриль-аралас [600 Вт + Гриль] режимін ең жоғары қуат мәніне қойып, кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындай отырып алдын ала қыздырыңыз.
	2. Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.
	3. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.
	4. Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.
	5. Тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз)

-  Жұқа табақты пештен әрқашан қолғап киіп алыңыз, себебі ол қатты ысып кетеді.
-  Жұқа табақтың сызат түсуден қорғай алмайтын тефлонмен қапталғанын ескеріңіз. Пышақ тәрізді өткір затты тағамды жұқа табақ үстінде кесу үшін қолданбаңыз.
-  Қызуға төзбейтін заттарды ешқашан жұқа табақтың үстіне қоймаңыз.
-  Жұқа табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.
-  Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.
-  Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді.
-  Жұқа табақтың ыдыс жуғыш машинаға тәзімді емес екенін ескеріңіз.

Жұқа табақты бұрылмалы табаққа тура қойып алдын ала қыздыруды ұсынамыз.  
Жұқа табақты 600 Вт + Гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз.  
Кестедегі уақыттарды қолданып, нұсқауларды орындаңыз.






Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Пісіру уақыты (мин.)
<b>Бекон</b>	4 тілім (80 г)	600 Вт + Гриль	3½-4
	<b>Нұсқаулар</b> Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Жапырақтап туралған тағамдарды қызартып пісіретін табаққа қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Гриль қызанақтары</b>	200 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жұқа табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Бургер (мұздатылған)</b>	2 тілім (125 г)	600 Вт + Гриль	7-7½
	<b>Нұсқаулар</b> Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табақтың үстіне бургер тағамдарын айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 4-5 мин өткеннен кейін аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Багета (мұздатылған)</b>	200-250 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9
	<b>Нұсқаулар</b> Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. 1 багетаны жұқа табақтың ортасына, 2 багетаны табаққа қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз. 4 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Пицца (мұздатылған)</b>	300-350 г	450 Вт + Гриль	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты бұрылмалы табаққа қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Пісіру уақыты (мин.)
<b>Картоп пісірмесі</b>	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	5-6 8-9
	<b>Нұсқаулар</b> Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды жұқа табақтың үстіне кесілген жақтарын төмен қаратып қойыңыз. Айналдыра қойыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Балық таяқшалары (мұздатылған)</b>	150 г (5 дана) 300 г (10 дана)	600 Вт + Гриль	7-8 9-10
	<b>Нұсқаулар</b> Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Балық етінен жасалған таяқшаларды табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. 4 мин (5 дана) немесе 6 мин (10 дана) өткеннен кейін аударыңыз. 4 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Тауық нагетстері (мұздатылған)</b>	125 г 250 г	600 Вт + Гриль	5-5½ 7½-8
	<b>Нұсқаулар</b> Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен Тауық нагетстерін табаққа салыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 3 мин (125 г) немесе 5 мин (250 г) өткеннен кейін аударыңыз. 4 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Пицца (салқындатылған)</b>	300-350 г	450 Вт + Гриль	6½-7½
	<b>Нұсқаулар</b> Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты бұрылмалы табаққа қойыңыз. 4 минут қоя тұрыңыз.		

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциялары етті, құс етін, балық немесе жеміс/жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

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

 Ускоренная разморозка <input type="text"/>	<b>1. Ускоренная разморозка (Жібіту)</b> түймешігін басыңыз.
	<b>2. Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап, пісіретін тағамның түрін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).
	<b>3.</b> Пісіретін тағамның түрін <b>Таңдау тетігі</b> тетігін басып таңдаңыз.
	<b>4.</b> Тағамның салмағын <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап орнатыңыз.
 /+30 СЕК СТАРТ <input type="text"/>	<b>5. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Жібіту басталады.</li> <li>Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.</li> <li>Тағам жібітуді аяқтау үшін <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін қайта басыңыз.</li> </ul>

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 15-ші беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан қараңыз.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.




Келесі кестеде әр түрлі автоматты түрде жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері мен тиісті ұсыныстар берілген. Жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Ет	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 10-30 минут қоя тұрыңыз.
2 Құс еті	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауық еті мен бөлшектелген тауық етін пісіруге жарайтын бағдарлама. 10-30 минут қоя тұрыңыз.
3 Балық	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балық пен балық филесін пісіруге жарайтын бағдарлама. 10-30 минут қоя тұрыңыз.
4 Жеміс/Жидек	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 36-ші беттен қараңыз.





## ЖЫЛЫ ҰСТАУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Жылы ұстау функциялары тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды. Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Ыстық немесе жылы температураларды **Таңдау тетігі** тетігімен таңдаңыз.


 <p>Поддержание тепла</p> <input type="text"/>	<p><b>1. Поддержание тепла (Жылы ұстау)</b> түймешігін басыңыз.</p>
	<p><b>2. Жылыту температурасын Таңдау тетігі</b> бұрап орнатыңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ыстық</li> <li>Орташа</li> </ol>
 <p>+30 СЕК СТАРТ</p> <input type="text"/>	<p><b>3. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тағам пісіру уақыты аяқталған кезде пештен дыбысты сигнал естіледі де, "End" 4 рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.</li> </ul>

### ҰСЫНЫЛАТЫН ЖЫЛЫ ҰСТАУ МӘЗІРІ

<p><b>1. Ыстық</b></p>	<p>Лазанья, Сорпа, Гратин, Бұқтырма, Пицца, Стейк (Жақсы піскен), Бэкон, Балық тағамдары, Кебір торттар</p>
<p><b>2. Орташа</b></p>	<p>Бөліш, Нан, Жұмыртқа тағамдары, Стейк (Шала немесе Орташа піскен)</p>


-  Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұл бағдарламалар жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстауға арналған.
-  Тағамды ұзақ уақыт (1 сағаттан астам) жылы ұстауға болмайды, себебі тағам үздіксіз пісе береді. Жылы тағам тез бұзылады.
-  Қақпақтармен немесе пластик таспамен жаппаңыз.
-  Тағамды алған кезде тұмшашап қолғабын киіңіз.

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ




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

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

-  Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 31-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.



## ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Бұл функцияларды иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз. Алдымен пештің ішін тазалаңыз.



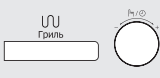


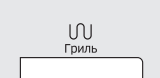



Устранение запахов


Тазалап болғаннан кейін **Устранение запахов (Иіс кетіру)** түймешігін басыңыз, тазалап болғаннан кейін төрт рет сигнал естіледі.


-  **Иіс кетіру** уақыты 5 мин деп көрсетілген. Бұл уақытты **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)** түймешігін басқан сайын 30 секундқа ұзартады.
-  Иіс кетіру уақыты ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

## ГРИЛЬ ЖАСАУ

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



	1. Гриль құрылғысын <b>Гриль</b> түймешігін басып қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз, алдын ала қыздыру уақытын <b>Таңдау тетігі</b> арқылы орнатыңыз.
	2. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз.
	3. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін есікті ашыңыз да, тағамды торға қойыңыз. Есікті жабыңыз.
	4. <b>Гриль</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Келесі индикаторлар көрінеді: 
	5. Гриль жасау уақытын <b>Таңдау тетігі</b> арқылы орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
	6. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Гриль жасау басталады. Бұл цикл аяқталған кезде. 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

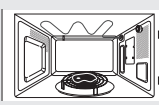
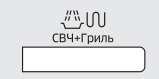



 Гриль жасап тұрғанда қыздырғыш сөніп, қосылса алаң болмаңыз. Бұл пеш қызып кетуге жол бермеуге арналған жүйе.


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

## МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

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

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

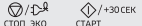

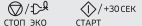

	1. Пештің есігін ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.
	2. <b>СВЧ+ГРИЛЬ (МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ)</b> түймешігін басыңыз.
	3. <b>Таңдау тетігі</b> тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде, қуат деңгейін орнату үшін <b>Таңдау тетігі</b> түймешігін басыңыз.
	4. Пісіру уақытын <b>Таңдау тетігі</b> тетігін бұрап орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
	5. <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде. 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

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

 Гриль температурасын орната алмайсыз.




## СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

 <input type="text"/>	<p>1. <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> және <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешіктерін бір уақытта басыңыз.</p> <p><b>Нәтижесі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Дисплейде келесі көрсетіледі. </li><li>• Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.</li></ul>
 <input type="text"/>	<p>2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> және <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)</b> түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.</p> <p><b>Нәтижесі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Дисплейде келесі көрсетіледі. </li><li>• Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.</li></ul>

## 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.

	<p>1. <b>Бала қауіпсіздігінің құралы</b> түймешігін үш секунд басыңыз.</p> <p><b>Нәтижесі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).</li><li>• Дисплейде “L” көрсетіледі. </li></ul>
	<p>2. Пештің бұғатын ағыту үшін <b>Бала қауіпсіздігінің құралы</b> түймешігін үш секунд басыңыз.</p> <p><b>Нәтижесі:</b> Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.</p>

## Ыдыс бойынша нұсқаулық

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқынды 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
<b>Алюминий фольга</b>	✓ 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.
<b>Браунинг табағы</b>	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
<b>Фарфор және керамика</b>	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
<b>Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар</b>	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
<b>Фастфуд орамдары</b>		
• Полистирол кеселер, сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалталар немесе газет	X	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе металл жиектер	X	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
<b>Шыны ыдыс</b>		
• Пеш-үстел ыдысы	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Жұқа шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банкалар	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
<b>Металл</b>		
• Ыдыстар	X	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Мұздатқыш қалтаның қыстырғышы	X	
<b>Қағаз</b>		
• Табақтар, кеселер, майлықтар 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.
<b>Пластик</b>		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Пластик таспа	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Мұздатқыш қалталар	✓ X	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
<b>Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз</b>	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : Ұсынылады    ✓X : Сақтықпен пайдаланыңыз    X : Қауіпсіз емес

# Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

## МИКРОТОЛҚЫНДАР

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

## ПІСІРУ

### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамның бетін әр түрлі жолмен жабуға болады, мысалы: керамика табақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқын үшін жарамды таспамен.

### Қоя тұру уақыты

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

## Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10
	<b>Нұсқаулар</b> 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Нұсқаулар</b> 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Сәбіздер/Бұршақтар/ Жүгері)	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Нұсқаулар</b> 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		



## Күріш және макарон пісіруге арналған нұсқаулар

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

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Ақ күріш (Буға ұсталған)	250 г	800 Вт	16-17
	<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Қоңыр күріш (Буға ұсталған)	250 г	800 Вт	21-22
	<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас күріш (Күріш + Жабайы күріш)	250 г	800 Вт	17-18
	<b>Нұсқаулар</b> 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас жүгері (Күріш + Дақыл)	250 г	800 Вт	18-19
	<b>Нұсқаулар</b> 400 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Макарон	250 г	800 Вт	11-12
	<b>Нұсқаулар</b> 1000 мл ыстық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		

## Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қапағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әр 250 г-ға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық) – кестеге қараңыз. Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз.

Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Брокколи	250 г	800 Вт	4-4½
	500 г		7-7½
<b>Нұсқаулар</b> Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Брюссель орамжапырағы	250 г	800 Вт	5½-6½
	<b>Нұсқаулар</b> 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Сәбіз	250 г	800 Вт	4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г	800 Вт	5-5½
	500 г		8½-9
	<b>Нұсқаулар</b> Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Кәдіш	250 г	800 Вт	3½-4
	<b>Нұсқаулар</b> Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

(жалғасы)

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Баклажан	250 г	800 Вт	3½-4
	<b>Нұсқаулар</b> Баклажанды кішкене леп турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Порей пиязы	250 г	800 Вт	4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Саңырауқұлақ	125 г	800 Вт	1½-2
	250 г		3-3½
	<b>Нұсқаулар</b> Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Пияз	250 г	800 Вт	5½-6
	<b>Нұсқаулар</b> Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұрыш	250 г	800 Вт	4½-5
	<b>Нұсқаулар</b> Бұрышты кішкене леп бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Картоп	250 г	800 Вт	4-5
	500 г		7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене леп екіге немесе төртке бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Кольраби орамжапырағы	250 г	800 Вт	5-5½
	<b>Нұсқаулар</b> Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

## ҚЫЗДЫРУ

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

### Орналастыру және бетін жабу

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

### Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 800 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады. Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бөліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс. Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз. Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.

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

### Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қыздырылған тағамның өрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын. Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін. Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз. Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

## СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

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

## Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Сусындар (Кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе)	800 Вт	1-1½
	250 мл (1 кружка)		1½-2
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	800 Вт	3-3½
			Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
			Нұсқаулар Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½
			Нұсқаулар Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6
			Нұсқаулар Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
			Нұсқаулар 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.

## БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

**БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ:** Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз!

Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Үстелге тартар кезде температурасы 30-40 °C болуын ұсынамыз.

**БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ:** Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жалпай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі ықтимал. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Ұсынылатын қолдану температурасы 37 °C градус.

### ЕСКЕРТПЕ:

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

### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек
			Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек
			Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Балаға берілетін сүт	100 мл	300 Вт	30-40 сек
	200 мл		50 сек - 1 мин дейін.
			Нұсқаулар Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жалпай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.

## ҚОЛМЕН ЖІБІТУ

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

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

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

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

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

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

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

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

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
<b>Ет</b>			
Фаршталған ет	250 г	180 Вт	6½-7½
	500 г		10-12
Шошқа стейгі	250 г	180 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-25 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
<b>Құс еті</b>			
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	180 Вт	14½-15½
Бүтін тауық	900 г	180 Вт	28-30
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-40 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Балық</b>			
Балық филесі	250 г (2 дана) 400 г (4 дана)	180 Вт	6-7 12-13
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-15 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Жеміс</b>			
Жидек	250 г	180 Вт	6-7
	<b>Нұсқаулар</b> Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Нан</b>			
Булочкалар (әрбірі шамамен 50 г)	2 дана 4 дана	180 Вт	½-1 2-2½
Тост наны/Сэндвич	250 г	180 Вт	4½-5
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	180 Вт	8-10
	<b>Нұсқаулар</b> Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-20 минут қоя тұрыңыз.		

Қазақ - 36

## ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда, тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-4 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

**Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:** Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

**Гриль жасауға болатын тағам:** Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

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

## МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

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

**Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар:** Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын өсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

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

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

## Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Мұздатылған тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
Булочка (Әрбірі 50 г)	2 дана	MT + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль
	4 дана			
<b>Нұсқаулар</b> Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.				
Багета + үстінде қоспасы бар (Қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ)	250-300 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	<b>Нұсқаулар</b> 2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Гратин (көкөністер немесе картоптар)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Макарон (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	MT + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль
	18-19			
<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.				
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз.			
Пеште дайындалған чипсы	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	<b>Нұсқаулар</b> Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз.			

### Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-көңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз.

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	6-8	4-5½
	<b>Нұсқаулар</b> Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.			
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана)	MT + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль
	400 г (4 дана)		4½-5½	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.			
Гавай тост наны (Ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	2 дана (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Картоп пісірмесі	250 г	600 Вт + Гриль	4½-5½	-
	500 г		8-9	
	<b>Нұсқаулар</b> Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.			
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің 1 бөлігін тордың ортасына қоймаңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
Туралған қой еті/ сиырдың қоң еті (орташа)	400 г (4 дана)	Тек гриль	12-15	9-12
	<b>Нұсқаулар</b> Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Шошқа стейгі	250 г (2 дана)	MT + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль
	<b>Нұсқаулар</b> Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Пісірілген алма	1 алма (салмағы 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 алма (салмағы 400 г)		6-7	
	<b>Нұсқаулар</b> Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз.			
Қуырылған тауық	1200 г	MT + Гриль	450 Вт + Гриль	300 Вт + Гриль
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Әуелі тауықтың бір жақ тесін төмен қаратып, екінші жақ тесін жоғары қаратып пирекс табағына салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			

## АҚЫЛ-КЕҢЕСТЕР

### САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 800 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

### ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

### ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

### ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

### БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Қақпақ жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½ - 4½ минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

### ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

### ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½ - 7½ минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

### БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

## ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

### АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

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

#### Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпусстың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің маңайы мен корпусстың сыртында жарық шағылысып тұр.
- Есіктің маңайынан немесе саңылаулардан бу шығып кетеді.

#### СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

#### Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабылды 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?

#### Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

#### Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіп жасайды.

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

### 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?

### Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

- Бұл жаңа қыздырғыш элементтен уақытша шығатын иіс. Түтін және иіс 10 минут пайдаланғаннан кейін толығымен жойылады. Иісті барынша жылдам кетіру үшін микротолқынды пешті лимон немесе лимон шырынын салып іске қосыңыз.
- Жоғарыдағы ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Келесі ақпаратты оқыңыз;
- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
  - Кепілдік деректері
  - Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы
- Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### АҚПАРАТ КОДЫ

Тексеру коды	Себебі	Әрекет
C-d0	Басқару түймешіктері 10 секундтан астам басылған.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Микротолқынды пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.



- Егер жоғарыда көрсетілген тізімдегі ақау кодынан басқа кодтар көрсетілсе немесе ұсынылған шешім мәселенізді шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

## техникалық параметрлері

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

Үлгі	MG23H3115Q*
Қуат көзі	230В ~ 50Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын Гриль Аралас режим	1,200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырт Пештің іші	489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	шамамен 13,5 кг

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

Қазақ - 40



ЕСКЕРТПЕ

ЕСКЕРТПЕ

08 ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

ЕСКЕРТПЕ

ЕСКЕРТПЕ

ЕСКЕРТПЕ

ЕСКЕРТПЕ





# SAMSUNG

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

Өндірушінің мекенжайы :  
(Маегтан-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)	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)



DE68-04240Z-02

MG23H3115Q\*



# Mikroto'ldinli pech

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

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun  
rahmat.

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

**SAMSUNG**

# mundarija

<b>Xavfsizlik to'g'risida ma'lumotlar</b> .....	<b>2</b>
<b>Qisqacha yo'riqnomasi</b> .....	<b>11</b>
<b>Pech xususiyatlari</b> .....	<b>12</b>
Pech.....	12
Boshqaruv paneli.....	13
Aksessuarlar .....	13
<b>Pechdan foydalanish</b> .....	<b>14</b>
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili .....	14
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish .....	14
Vaqtni belgilash.....	15
Taom tayyorlash/isitish.....	15
Quvvat darajalari .....	16
Tayyorlash vaqtini o'zgartirish .....	16
Taom tayyorlashni to'xtatish.....	16
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish .....	16
Rus taomlari funksiyasidan foydalanish .....	17
Sog'lom taom tayyorlash xususiyatlaridan foydalanish .....	23
Qizartiruvchi idishdan foydalanish.....	25
Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish .....	27
Issiq saqlash xususiyatlaridan foydalanish .....	28
Aksessuarlarni tanlash .....	28
Hidni yo'q qilish funksiyalaridan foydalanish .....	28
Gril rejimida tayyorlash .....	29
Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish .....	29
Tovushli signalni o'chirib qo'yish .....	30
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish .....	30
<b>Idish tanlash bo'yicha yo'riqnomasi</b> .....	<b>31</b>
<b>Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomasi</b> .....	<b>32</b>
<b>Nosozliklarni bartaraf qilish va ma'lumot kodi</b> .....	<b>39</b>
Nosozliklarni bartaraf etish .....	39
Axborot kodi .....	40
<b>Texnik xususiyatlar</b> .....	<b>40</b>

# xavfsizlik to'g'risida ma'lumotlar

## BU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Ushbu Foydalanuvchi qo'llanmasida mazkur mikroto'lqinli pech yordamida taom tayyorlash to'g'risida muhim ma'lumotlar mavjud:

- Ehtiyotkorlik choralarini
- Mos keladigan aksessuarlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

## BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



### OGOHLANTIRISH

Xavfsizlik choralari amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga** olib kelishi mumkin.



### DIQQAT

Xavfsizlik choralari amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga** olib kelishi mumkin.



Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud



Ogohlantirish; Issiq yuza



Ogohlantirish; Elektr toki mavjud



Ogohlantirish; Portlovchi moddalar



Kuch ISHLATMANG.



TEGMANG.



Qismlarga AJRATMANG.



Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.



Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.



Elektr toki urishini oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.



Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



Eslatma



Muhim

## XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

Bu xavfsizlik ko'rsatmalariga har doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

**Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalarga amal qilinishiga ishonch hosil qiling.**

<b>⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.
<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH:</b> 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.
<input type="checkbox"/>	Bu qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.

<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH:</b> 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.
<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l – yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.
<input type="checkbox"/>	Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.
<input type="checkbox"/>	Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.
<input type="checkbox"/>	Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

<input type="checkbox"/>	Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlayotganida juda ehtiyot bo'lish lozim.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH:</b> 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.
<input type="checkbox"/>	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.
<input type="checkbox"/>	Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirishi kerak.
<input type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Suyuqliklar va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishi mumkin;
<input type="checkbox"/>	Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

O'zbek - 4



★	Agar ishlaganda bu pech g'alati shovqin, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
★	Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.
☐	Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

### ⚠ **OGOHLANTIRISH** (Faqat pech funksiyasi) – Ixtiyoriy

☐	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.
★	Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.
☐	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.
☐	Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

☐	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.
★	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.
☐	Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.
☐	Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.
☐	Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.
★	Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l – yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

<input type="checkbox"/>	Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
<input type="checkbox"/>	Bu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

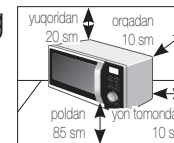
Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

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.

### **MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH**

Pechni poldan taxminan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnatish. Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarishi uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.

1. Pechni o'rnatish paytida, pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm (4 dyuym), ustki qopqog'i uchun 20 sm (8 dyuym) joy qoldirish bilan pech uchun normal ventilyatsiya borligiga ishonch hosil qiling.



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.
3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatish. Aylanuvchi patnis bemalol aylanishini tekshiring. (Faqat aylanuvchi patnisli modelda)
4. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.
  - Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini o'zgaruvchan tok tarmog'ining tegishlicha yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang.
  - Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish

radiator 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.

## **MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH**

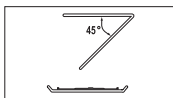
Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
  - Pech eshigi va eshik zichlagichlari
  - Aylanuvchi patnis va rolikli taglik (Faqat aylanuvchi patnisli modelda)
- DOIM** eshik zichlagichlarini toza saqlang va eshikning zich yopilishini nazorat qiling.
- 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.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Chaying va arting.
  2. Pechning ichki yuzalaridagi dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Chaying va arting.
  3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani pechga qo'ying va o'n daqiqa davomida maksimal quvvatda isiting.
  4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.
- Ventilyatsiya tirgichlariga suv **TUSHIRMANG. HECH QACHON** abraziv mahsulotlar yoki kimyoviy erituvchilardan foydalanmang. Zarrachalarning qolmaganligiga ishonch hosil qilish uchun eshik zichlagichlarini tozalaganda alohida e'tibor bering:
- Ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
  - Eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga
- Har bir foydalanishdan keyin kamerani yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan **tozalang**, biroq kuyib qolmaslik uchun avval pech sovishini kuting.

Kameraning yuqori qismini tozalaganda pechni 45° pastga qaratib tozalash qulaydir.

(Faqat sving tipidagi qizdirgichli modellar uchun)



## MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralarini ko'rilishi lozim.

Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas:

- Halqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

**HECH QACHON** pechning tashqi qoplamasini yechib olmang. Agar pech nosoz bo'lsa va ta'mirlash talab etilsa yoki sizni uning holati shubhalantirsa:

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.

**Sababi :** Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Bu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

Xavfsizlikni ta'minlash uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak.

Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung – ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH		🔥	⚡	🚰	👤
✘	Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.	✓	✓	✓	✓
☐	Germetik konteynerlardagi suyuqliklar va boshqa oziq – ovqat mahsulotlarini mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✓	✓	✓	✓
☐	Xavfsizlikni ta'minlash uchun bu jihozni suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✓	✓	✓	✓
☐	Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki chang xonalar, to'g'ridan – to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✓	✓	✓	✓
📄	Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Gaz (propan, siqilgan gaz va b.) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzamang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Barmoq yoki boshqa buyumlarni tiqmang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki turtmang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Pechni mo'rt buyumlar, masalan, oshxona rakovinasini yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Elektr tarmoq'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Elektr tarmoq'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan o'tkazgich, uzaytirgich yoki transformatoridan foydalanmang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Bevosita pechga suv quyung yoki sepmang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Pech ustiga, ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismariga tegib ketishi mumkin.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyib qolganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.</li> <li>Toza quruq latta bilan bog'lang.</li> <li>Hech qanday krem, moy yoki losyon surtmang.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	---	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------------------

**⚠️ DIQQAT**

<input checked="" type="checkbox"/>	Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metallardan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Bu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishi mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<input checked="" type="checkbox"/>	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmag. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga asoslangan holda pechni o'rnatish. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalariga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUUVATLARINING EHTIMOLY TA'SIRINI OLDINI OLIISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI. (FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI)**

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

- Har qanday holatda ham eshigi ochiq turgan pechni ishlashga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmag yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirqishlariga biror narsa tiqmag.
- Pech eshigi va old panel orasiga hech qanday buyum QO'YMANG, zichlovchi yuzalarda ovqat yoki tozalash vositalarining qoldiqlari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech buzilgan bo'lsa, uni ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis ta'mirlanmagunicha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:
  - eshikcha (qiyshaygan)
  - eshikcha halqalari (singan yoki bo'shshagan)
  - eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar
- Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

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

- Ezilgan, tiralgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.

- (b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki panjara.
- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilinganidek, 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. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rish, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
  - Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari bu 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, yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki [www.samsung.com](http://www.samsung.com) saytidan ma'lumotlar oling.
  - Bu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmay, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlarni javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
  - 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.



## USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQUITGA 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'zlar ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij orij chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarimaslik kerak.

## qisqacha yo'riqnomasi


### Taom tayyorlash.

 CB4	<b>1.</b> Taomni pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlash uchun <b>CB4 (Mikroto'lqin)</b> tugmasini bosing.
 h/v/0	<b>2.</b> <b>Doiraviy shkalani</b> tegishli quvvat darajasi ko'rsatilgunicha burang. Shu paytda quvvat darajasini qo'yish uchun <b>Doiraviy shkalani</b> bosing.
 h/v/0	<b>3.</b> <b>Doiraviy shkalani</b> buragan holda tayyorlash vaqtini o'rming.
 +30 CEK CTAPT	<b>4.</b> <b>CTAPT/+30CEK</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash jarayoni yakunlanishi bilan pech 4 marta tovushli signal beradi.

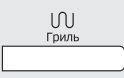


### Taomni avtomatik tez muzdan tushirish.

 Ускоренная разморозка	<b>1.</b> Muzlatilgan taomni pechga joylashtiring. <b>Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)</b> tugmasini bosing.
 h/v/0	<b>2.</b> <b>Doiraviy shkalani</b> buragan holda tayyorlash toifasini o'rming. Kerakligini o'rnatish uchun <b>Doiraviy shkalani</b> burang.
 h/v/0	<b>3.</b> <b>Doiraviy shkalani</b> buragan holda vaznni tanlang.
 +30 CEK CTAPT	<b>4.</b> <b>CTAPT/+30CEK</b> tugmasini bosing.

### Qo'shimcha 30 soniyani qo'shish.

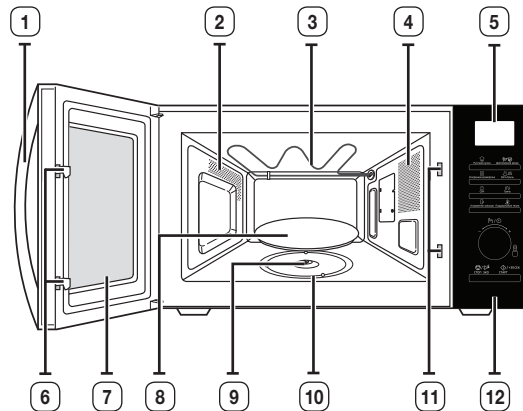
 START	Taomni pechda qoldiring. 30 soniya oraliq bilan vaqt qo'shish uchun <b>СТАРТ/+30СЕК</b> tugmasini bir yoki bir necha marta bosib.
--	--

### Gril rejimida taom tayyorlash.

 Гриль	<b>1. Гриль (Gril)</b> tugmasini bosib.
	<b>2. Doiraviy shkalani</b> kerakicha burab, tayyorlash vaqtini tanlang.
 START	<b>3. СТАРТ/+30СЕК</b> tugmasini bosib.

## pech xususiyatlari

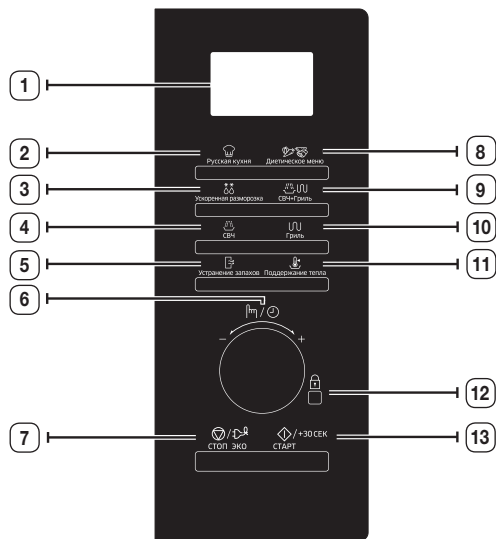
### PECH



1. ESHIKCHA DASTASI
2. VENTILYATSION TIRQISHLAR
3. GRIL
4. YORITGICH
5. DISPLAY
6. ESHIKCHA QULFI
7. ESHIK
8. AYLANUVCHI PATNIS
9. MUFTA
10. ROLIKLI TAGLIK
11. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI
12. BOSHQARUV PANELI



## BOSHQARUV PANELI



- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1. DISPLAY   | 7. TO'XTATISH/EKO TUGMASI       |
| 2. RUS TAOMLARI TUGMASI                            | 8. SOG'LOM TAOM TUGMASI         |
| 3. AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH TUGMACHASI           | 9. MIKROTO'LQIN+GRIL TUGMASI    |
| 4. MIKROTO'LQIN TUGMASI                            | 10. GRIL TUGMASI                |
| 5. HIDLARNI KETKAZISH TUGMASI                      | 11. ISSIQ SAQLASH TUGMASI       |
| 6. DOIRAVIY SHKALA (OG'IRLIK/PORSIYA/VAQT/TANLASH) | 12. BOLALARDAN QULFLASH TUGMASI |
|  | 13. CTAPT/+30CEK TUGMASI        |

## AKSESSUARLAR

Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta aksessuarlar kiradi, ular turi shaklda qo'llanilishi mumkin.

	<p><b>1. Rolikli taglik</b>, pechning markaziga o'rnatiladi.  <b>Vazifasi:</b> Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.</p>
	<p><b>2. Aylanuvchi patnis</b>, rolikli taglikka markazi muftaga o'rnatilgan tarzda joylashtiriladi.  <b>Vazifasi:</b> Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.</p>
	<p><b>3. Gril uchun taglik</b>, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.  <b>Vazifasi:</b> Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.</p>
	<p><b>4. Qizartiruvchi idish</b>, 25-26-betlarga qarang.  <b>Vazifasi:</b> Qizartiruvchi idishdan mikroto'lqin yoki birgalikda tayyorlash rejimlarida taomni yaxshiroq qizartirish uchun foydalaniladi. U qandolatchilik mahsulotlari va pitsada qisirdoqlarning hosil bo'lishiga yordam beradi.</p>

 Mikroto'lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz **FOYDALANMANG**.

## pechdan foydalanish

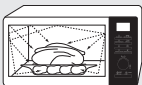
### MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI


Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish (qo'lda va avtomatik)
- Taom tayyorlash
- Isitish

Taom tayyorlash tamoyili.

	<b>1.</b> Magnetron tomonidan hosil qilinadigan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
	<b>2.</b> Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga pishirish davom ettiriladi.
	<b>3.</b> Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin: <ul style="list-style-type: none"><li>• Miqdori va zichligi</li><li>• Tarkibidagi suv miqdori</li><li>• Boshlang'ich harorat (muzlatilganligi yoki yo'qligi)</li></ul>

 Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi sababli, taom pechdan olingandan keyin ham taom pishayotgan bo'ladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:


- Taomni o'rtasigacha bir tekis pishirish.
- Taomning butun hajmi bo'ylab bir xil harorat.

### PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi.

Eshikning o'ng tomonidagi dastani tortgan holda pech eshikchasini oching. Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.

	<b>1. CB4 (Mikroto'lqin)</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> 800 Vt (maksimal darajadagi tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari namoyish qilinadi
	<b>2. Doiraviy shkalani (800 Vt) bosgandan keyin Doiraviy shkalani</b> burash va <b>CTAPT/+30CEK</b> tugmasini bosish orqali vaqtni 4-5 daqiqaga o'rnatish. <b>Natija:</b> Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tayyorlash boshlanadi, yakunlanganida pech 4 marta tovushli signal beradi.</li><li>2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.</li><li>3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.</li></ol>

 Pech mos keladigan rozetkaga tiqilgan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.

## VAQTNI BELGILASH


Ushbu mikroto'liqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektrga ulanganda displeyda "0", "88:88" yoki "12:00" avtomatik ravishda namoyish qilinadi.

Joriy vaqtni o'rnatish. Vaqt 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda ko'rsatilishi mumkin.

Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

- Mikroto'liqinli pechni ilk bor o'rnatayotganda
- Tok uzilib qolganidan keyin

 Yozgi vaqt bilan qishki vaqt almashilganida soatni to'g'rilashni unutmang.





	<b>1. Doiraviy shkalani bosing.</b> <b>Vaqt...</b> 24 soatli formatda. 12 soatli formatda.
	<b>2. Vaqtni ko'rsatish turini qo'yish uchun Doiraviy shkalani burang.</b> (24S yoki 12S). Shu paytda vaqt turini tanlash uchun <b>Doiraviy shkalani bosing.</b>
	<b>3. Soatni o'rnatish uchun Doiraviy shkalani burang.</b> Shu paytda soatni o'rnatish uchun <b>Doiraviy shkalani bosing.</b>
	<b>4. Daqiqani o'rnatish uchun Doiraviy shkalani burang.</b>
	<b>5. O'rnatishni tugallash uchun Doiraviy shkalani bosing.</b>

## TAOM TAYYORLASH/ISITISH


Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Keyin eshikchani yoping.

	<b>1. CB4 (Mikroto'liqin)</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> 800 Vt (maksimal darajadagi tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari namoyish qilinadi:
	<b>2. Doiraviy shkalani</b> tegishli quvvat darajasi ko'rsatilgunicha burang. Shu paytda quvvat darajasini qo'yish uchun <b>Doiraviy shkalani bosing.</b>
	<b>3. Doiraviy shkalani</b> buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatish. <b>Natija:</b> Tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.
	<b>4. CTAPT/+30CEK</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. 1) Tayyorlash boshlanadi, yakunlanganida pech 4 marta tovushli signal beradi. 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi. 3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

 **Hech qachon** mikroto'liqinli pechni ichi bo'sh bo'lganida yoqmag.

 Agar siz taomni qisqa vaqt ichida eng yuqori quvvat darajasida (800 Vt) isitmoqchi bo'lsangiz, tayyorlash vaqtining har 30 soniyasi uchun **CTAPT/+30CEK** tugmasini bir marta bossangiz bas. Pech darhol ishga tushadi.

## QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Chiqish quvvati	
	MWO	GRIL
YUQORI	800 Vt	-
O'RTACHA YUQORI	600 Vt	-
O'RTACHA	450 Vt	-
O'RTACHA PAST	300 Vt	-
MUZDAN TUSHIRISH	180 Vt	-
PAST/ILIQ TAOM	100 Vt	-
GRIL	-	1100 Vt
COMBI I	600 Vt	1100 Vt
COMBI II	450 Vt	1100 Vt
COMBI III	300 Vt	1100 Vt

- Quvvatning yuqoriroq darajasini tanlasangiz, unda tayyorlash vaqtini kamaytirish kerak.
- Quvvatning pastroq darajasini tanlasangiz, unda tayyorlash vaqtini oshirish kerak.

## TAYYORLASH VAQTINI O'ZGARTIRISH

	Tayyorlash vaqtini oshirishda qo'shiladigan har 30 soniya uchun <b>CTAPT/+30CEK</b> tugmasini bosish mumkin.
	Bundan tashqari, qo'shiladigan har 10 soniya uchun <b>Doiraviy shkalani</b> bir marta burash orqali tayyorlash vaqtini oshirish mumkin.

## TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

Taom holatini tekshirish uchun taom tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin.

	<p>1. Vaqtinchalik to'xtatish;</p> <p>1) Eshikni oching. <b>Natija:</b> Taom tayyorlash to'xtatiladi. Pishirishda davom etish uchun eshigini yopib, <b>CTAPT/+30CEK</b> tugmasini yana bosib.</p> <p>2) <b>CTOP/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bosib. <b>Natija:</b> Taom tayyorlash to'xtatiladi. Pishirishda davom etish uchun <b>CTAPT/+30CEK</b> tugmasini yana bosib.</p>
	<p>2. Butunlay to'xtatish uchun; <b>CTOP/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bosib. <b>Natija:</b> Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Pishirish sozlamalarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana <b>CTOP/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bosib.</p>

- Shunchaki **CTOP/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosgan holda parametrlarni taom tayyorlash jarayoni boshlanishidan oldin bekor qilish mumkin.

## QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'RNPATISH


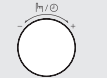

Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor. Bu rejim pechdan foydalanilmayotgan vaqtda elektr quvvatini tejaydi. Oddiy holat kutish rejimidir va foydalanilmayotgan vaqtda soatni ko'rsatadi.


	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CTOP/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bosib. <b>Natija:</b> Display o'chadi.</li> <li>• Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching yoki <b>CTOP/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bosib, keyin displayda joriy vaqt ko'rsatiladi. Pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.</li> </ul>
--	---

- Avtomatik quvvatni tejash funksiyasi**  
Agar moslama sozlashning o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtash holatida ishlayotgan bo'lganda hech qanday funksiyani tanlamasangiz, funksiya bekor qilinadi va soat 25 daqiqadan keyin ko'rsatiladi.  
Pech chirog'i eshigi ochiq holatda 5 daqiqadan keyin o'chadi.

## RUS TAOMLARI FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasi 46 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

 Русская кухня <input type="text"/>	<b>1. Русская кухня (Rus taomlari)</b> tugmasini bosing.
	<b>2.</b> Pishirish toifasini tanlash uchun <b>Doiraviy shkalani</b> tanlang, keyin qo'yish uchun <b>Doiraviy shkalani</b> bosing. 1. Rus menyulari 2. Sho'rva 3. Ichimliklar Keyin tayyorlanayotgan taomni tanlash uchun <b>Doiraviy shkalani</b> burang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.
 <input type="text"/>	<b>3. СТАРТ/+30CEK</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi. 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

 Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

### 1. Rus menyulari

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-1 Quymoq	130-135 g	Tuxum - 3 dona, sut - 30 ml, tuz - 2 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tuxumni sut va tuz bilan aralashtiring va hosil bo'lgan massani tarelkaga quyung. Tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-2 Konservalangan no'xotli sosiskalar	Sosiska- 2 dona Issiq no'xat - 132 g	Sosiska - 50 g/2 dona, sariyog' - 5 g, konservalangan no'xat - 135 g (quruq vazni)
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sanchigan sosiskalarni plastik qopqoqsiz tarelkaga qo'ying va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-3 Keks	180 g	Shakar - 45 g, vanilin xushbo'yli shakar - 5 g, yog' - 40 g, tuxum - ½ dona, sut - 30 ml, pishirish sodasi - 3 g, un - 100 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Shakar, vanilinni shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masalliqarni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.	
1-4 Limonli qumloq pechenye	190 g (5 dona)	Un - 100 g, sariyog' - 50 g, shakar - 40 g, tuxum sarig'i - ½ dona, iliq suv - 1 qoshiq, limon po'stlog'i, shakar-qiym uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqarni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mullangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.	
1-5 Tvorogli somsa	95 grammdan 2 dona	Tvorog - 90-100 g, un - 10 g, shakar (vanilla qo'shilgan shakar) - 10 g, tuz - 0,5 g, tuxum - ¼ dona, sariyog' - 5-10 g (yog'lash uchun)
	<b>Ko'rsatmalar</b> Yog'dan boshqa barcha masalliqarni yaxshilab aralashtiring. Ikki ta tvorogli somsa yasang. Tvorogli somsalarni yog' bilan yog'lang. Ularni mullangan qog'ozga joylashtiring va keyin grill uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

(davomi)

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-6 Pishloqli tostlar	40-60 g	Tost noni - 2 pc. 26-28 grammdan, pishloq - 2 dona 20 grammdan
	<b>Ko'rsatmalar</b> Ikki taostni gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'yning. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-7 Pishloqli suxarilar	125 g (5 dona)	Pishloq - 125 g (4-5 dona 25 grammdan), tuxum - ½ dona, non mag'zi - 3-5 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Pishloqni 5 sm x 5 sm o'lchamlardagi to'rtburchak shaklidagi bo'laklarga kesing. Ularni tuxum sarig'iga botirib oling va ustidan maydalangan suxari seping. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Pishloqni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang.	
1-8 Moskvacha baliq	270 g	(1) Shampinon - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, yog' - 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Dimlangan kartoshka dumaloq bo'lagi - 2 dona 60-70 grammdan, tuz - 5 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, qirilgan pishloq - 25 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. Yog'dan tomizing(1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga soling (markaziga) (2). Shu smetana qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Unga ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloq qo'yib chiqing(3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-9 Qovurilgan losos steyki	150-170 g	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), o'simlik moyi - 5 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Losos steykiga ziravorlarni seping va yog' bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Tarekani gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida steykni ag'daring. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-10 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	325 g 2 dona	Yupqa to'g'ralgan piyoz - 15 g, Yupqa to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq oyoqchasi - 2 dona (160-180 g), qora olxo'ri - 5-7 dona (50 g), tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyoz va sabzini ichi chuqir tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarini qo'yning, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Tarekani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-11 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yini	250 g	(1) Cho'chqa bo'yini - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, yupqa piyoz - 20 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini qo'shing. (1) Tarelkaga soling. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyuing, aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-12 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210-240 g	Sariyog' - 5 g, yupqa sabzi - 35 g, yupqa piyoz - 25 g, qiydalangan sarimsoq -3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona - 220-250 g, tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, sariyog' - 5 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'yning. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'yning. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga qo'yning va tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-13 Qotirilgan tuxum qo'shilgan go'shtli rulet	180 g	Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150 g, qotirib qaynatilgan tuxum - 1 dona, tuz - 2 g, murch - ½ g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Olingan mahsulotga yoysimon shakl bering. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.	
1-14 Tez pishiriladigan do'lma	225 g 2 dona	(1) Do'lma (a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 120 g, pishgan guruch - 25 g, maydalangan karam - 25 g, tuz - 1-2 g, murch - ½ g (b) Yupqa piyoz - 30 g, mol bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzavot va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashiring (a). Ikkita oval shaklini yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani do'lmal bulonga quying. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-15 Kotletlar	114 g 2 dona	(1) Oq non - 10 g, sut - 15 ml (2) Mol yoki cho'chqa go'shtidan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g (3) Bulash uchun suxari uni - 5 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Nonga sut quying (1). Qiyma bilan yaxshilab aralashiring. Ziravorlarni qo'shing (2). Ikkita kotlet yasang va maydalangan suxari (3) seping. Tarelkaga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-16 Pishirilgan kartoshka	140-180 g 1-2 dona	Yirik kartoshka- 160-200 g, 1-2 dona
	<b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkani yuving va po'stini arting. Uni mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxoniga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.	
1-17 Rataty	260 g	Kubiklar shaklida to'rg'algan tsukkini - 100 g, kubiklar shaklida to'rg'algan sabzi - 60 g, kubiklar shaklida to'rg'algan bulg'or qalampiri - 75 g, kubiklar shaklida to'rg'algan piyoz - 45 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, (mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra), sabzavot bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni chuqur tarelkaga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-18 Ruscha eski usulidagi baliq	340 g	(1) Yupqa lavlagi - 30 g, yupqa sabzi - 30 g, yupqa piyoz - 15 g, baliq/tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida "sous uchun bulon", sabzavotlar va bulonni aralashiring (2). Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-19 Muzlatilgan pitsa	370 g	Muzlatilgan pissa- 350 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan pissani mumlangan qog'oz bilan qoplangan gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	

(davomi)

## O'zbek - 19

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-20 Losos kabobi	280 g	Losos katta kubikda - 350-370 g, limon - 25 g (sharbat), tuz - 5 g, o'simlik yog'i - 10 g, to'g'ralgan petrushka - 10 g, sixlar
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sizlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-21 Boyarcha go'sht	260 g	Cho'chqa bo'yni - 280 g 4 bo'lakda, tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - ½ g, shampinon bo'laklari - 45 g, mayonez - 55 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Go'shtga ziravorlar qo'shing. Go'shtni tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va tepasidan mayonez qo'yning. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-22 Lososli kulebyaka	180 g	Muzlatilgan qatlama xamir - 130 g, Mayda kubikchalarga to'g'ralgan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kesilgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun
	<b>Ko'rsatmalar</b> Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikkacha yoying. Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashtiring. Masalliqni xamir markaziga qo'yning. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Avval pech grillini 5 daqiqa qizdirib oling. Shakl berilgan xamirni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida mumlangan qog'ozni olib tashlang. Pishiriqni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-23 Krupenik	224 g	(a) Tvorog 9% - 120-140 g, shakar - 10-15 g, tuz - ½ g, tuxum - ½ dona, qaynatilgan grechixa yormasi - 140 g (b) Sariyog' - 5 g, bulash uchun suxari uni - 1-2 g (c) Smetana - 30 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni aralashtiring (a). Sariyog' surtilgan va non burdalari yoyilgan ichi chuqur jomga joylashtiring (b). Tepasiga smetana surting (c). Tayyorlashni boshlang.	
1-24 Tovuqdan tayyorlangan kabob	280 g	Tovuq oyoqlari - 380 g, pomidor pastasi - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'g'ralgan sarimsopiyoz - 3 g, yog' - 7 g, oddiy yogurt - 70 g, sixlar.
<b>Ko'rsatmalar</b> Go'shtni 3 sm x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun barcha masalliqni aralashtiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashtiring. Keyin go'shtlarni sixlarga joylashtiring. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
1-25 Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri	480-500 g 2 dona	(1) Bulg'or qalampiri - 80 grammga 2 dona, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti). - 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch - 10-20 g, tuz - 5 g, yanchilgan murch - ½ g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulyon qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampiri bulonga quying. Do'lmanni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	



Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-26 Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	265 g 2 dona	(1) Go'shtli bitkilar (a) Oq non- 30 g, sut - 35 ml, go'sht qiymasi (mol va cho'chqa). - 130 g, tuz - 1- 2 g, yanchilgan murch - ½ g (b) Yupqa piyoz - 15 g, yupqa sabzi - 30 g, mol bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Nonni sutga soling. Olingan qiymani qo'shing. Ziravor qo'shib, qo'lda yaxshilab aralashiring (a). Ikki ta sharcha yasang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (b). Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quyding. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-27 Sabzavotlar bilan dimlangan kurka go'shti	315 g	Kurka biqin go'shti - 150 g, to'g'ralgan sukkinini - 50 g, to'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Barcha masalliqni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulyon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.

## 2. Sho'rva

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-1 Yormali kasha	260 g	"Gerkules" suli yormasi - 50 g, shakar - 5 g, tuz - 0,5 g, qaynoq suv - 200 ml, sovuq sut - 100 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.
2-2 Go'shtli Solyanka	340 g	(1) Yupqa piyoz - 45 g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 350 ml (2) Kavar - 7 g, tuzlangan sara bodring - 50 g, pomidor pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 300 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-3 Karam sho'rva	340 g	(1) Qirilgan lavlagi - 50 g, to'g'ralgan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, pomidor pastasi - 15 g, shakar - 5 g (2) Mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml, dafna bargi - 1 dona, sirka 9 % - 5 ml (ta'bga ko'ra)
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Barcha masalliqni katta kosaga soling (1), qaynoq bulon (Mol go'shti buloni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang.
2-4 Tovuqli ugra	350 g	Vermishel - 10 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 440 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b>	Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masalliqni qo'shing. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang.

(davomi)

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-5 Shchi karam sho'rvasi	250 g	(1) Mayda to'g'ralgan cho'chqa bo'yini - 170 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 15 g, suv - 50 ml, qirilgan tuzlangan bodring - 30 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Go'sht va piyozni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring, sous (2), sabzavotlar, bulon va go'shtni aralashiring. Aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
2-6 Sabzavotli Sho'rva	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 300 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliclarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	
2-7 Koreyscha Ramen	120 g (1 xaltacha)	Koreyscha ugra 1 xaltacha, suv (xona haroratida) - 550 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Paketni ochib, ugra, sho'rva va suvni (550 ml) chuqur kosaga soling. Yaxshilab aralashiring. Ovqat plyonkasi bilan o'rab, birnecha marta teshing. Mikroto'liqlikni pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	
2-8 Chuchvara sho'rva	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 600 ml, murch - 3-5 dona, dafna bargi - 1 dona
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliclarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tepadan pastga qarata aralashiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
2-9 Grechixa bo'tqasi	200 g	Grechixa bo'tqasi - 100 g, tuz - 2 g, qaynoq suv - 300 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.	

### 3. Ichimliklar




Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-1 Limon va yalpizli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, choy bargi - 0,5 qoshiq, limon - 1 parrak, yalpiz - birnecha bargi
	<b>Ko'rsatmalar</b> Choy bargi, 1 parrak limon va yalpiz bargini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
3-2 Illitilgan shirin Vino (Glintvein)	150-200 ml	Musallas - 150 ml, apelsin - 20 g, limon - 10 g, shakar - 10 g, dolchin - 1 qalamcha, qalampirunchoq - 1 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliclarni aralashiring. Ustini yopmasdan isiting. Qaynatmang. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-3 Dolchin va asalli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, dolchin - 1/2 qoshiq, asal - 1 qoshiq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Dolchinni suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Iligunicha soviting. Asal qo'shing.	
3-4 Sut va kardamon qo'shilgan choy (Masala)	200-250 ml	Choy barglari - 1 qoshiqcha, sut - 100 ml, suv - 100 ml, zanjabil - 1/2 qoshiqcha, kardamon - 1 dona, dolchin - 1/2 qoshiqcha, shakar - 2
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sut bilan suvni aralashirib, ziravor va choy barglari aralashmasini soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
3-5 Mevali ichimlik	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, yangi mevalar - 1 qoshiq.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Mevalarni suvga solib, ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-6 Zanjabil va limonli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, limon - 1 parrak, zanjabil - ta'bga ko'ra, choy barglari - 0,5 qoshiqcha.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Choy barglarini suvga solib, ta'bga ko'ra limon parragi va zanjabil qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-7 Kakao	200-250 ml	Sut - 200 ml, shakar - 2 qoshiqcha, kakao - 1 qoshiqcha.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sutga kakao va shakar soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-8 Qaynoq shokolad	350-400 ml	Qora shokolad - 100 g, sut yoki qaymoq (10 %) - 250 ml, suv - 1-2 qoshiq, shakar - ta'bga ko'ra, ko'pirtirilgan qaymoq - ta'bga ko'ra
	<b>Ko'rsatmalar</b> Shokoladni yanching. Suv va sut qo'shib, aralashtiring. Aralashmani ko'pirtiring. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-9 Klyukva Morsi	200 ml	Muzlatilgan klyukva - 40 g, shakar - 30 g, suv - 200 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masallqlarni jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzgidan o'tkazing.	
3-10 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	200 ml	Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 tomchi, qaynoq suv - 450 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

## SOG'LOM TAOM TAYYORLASH XUSUSIYATLARIDAN FOYDALANISH

Sog'lom taom tayyorlash xususiyatlari yigirmata avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

 ДИЕТИЧЕСКОЕ МЕНЮ	<b>1. Диетическое меню (Sog'lom taom tayyorlash)</b> tugmasini bosing.
	<b>2. Tayyorlash toifasini tanlash uchun Doiraviy shkalani</b> burang. 1. Sabzavot/Don 2. Parranda go'shti/Baliq Shu paytda <b>Doiraviy shkalani</b> bosing. Keyin tayyorlanayotgan taomni tanlash uchun <b>Doiraviy shkalani</b> burang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.
 СТАРТ / +30CEK	<b>3. СТАРТ/+30CEK</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi. 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

 Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

## 1. Sabzavot/Don

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-1 Brokkoli	250 g	Toza yangi uzilgan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-2 Sabzi	250 g	Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-3 Ko'k loviya	250 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-4 Ismaloq	150 g	Ismaloqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-5 So'tali makkajo'xori	250 g	So'tali makkajo'xorini yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.
1-6 Archilgan kartoshka	250 g	Kartoshkani yuving va po'stini arting, bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 45-60 ml (3-4 qoshiq) sovuq suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. 2-3 daqiqa kuting.

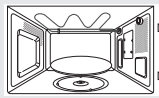
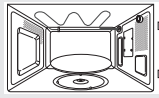


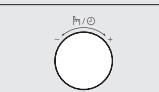
Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-7 Jigarrang guruch	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.
1-8 Elanmagan undan qilingan makaron	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 500 ml qaynog suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashtiring va dasturxonaga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting.
1-9 Olabuta	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
1-10 Bulgur	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.
1-11 Sabzavotli gratin	500 g	Pishirib olingan kartoshka bo'laklari, qovoqcha bo'lakchakari va pomidor kabi sabzavotlar va sousni mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
1-12 Grilda pishirilgan pomidor	400 g	Pomidorni yuving va tozalang, ularni teng ikkiga bo'ling va mikroto'lqin uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.








## 2. Parranda go'shti/Baliq

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-1 Tovuq ko'kraklari	300 g	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-2 Kurka ko'kraklari	300 g	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-3 Yangi baliq filesi	300 g	Baliqni yuving va sopol idishga joylashtiring, 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-4 Yangi losos filesi	300 g	Baliqni yuving va sopol idishga joylashtiring, 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-5 Yangi krevetkalar	250 g	Krevetkalarni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-6 Yangi forel	200 g	2 ta butun baliqni pechga chidamli idishga joylashtiring. Bir chimdim tuz, 1 osh qoshiq limon sharbati va ko'katlar qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-7 Baliq qovurdog'i	200 g	Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 3 daqiqa kuting.
2-8 Grillangan losos steyki	300 g	Baliq stejklarini baland taglikka bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 2 daqiqa kuting.

## QIZARTIRUVCHI IDISHDAN FOYDALANISH

Ushbu qizartiruvchi idish nafaqat gril bilan taomning ustini qizartirishga imkon beradi, balki qizartiruvchi idishning yuqori harorati tufayli taomning tag qismi ham qarsildoq va qizargan holda bo'ladi. Qizartiruvchi idishda tayyorlash mumkin bo'lgan bir necha taomlar jadvalda keltirilgan (keyingi sahifaga qarang). Qizartiruvchi idishdan yana bekon, tuxumlar, sosiskalar kabilarni tayyorlash uchun foydalanish mumkin.

	1. Qizartiruvchi idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnis ustiga joylashtiring va jadvaldagi vaqtlar va ko'rsatmalarga amal qilgan holda uni Mikroto'lqin-Gril rejimlaridan birgalikda foydalanishning eng yuqori quvvati [600 Vt + Gril] bilan avvaldan isitib oling.
	2. Agar siz bekon va tuxum singari taomlarni tayyorlayotgan bo'lsangiz, taom yaxshi qizarishi uchun qizartiruvchi idishni yog'lang.
	3. Taomni qizartiruvchi idishga joylashtiring.
	4. Qizartiruvchi idishni mikroto'lqinli pechdagi metal panjaraga (yoki aylanuvchi patnisga) joylashtiring.
	5. Tegishli tayyorlash vaqti va quvvat darajasini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang)

-  Qizartiruvchi idishni olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning, chunki u juda issiq bo'ladi.
-  Shuni yodda tutingki, qizartiruvchi idish oson timaluvchi teflon qatlamiga ega. Qizartiruvchi idish ustida taomni kesish uchun pichoq kabi o'tkir buyumlardan foydalanmang.
-  Qizartiruvchi idishga issiqqa chidamsiz bo'lgan buyumlarni joylashtirmang.
-  Qizartiruvchi idishni hech qachon aylanuvchi patnisga ega bo'lmagan pechga joylashtirmang.
-  Qizartiruvchi idishni iliq suv va yuvish vositasi bilan tozalang va toza suv bilan chaying.
-  Qattiq cho'tka yoki dag'al gubkadan foydalanmang, ular yuqori qatlamni shikastlab qo'yishi mumkin.
-  Iltimos, qizartiruvchi idishni idish yuvish mashinasida yuvib bo'lmasligini yodda tuting.

O'zbek - 25

Qizartirish uchun idishni bevosita aylanuvchi patnisdagi qizdirish tavsiya qilinadi.  
Qizartirish uchun taomni 600 Vt + Gril funksiyasi yordamida 3-4 daqiqa qizdiring.  
Jadvaldagi vaqt ko'rsatmalari va yo'riqnomalari amal qiling.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Tayyorlash vaqti (daq.)
<b>Bekon</b>	4 bo'lak (80 g)	600 Vt + Gril	3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Bo'laklarni qizartiruvchi idishga bir qator qilib qo'ying. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 3 daqiqa kuting.		
<b>Tomat-gril</b>	200 g (2 dona)	450 Vt + Gril	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Pomidorlarni idishga aylana shaklida joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 3 daqiqa kuting.		
<b>Burger (muzlatilgan)</b>	2 dona (125 g)	600 Vt + Gril	7-7½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Muzlatilgan burgerni idishga aylana shaklida joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 4-5 daqiqadan keyin ag'daring. 3 daqiqa kuting.		
<b>Bagetlar (muzlatilgan)</b>	200-250 g (2 dona)	450 Vt + Gril	8-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. 1 ta bagetni markazga, 2 ta bagetni idishga yonma-yon qo'ying. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 4 daqiqa kuting.		
<b>Pitstsa (muzlatilgan)</b>	300-350 g	450 Vt + Gril	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Pitstsaning qizartirish uchun idishga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni aylanuvchi patnisdagi qizdirish tavsiya qilinadi. 2 daqiqa kuting.		






Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Tayyorlash vaqti (daq.)
<b>Pishirilgan kartoshkalar</b>	250 g	600 Vt + Gril	5-6
	500 g		8-9
<b>Ko'rsatmalar</b> Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni qizartiruvchi idishga kesilgan tomonini pastga qaratgan holda joylashtiring. Aylana shaklida joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 3 daqiqa kuting.			
<b>Baliq barmoqchalari (muzlatilgan)</b>	150 g (5 dona)	600 Vt + Gril	7-8
	300 g (10 dona)		9-10
<b>Ko'rsatmalar</b> Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Idishni 1 osh qoshiq yog' bilan yog'lang. Baliq barmoqlarini patnisdagi aylana shaklida joylashtiring. 4 daqiqa (5 dona) yoki 6 daqiqadan (10 dona) keyin ag'daring. 4 daqiqa kuting.			
<b>Tovuq go'shti bo'laklari (muzlatilgan)</b>	125 g	600 Vt + Gril	5-5½
	250 g		7½-8
<b>Ko'rsatmalar</b> Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Idishni 1 osh qoshiq bilan yog'lang. Tovuq go'shti bo'laklarini idishga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 3 daqiqa (125 g) yoki 5 daqiqadan (250 g) keyin ag'daring. 4 daqiqa kuting.			
<b>Pitstsa (sovutilgan)</b>	300-350 g	450 Vt + Gril	6½-7½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Sovutilgan pitstsaning qizartiruvchi idishga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni aylanuvchi patnisdagi qizdirish tavsiya qilinadi. 4 daqiqa kuting.		


## AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH

Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish xususiyatlari go'sht, parranda go'shti, baliq, mevalarni muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi.

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

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


	<p><b>1. Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)</b> tugmasini bosing.</p>
	<p><b>2. Doiraviy shkalani</b> buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang).</p>
	<p><b>3.</b> Taom turini tanlash uchun <b>Doiraviy shkalani</b> bosing.</p>
	<p><b>4. Doiraviy shkalani</b> buragan holda taom vaznini o'rming.</p>
	<p><b>5. CTAPT/+30CEK</b> tugmasini bosing.</p> <p><b>Natija:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muzdan tushirish boshlanadi.</li> <li>• Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatish uchun tovushli signal beradi.</li> <li>• Muzadan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana <b>CTAPT/+30CEK</b> tugmasini bosing.</li> </ul>

 Taomni 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 15-sahifadagi "Taom tayyorlash/Isitish" bo'limiga qarang.

 Faqat mikroto'lqinli pechga mo'ljallangan idish ishlating.




Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Go'sht, tovuq, baliq, mevalar/reza mevalarni sopol tarelkaga joylashtiring.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
<p><b>1</b> Go'sht</p>	<p>200-1500 g</p>	<p>Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht va qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 10-30 daqiqa kuting.</p>
<p><b>2</b> Parranda</p>	<p>200-1500 g</p>	<p>Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Bu dastur butun tovuq va tovuq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 10-30 daqiqa kuting.</p>
<p><b>3</b> Baliq</p>	<p>200-1500 g</p>	<p>Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Bu dastur butun baliq va baliq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 10-30 daqiqa kuting.</p>
<p><b>4</b> Mevalar/ Reza mevalar</p>	<p>100-600 g</p>	<p>Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi.</p>

 Mahsulotlarni qo'lda muzdan tushirish uchun qo'lda muzdan tushirish funksiyasini va 180 Vt ga teng quvvat darajasini tanlang. Qo'lda muzdan tushirish va muzdan tushirish vaqti to'g'risida qo'shimcha ma'lumot olish uchun 36-sahifaga qarang.





## ISSIQ SAQLASH XUSUSIYATLARIDAN FOYDALANISH

**Issiq tutish** xususiyati taom dasturxonga tortilgunicha issiq saqlaydi. Tortishga tayyor bo'lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning. Isitish haroratini yuqori yoki o'rtacha qilib tanlash uchun **Doiraviy shkalani** burang.


 <p>Поддержание тепла</p> <input type="text"/>	<p><b>1. Поддержание тепла (Issiq tutish)</b> tugmasini bosing.</p>
	<p><b>2. Doiraviy shkalani</b> burab, isitish haroratini tanlang.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Qaynoq</li> <li>2. O'rtacha</li> </ol>
 <p>СТАРТ</p> <input type="text"/>	<p><b>3. СТАРТ/+30CEK</b> tugmasini bosing.</p> <p><b>Natija:</b> Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "End (Tamom)" 4 marta mitillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.</li> </ul>


## TAVSIYA ETILGAN ISSIQ SAQLASH REJIMI MENYUSI

<p><b>1. Qaynoq</b></p>	<p>Lazanya, sho'rva, gratin, zapekanka, pitsa, steyk (yaxshi pishgan), bekon, baliq taomlari, quruq kekklar</p>
<p><b>2. O'rtacha</b></p>	<p>Pirog, non, tuxumdand taomlar, steyk (chala pishgan)</p>

-  Sovuq taomlarni isitish uchun bu funksiyadan foydalanmang. Bu dastur hozirgina pishgan taomni issiq saqlashga mo'ljallangan.
-  Taomni uzoq vaqt (1 soatdan oshiq) issiq saqlash tavsiya etilmaydi, chunki haddan tashqari pishib ketadi. Issiq taom tez buziladi.
-  Qopqoq yoki plastik o'ram bilan yopmang.
-  Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

## AKSESSUARLARNI TANLASH



	<p>Mikroto'lqinli pechdan foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan anjomlardan foydalaning; plastmassa sig'imlar, tarelkalar, qog'oz kosachalar, sochiq kabilardan foydalanmang.</p> <p>Agar birliglikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto'lqinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.</p>
--	---

-  Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 31-sahifagi "Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma" bo'limiga qarang.

## HIDNI YO'Q QILISH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH

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






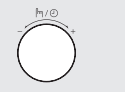

 <p>Устранение запахов</p> <input type="text"/>	<p>Tozalashni tugatgandan keyin <b>Устранение запахов (Hidlarni yo'q qilish)</b> tugmasini bosing. U tugaganidan keyin to'rt marta tovushli signal beriladi.</p>
--	--


-  **Hidlarni yo'q qilish** vaqti 5 daqiqa qilib belgilangan. Har safar **СТАРТ/+30CEK** tugmasi bosilganida u 30 soniyaga ortadi.
-  Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti 15 daqiqa.



## GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi. Shu maqsadda mikroto'lqinli pech gril panjarasi bilan jihozlangan.


	<b>1. Гриль (Gril)</b> tugmasini bosish va <b>Doiraviy shkalani</b> burash orqali vaqtini qo'yib, grilni talab qilingan haroratgacha qizdirib oling.
	<b>2. СТАРТ/+30СЕК</b> tugmasini bosing.
	<b>3.</b> Qizdirib olgach, eshigini oching va taomni panjaraga qo'ying. Eshikchani yoping.
	<b>4. Гриль (Gril)</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: 
	<b>5. Doiraviy shkalani</b> buragan holda gril vaqtini o'rnatng. Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.
	<b>6. СТАРТ/+30СЕК</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> Grilda tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi. 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi. 3) Displey yana joriy vaqtini ko'rsatadi.

 Tayyorlash paytida qizdirish elementi o'chib-yonsa, xavotir olmang. Ushbu tizimning ortiqcha qizib ketishning oldini oladi.

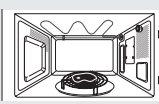
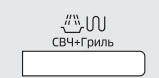
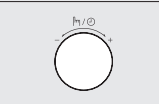
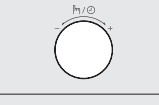

 Pechdagi idishlarga tegayotganda doimo pech qo'lqoplaridan foydalaning, chunki ular qaynoq bo'ladi.

## MIKROTO'LQINLAR VA GRILDAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

 **DOIMO** mikroto'lqinli pechda va oddiy pechda ishlatish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

 **DOIMO** pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.





	<b>1.</b> Pech eshigini oching. Taomni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.
	<b>2. СВ4+ГРИЛЬ (MIKROTO'LQIN+GRIL)</b> tugmasini bosing.
	<b>3. Doiraviy shkalani</b> tegishli quvvat darajasi ko'rsatilgunicha burang. Shu paytda quvvat darajasini qo'yish uchun <b>Doiraviy shkalani</b> bosing.
	<b>4. Doiraviy shkalani</b> buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatng. Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.
	<b>5. СТАРТ/+30СЕК</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi. 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi. 3) Displey yana joriy vaqtini ko'rsatadi.

 Mikroto'lqin va grildan birgalikda foydalanish rejimidagi eng yuqori quvvat darajasi 600 Vt.

 Gril haroratini o'rnatmasiz.




## TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

 <input type="text"/>	<p><b>1. СТОП/ЭКО (ТО'ХТАТИШ/ЕКО) va СТАРТ/+30CEK</b> tugmalarini bir vaqtda bosib.</p> <p><b>Natija:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Displeyda quyidagi ko'rsatkich chiqadi. </li><li>• Pech har safar tugma bosilganida tovushli signal bormaydi.</li></ul>
 <input type="text"/>	<p><b>2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun СТОП/ЭКО (ТО'ХТАТИШ/ЕКО) va СТАРТ/+30CEK</b> tugmalarini yana bir vaqtda bosib.</p> <p><b>Natija:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Displeyda quyidagi ko'rsatkich chiqadi. </li><li>• Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.</li></ul>

## MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bola xavfsizligi dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi. Pechdan blokirovkani istalgan vaqtda olib tashlash mumkin.

	<p><b>1. Bolalardan qulflash</b> tugmasini uch soniya bosib turing.</p> <p><b>Natija:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pech blokirovka qilinadi (funktsiyalarni tanlab bo'lmaydi).</li><li>• Displeyda "L" chiqadi. </li></ul>
	<p><b>2. Pech qulfini ochish uchun Bolalardan qulflash</b> tugmasini uch soniya bosib turing.</p> <p><b>Natija:</b> Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.</p>

## idish tanlash bo'yicha yo'riqnoma

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 xavfsiz	Sharhlar
<b>Aluminiy folga</b>	✓ x	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatish mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
<b>Qizartirish uchun idish</b>	✓	Sakkiz daqiqadan ko'p qizdirmang.
<b>Chinni va sopol buyumlar</b>	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
<b>Bir martalik plastik tog'orachalar</b>	✓	Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
<b>Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Polistirol stakanchalar va konteynerlar</li> </ul>	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketisa, polistirol erishi mumkin.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Qog'oz paketlar yoki gazetalar</li> </ul>	x	Yonib ketishi mumkin.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ikkilamchi xom – ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak</li> </ul>	x	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
<b>Shisha idish</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Toblangan shishadan tayyorlangan idish</li> </ul>	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Yupqa shisha idish</li> </ul>	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizigan paytda sinishi yoki yoriilishi mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
<ul style="list-style-type: none"> <li>Shisha bankalar</li> </ul>	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
<b>Metal</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Idishlar</li> </ul>	x	Elektr yoyini yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar</li> </ul>	x	
<b>Qog'oz</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Taretkalar, stakanchalar, saffetkalar va oshxona qog'oz</li> </ul>	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz</li> </ul>	x	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
<b>Plastik</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Konteynerlar</li> </ul>	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Qoplovchi plyonka</li> </ul>	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Muzlatish uchun paketlar</li> </ul>	✓ x	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Gemetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
<b>Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz</b>	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ : Tavsiya    ✓x : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning    x : Foydalanish xavfsiz emas

# taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

## MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.

Mikroto'lqinlar taom molekullarini tezroq tebranishga majbur qiladi. Bu molekullarning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni pishiradi.

## TAOM TAYYORLASH

### Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlar orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

### Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni turli usullarda o'rash mumkin, masalan, keramik idish, plastik qopqoq yoki mikroto'lqinga mos keladigan oziq-ovqat plyonkasi.

### Kutish vaqti

Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

## Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqli yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring.

Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ismaaloq	150 g	600 Vt	4½-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Brokkoli	300 g	600 Vt	9-10
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
No'xat	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	8-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Sabzi/No'xat/ Makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		

## Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

**Guruch:** Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Yopilgan holda pishiring.

Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.

Eslatma: tayyorlash vaqti tugaganida guruch suvni to'liq shimib olmagan bo'lishi mumkin.

**Makaron:** Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Pishirish vaqti va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Kutib turish vaqtda qopqoq bilan yoping, keyin suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Oq guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	16-17
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	21-22
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Guruch aralashmasi (guruch + Kanada guruchi)	250 g	800 Vt	17-18
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Aralash don (guruch + yorma)	250 g	800 Vt	18-19
	<b>Ko'rsatmalar</b> 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Makaron	250 g	800 Vt	11-12
	<b>Ko'rsatmalar</b> 1000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		

## Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Boshqa miqdor tavsiya etilmagan bo'lsa, har 250 grammiga 30-45 ml (2-3 qoshiq) sovuq suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtda bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

**Maslahat:** Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Brokkoli	250 g	800 Vt	4-4½
	500 g		7-7½
<b>Ko'rsatmalar</b> Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.			
Bryussel karami	250 g	800 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 60-75 ml (4-5 qoshiq) suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.		
Sabzi	250 g	800 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		
Gulkaram	250 g	800 Vt	5-5½
	500 g		8½-9
<b>Ko'rsatmalar</b> Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.			
Qovoqchalar	250 g	800 Vt	3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lguncha tayyorlang. 3 daqiqa kuting.		

(davomi)

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Baqilajon	250 g	800 Vt	3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b> Baqilajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa kuting.		
Porey piyoz	250 g	800 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Porey piyozini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		
Qo'ziqorin	125 g	800 Vt	1½-2
	250 g		3-3½
Piyoz	<b>Ko'rsatmalar</b> Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxoniga tortishdan avval suyuqlik quyung. 3 daqiqa kuting.		
	250 g	800 Vt	5½-6
Qalampir	250 g	800 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Garmdorini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		
Kartoshka	250 g	800 Vt	4-5
	500 g		7½-8½
Bryukva	<b>Ko'rsatmalar</b> Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa kuting.		
	250 g	800 Vt	5-5½
Bryukva	<b>Ko'rsatmalar</b> Bryukvani mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		

## TAOMNI ISITISH

Ushbu mikroto'liqni pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin. Keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

**Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish:** Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling– ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

**Quvvat darajalari va aralashtirish:** Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi. Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Yaxshi natija olish uchun taomni isitish paytida aralashtirib turing yoki ag'daring. Iloji bo'lsa, dasturxoniga tortishdan avval yana aralashtiring. Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'liqni pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayogchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin).

Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

**Isitish va kutish vaqti:** Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning. Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring. Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting. Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi. Suyuqliklar va bolalarning ovqatini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot chorolari" bo'limiga qarang.

## SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayogchani soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

## Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola)	800 Vt	1-1½
	250 ml (1 stakan)		1½-2
Sho'ra (sovutilgan)	250 g	800 Vt	3-3½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Chuqur sopol tarelkaga quyung. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashiring. 3 daqiqa kuting.		
Masalliqli sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6
	<b>Ko'rsatmalar</b> Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. 3 daqiqa kuting.		
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		

## BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

**BOLALAR TAOMLARI:** Taomni chuqur sopol idishga soling.

Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring!  
Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashiring va haroratni tekshiring.  
Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 30-40 °C.

**BOLALAR SUTI:** Sutni sterilangan shisha butilkaga quyung. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 37 °C.

### IZOH:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

### Chaqaloq ovqati va sutini isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar bo'tqasi (yorma + sut+meva)	190 g	600 Vt	20 sek.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar suti	100 ml	300 Vt	30-40 son.
	200 ml		50 soniyadan 1 daqiqagacha
<b>Ko'rsatmalar</b> Yaxshilab silkiting yoki aralashiring va sterilangan shisha butilkaga quyung. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqoq'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.			

O'zbek - 35

## QO' LDA MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto' lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto' lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo' lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go' shti taom tayyorlashdan avval to' liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo' luvchi suvning oqib ketishini ta' minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o' tgandan keyin ularni ag' doring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo' lgan bo' lsa, to' king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Ularning iliq bo' lmaganiygiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va ori q qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o' ragan holda ularni to' sib qo' yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to' xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting. Muzdan tushirishni to' liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go' sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To' liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog' liq holda har xil bo' lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

**Maslahat:** Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko' plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo' lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Go' sht</b>			
Mol go' shti qiymasi	250 g	180 Vt	6½-7½
Cho' chqa	500 g	10-12	
go' shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	180 Vt	7½-8½
	<b>Ko' rsatmalar</b> Go' shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o' tishi bilan ag' doring. 5-25 daqiqa kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Parranda</b>			
Tovuq bo' lamlari	500 g (2 dona)	180 Vt	14½-15½
Butun tovuq	900 g	180 Vt	28-30
	<b>Ko' rsatmalar</b> Avval tovuq bo' lamlarini po' stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o' rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o' tishi bilan ag' doring. 15-40 daqiqa kuting.		
<b>Baliq</b>			
Baliq filesi	250 g (2 dona) 400 g (4 dona)	180 Vt	6-7 12-13
	<b>Ko' rsatmalar</b> Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o' rtasiga qo' ying. Ingichka bo' lamlarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o' rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o' tishi bilan ag' doring. 5-15 daqiqa kuting.		
<b>Mevalar</b>			
Reza mevalar	250 g	180 Vt	6-7
	<b>Ko' rsatmalar</b> Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo' lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa kuting.		
<b>Non</b>			
Bulochka (har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	180 Vt	½-1 2-2½
Tost/Sendvich	250 g	180 Vt	4½-5
Nemischa non (bug' doy + javdar uni)	500 g	180 Vt	8-10
	<b>Ko' rsatmalar</b> Aylanish patnisining o' rtasiga qog' ozli oshxona sochig' ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizonta l shaklda qo' ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o' tishi bilan ag' doring. 5-20 daqiqa kuting.		



## GRIL

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-4 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

**Gril rejimi uchun oxshona anjomlari:** Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

**Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:** Ezilgan go'shtlar, sardelklar, bifshtekslar, hamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

**Muhim izoh:** Agar faqat gril rejimidan foydalanilsa, grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontol holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

## MIKROTO'LQIN + GRIL

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

**Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari:** Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

**Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:** Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsilovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

**Muhim izoh:** Bigalkadagi (mikroto'lqin + gril) rejimidan foydalanganda grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontol holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish mumkin. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnisga joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang. Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

## Muzlatilgan taomlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Muzlatilgan taom	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Bulochka (har biri 50 g atrofida)	2 dona	MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	4 dona			1-2
<b>Ko'rsatmalar</b> Bulochkalarni aylana shaklida panjara ustiga qo'ying. Bulochkalarning ikkinchi tomonini o'zingiz xohlagan darajada qotirgan holda grilda tayyorlang. 2-5 daqiqa kuting.				
Bagetlar + Ustiga qo'yiladigan (pomidor, pishloq, vetchina, qo'ziqorin)	250-300 g (2 dona)	450 Vt + Gril	8-9	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> 2 ta muzlatilgan bagetni panjaraga yonma-yon qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Singdirib pishirilgan taom (sabzavotlar yoki kartoshka)	400 g	450 Vt + Gril	13-14	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan taomni kichkina, dumaloq issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Makaron mahsulotlari (kannelloni, makaronlar, lazanya)	400 g	MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	18-19			
<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan makaron mahsulotlarini kichkina to'rtburchak issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.				
Tovuq go'shti bo'laklari	250 g	450 Vt + Gril	5-5½	3-3½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovush go'shti bo'laklarini panjaraga joylashtiring. Tayyorlash vaqtining yarmi o'tgandan keyin ag'daring.			
Pech chipslari	250 g	450 Vt + Gril	9-11	4-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Pech chipslarini panjaradagi pishirish qog'ozining ustiga bir tekis yoying.			

O'zbek - 37

## Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	6-8	4-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.			
Bulochkalar (yangi pishirilgan)	2-4 dona	Faqat gril	2-3	2-3
	<b>Ko'rsatmalar</b> Bulochkalarni aylanuvchi patnis ustiga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qarab joylashtiring.			
Tomat-gril	200 g (2 dona)	MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	400 g (4 dona)		4½-5½	2-3
<b>Ko'rsatmalar</b> Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Uni panjaraga qo'ying.				
Gavaycha tost (vetchina, ananas, pishloq tilimlari)	2 dona (300 g)	450 Vt + Gril	3½-4	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni panjaraga joylashtiring. 2 ta tostni bir-biriga teskari holda panjaraga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan kartoshkalar	250 g	600 Vt + Gril	4½-5½	-
	500 g		8-9	
<b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring.				
Tovuq bo'laklari	450-500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	10-12	12-13
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklari o'rtaga qilib panjaraga aylana shaklda joylashtiring. 1 ta tovuq bo'lagini panjaraning o'rtasiga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Yumshatilgan qo'y go'shti/ Mosh go'shti steyklari (o'rtacha)	400 g (4 dona)	Faqat gril	12-15	9-12
	<b>Ko'rsatmalar</b> Yumshatilgan qo'y go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g (2 dona)	MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	<b>Ko'rsatmalar</b> Cho'chqa go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan olmalar	1 ta olma (taxminan 200 g)	300 Vt + Gril	4-4½	-
	2 ta olma (taxminan 400 g)		6-7	
<b>Ko'rsatmalar</b> Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga joylashtiring.				
Qovurilgan tovuq	1200 g	MT + Gril	450 Vt + Gril	300 Vt + Gril
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Birinchi tovuqni ko'kragini pastga qaratgan holda, ikkinchi tovuqni ko'kragini tepaga qaratgan holda issiqqa chidamli idishga qo'ying. Grilda tayyorlagandan keyin 5 daqiqa kuting.			

## FOYDALI MASLAHATLAR

### SARIYOG'NI ERITISH

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' eriguncha 800 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

### SHOKOLADNI ERITISH

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad eriguncha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

### SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH

20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal eriguncha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

### JELATINNI ERITISH

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eriganidan keyin aralashtiring.

### QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PECHENYE UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

### JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 800 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'yning.

### PUDING TAYYORLASH

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 800 Vt quvvatda 6½ daqiqadan 7½ daqiqagacha pishiring. Tayyorlash jarayonida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

### BODOM BO'LAKCHALARINI QIZARTIRISH

30 g bodom bo'lakchalarini o'rta o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

## nosozliklarni bartaraf qilish va ma'lumot kodi

### NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

#### Bu oddiy holat.

- Pech ichida kondensat hosil bo'lishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

#### CTAPT/+30CEK tugmasi bosilganda pech ishga tushmayapti.

- Eshigi yaxshilab yopilganmi?

#### Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Taymerni to'g'ri qo'ydingizmi va/yoki CTAPT/+30CEK tugmasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi va eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga sabab bo'lmadingizmi?

#### Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

#### Chiroq ishlamayapti.

- Xavfsizlik choralari uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak. Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung-ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

#### Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatish.
- Agar pech mikroprotessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun elektr tarmog'iga ulash shnuri vilkasini rozetkadan uzing va qaytadan ulang. Vaqtni qaytadan o'rnatish.

### Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall buyumlarni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganmi?

### Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi qismlar qizishi tufayli yuzaga keladigan vaqtinchalik holat. Tutun va hid 10 daqiqa ishlashdan keyin butunlay yo'q bo'ladi. Hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon yoki limon sharbatini qo'yish bilan mikroto'lqinli pechni ishlatib.

☑ Yuqoridagi yo'riqnomalar yordamida muammo hal bo'lmasa, mahalliy SAMSUNG xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Quyidagi ma'lumotlar tayyor bo'lsin;

- Model va seriya raqami, odatda pechning orqasiga yozilgan bo'ladi
- Kafolatga oid ma'lumotlar
- Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

### AXBOROT KODI

Tekshirish kodi	Sababi	Chora
C-d0	Boshqaruv tugmalari 10 soniyadan oshiq bosib turilgan.	Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Mikroto'lqinli pechni o'chiring va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.

☑ Yuqorida ko'rsatilmagan har qanday kod uchun yoki taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

### texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	MG23H3115Q*
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat	Mikroto'lqin 1200 Vt Gril 1100 Vt Birgalikdagi rejim 2300 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGtz
Magnetron	OM75P(31)
Sovitish usuli	Sovituvchi elektr ventilyator
O'lchamlari (K x B x G)	Tashqi qismi 489 x 275 x 392 mm Pechning ichki kamerasi 330 x 211 x 324 mm
Sig'im	23 litr
Vazn	Sof Taxminan 13,5 kg

**QAYDLAR**

**QAYDLAR**

08 TEXNIK XUSUSIYATLAR

**QAYDLAR**

---

**QAYDLAR**

---



**QAYDLAR**

---

**QAYDLAR**

---



MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN  
 ISHLAB CHIQARUVCHI : 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)	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)

DE68-04240Z-02

