

GE83XR



# Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по  
приготовлению пицци

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного  
устройства компании Samsung.

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

**SAMSUNG**

## СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство.....	2
Принадлежности.....	3
Духовой шкаф .....	4
Панель управления.....	4
Использование этой инструкции .....	5
Важная инструкция по безопасности.....	5
Описание символов и значков.....	5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн.....	5
Важные инструкции по безопасности .....	6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование).....	8
Установка микроволновой печи.....	9
Установка времени .....	9
Принцип работы микроволновой печи .....	10
Проверка правильности работы печи .....	10
Настройка режима энергосбережения .....	10
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема.....	11
Приготовление/разогрев пищи.....	11
Уровни мощности .....	12
Остановка приготовления пищи .....	12
Установка времени приготовления пищи .....	12
Использование функции приготовления русских блюд.....	13
Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление .....	13
Использование функции ускоренной автоматической разморозки .....	19
Параметры функции автоматического размораживания .....	19
Выбор дополнительных принадлежностей.....	20
Приготовление в режиме гриля .....	20
Комбинирование микроволн и гриля.....	20
Приготовление пищи в несколько этапов .....	21
Отключение звукового сигнала .....	22
Защитная блокировка микроволновой печи .....	22
Руководство по выбору посуды .....	22
Руководство по приготовлению пищи .....	23
Чистка микроволновой печи .....	30
Хранение и ремонт микроволновой печи .....	31
Технические характеристики .....	31

## КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

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



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



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

**Результат:** Начнется приготовление пищи.

По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.

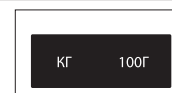


Размораживание пищи.

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



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



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



Добавление дополнительной минуты.

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



Приготовление пищи на гриле.

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



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



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

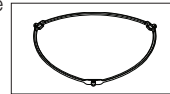


## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

К каждой модели печи прилагаются несколько определенных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

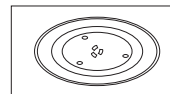
1. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

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



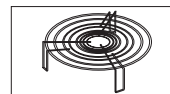
2. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

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



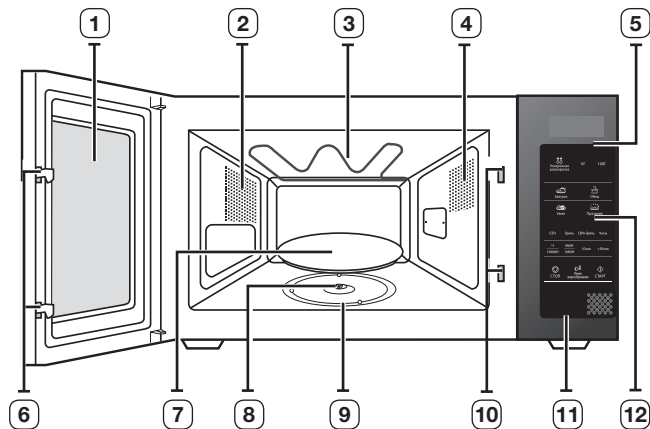
3. **Подставка для гриля**, устанавливаемая на вращающийся поднос.

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



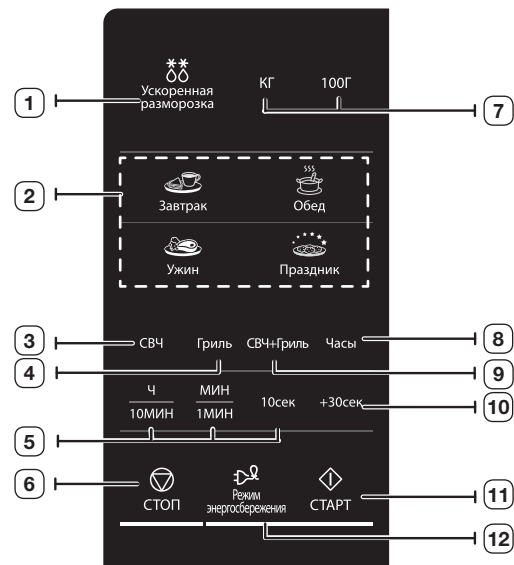
- ☞ **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

## ДУХОВОЙ ШКАФ



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- |   |  |
|---|--|
| 1. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ | 6. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА                        |
| 2. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД                  | 7. ВЫБОР ВЕСА                                |
| 3. КНОПКА СВЧ   | 8. НАСТРОЙКА ЧАСОВ                           |
| 4. КНОПКА ГРИЛЯ   | 9. КНОПКА РЕЖИМА "СВЧ+ГРИЛЬ"                 |
| 5. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                                   | 10. КНОПКА +30 сек                           |
|   | 11. КНОПКА СТАРТ                             |
|   | 12. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

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

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


## ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ


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


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


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


## ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ


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


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

 Предупреждение — возможно возгорание.

 Предупреждение — горячая поверхность.


 Предупреждение — электричество.

 Предупреждение — взрывчатые вещества.


 НЕ прилагайте усилий.


 Строго следуйте указаниям.

 НЕ разбирайте.

 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 НЕ прикасайтесь.

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

 Обратитесь в сервисный центр за помощью.

 Примечание.

 Важная информация.

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

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

- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
  - (1) дверца (изогнута)
  - (2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)

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

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

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

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

Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

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

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ















Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.







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

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

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

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

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

	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
	При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	
	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	



## ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

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

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

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

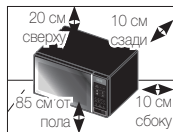
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.



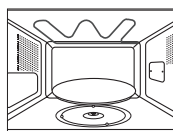
## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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 пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



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



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

- ☞ Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию.  
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.
- ☞ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При включении питания на дисплее автоматически появится индикация «12:00».

Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

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

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

1. Чтобы установить время в...

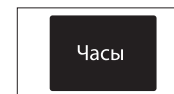
24-часовом формате  
12-часовом формате  
Нажмите кнопку **Часы** один или два раза.



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



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



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

## ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

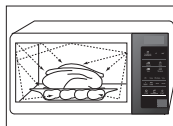
Микроволновой печью можно пользоваться для:

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

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся столике. За счет этого пища готовится равномерно.

2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.



3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:

- количества и плотности продуктов;
- содержания воды;
- начальной температуры (охлажденная пища или нет).

☑ Поскольку центральная часть приготавливаемого 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 до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

## ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ РАБОТЫ ПЕЧИ

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

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

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



2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (↕).

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



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

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

- Нажмите кнопку включения режима энергосбережения.
- Для выхода из Режим энергосбережения откройте дверцу, дисплей покажет текущее время. Печь готова к использованию.



## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

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

### Это нормальное явление.

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

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

- Плотно ли закрыта дверца?

### Пища оказывается совершенно не готовой.

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

### Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

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

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

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

### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

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

✍ Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удастся, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

Сначала поместите приготавливаемое блюдо по центру вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

### 1. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**.

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

Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **Power Level (СВЧ)**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.



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



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

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

- 1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

☞ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.



## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

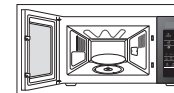
Уровень мощности	Выходная мощность	
	Микроволны	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА (❄️)	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I (🔥🌀)	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II (🔥🌀)	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III (🔥🌀)	300 Вт	1100 Вт

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

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

1. Временная остановка;  
Откройте дверцу.



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

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



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

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

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки «+30 s»(+30 сек), добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

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



2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

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

1. Нажмите кнопку **Russian Cook (Приготовление русских блюд)** (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник) соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (▶).



**Результат:** По окончании:

- 1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

- ☑ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

## МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



### 1. ЗАВТРАК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипящая вода – 200 мл, холодное молоко – 100 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.			
2	Каша гречневая	200 г	Гречневая каша - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.			
3	Тост с сыром	40 - 60 г	Хлеб для тостов - 2 шт (26-28 г/шт), сыр - 2 шт (20 г/шт)
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Поместите два тоста на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.			
4	Яйцо-пашот	1 шт.	Яйца – 1 шт, вода – 150 мл, русский уксус 9% – 10-15 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	<b>Бутерброд с лососем и майонезом</b>	2 x 75 г	Хлеб - 2 шт (22 г/шт), консервированный лосось - 60 г (30 г/шт), майонез - 36 г (18 г/шт), лук-резанец (порезать) - 2-5 г
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Поместите два ломтика хлеба на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните хлеб и положите сверху консервированный лосось и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.			
6	<b>Сосиски с зеленым горошком</b>	Сосиски - 2 шт Горошек - 132 г	Сосиски - 2 шт (50 г/шт), масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (сухой вес)
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на тарелку, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.			
7	<b>Омлет</b>	130-135 г	Яйца – 3 шт, молоко – 30 мл, соль – 2 г
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.			
8	<b>Сырники</b>	95 г (2 шт)	Творог/творожная масса - 90-100 г, мука - 10 г, сахар (ванильный сахар) - 10 г, соль - 0,5 г, яйца - ¼ шт, сливочное масло - 5-10 г (для смазывания)
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Поместите их на пергаментную бумагу и затем на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.			
9	<b>Кекс</b>	180 г	Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт, молоко – 30 мл; разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10	<b>Лимонные шарики</b>	190 г (5 шт)	Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, желток - 0,5 шт, теплая воды - 1 ст. л., лимонная цедра Для глазировки: Желток - 1 шт, сахарная пудра - 3-5 г
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Затем 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.			

2. ОБЕД 

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	<b>Борщ</b>	340 г	(1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 650 мл / лавровый лист – 1 шт Русский уксус 9% – 5 мл (по желанию)
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.			
2	<b>Щи</b>	350 г	(1) Нашинкованная капуста - 45 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, нарезанный полосками картофель - 25 г, томатная паста - 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл, лавровый лист – 1 шт
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец – 50 г, томатная паста – 10 г, маслины – 16 г, жидкость от маслин – 20 мл, лавровый лист – 1 шт, мясное ассорти – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.</p>
4	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.</p>
5	Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель – 10 г, куриное филе – 50 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.</p>
6	Котлеты	114 г (2 шт)	(1) Белый хлеб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Свинной и говяжий фарш - 120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г (3) Панировочные сухари – 5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и посыпьте панировочными сухарями (3). Поместите на тарелку. Начните приготовление.</p>
7	Стейк из семги	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (сок лимона), масло – 5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Приправьте и смажьте маслом стейк лосося. Поместите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8	Свиная шейка с горчицей	250 г	(1) Шейка свиная – 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Порежьте мясо на кусочки, приготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (1) Поместите в 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.</p>
9	Пельмени	185 г (15 шт)	Замороженные пельмени – 15 шт (по 10–12 г/шт), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 400 мл, черный перец горошком – 3-5 шт, лавровый лист – 1 шт.
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Когда печь подаст звуковой сигнал, все хорошо перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление.</p>
10	Фруктовый компот	200 мл	Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки Кипящая вода – 450 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.</p>



### 3. УЖИН

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Мясной рулет с вареным яйцом	180 г	Фарш (говяжий и свиной) - 150 г, Сваренное вкрутую яйцо - 1 шт, соль - 2 г, молотый черный перец - 0,5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте вручную. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Придайте полученному дугообразную форму. Поместите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Ленивые голубцы	225 г (2 шт)	(1) Голубцы (а) Фарш (говяжий и свиной) - 120 г, вареный рис - 25 г, нарезанная капуста - 25 г, соль - 1-2 г, молотый черный перец - 0,5 г (б) Нашинкованный лук – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл  (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>  Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте вручную (а). Слепите две овальные формы. Поместите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните их и продолжите процесс приготовления.
3	Мясные шарики в томатном соусе	265 г (2 шт)	(1) Мясные биточки (а) Белый хлеб - 30 г, молоко - 35 мл, фарш (говяжий и свиной) - 130 г, соль - 1-2 г, молотый черный перец - 0,5 г (б) Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл  (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>  Поместите хлеб в молоко. Добавьте полученное в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте вручную (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните их и продолжите процесс приготовления.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	Куриные ножки с черносливом	325 г (2 шт)	Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт (160-180 г) Чернослив - 5-7 шт (50 г) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>  Поместите лук и морковь в тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.
5	Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки – 150 г, нашинкованный цуккини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>  Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.
6	Картофель, запеченный целиком	140-180 г (1-2 шт)	Крупный картофель (160-200 г) - 1-2 шт
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>  Помойте картофель и очистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
7	Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>  Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8	Крупеник	224 г	(а) Творог/творожная масса 9% - 120-140 г, сахар - 10-15 г, соль - 0,5 г, яйцо - ½ шт, сваренная гречка - 140 г (б) сливочное масло - 5 г, панировочные сухари - 1-2 г (в) сметана – 30 г
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.			
9	Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь 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>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.			
10	Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, масло - 5 г, (2) сметана - 30 г (2 x 15г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60-70 г; соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Поместите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, поместите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.			
11	Пицца	370 г	Замороженная пицца – 350 г
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Поместите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.			

#### 4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Перец фаршированный	480-500 г (2 шт)	(1) Болгарский перец – 2 шт. по 80 г, 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) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите 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 их и продолжите процесс приготовления.			
2	Рыбный расстегай	75 г (1 шт)	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата размером с ¼ формы) (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками – 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками – 6 г, обычный отваренный рис – 4 г, яичный желток для смазывания – ¼ шт
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Поместите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на подставку для гриля. Продолжите процесс приготовления.			
3	Жареный сыр	125 г (5 шт)	Сыр - 125 г (4-5 шт по 25 г), яйца - ½ шт, панировочные сухари - 3-5 г
			<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>
Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте молотыми сухарями. Предварительно в течение 5 мин. разогрейте гриль печи. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков - 380 г, томатная паста - 20 г, соль - 5 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, масло - 7 г, обычный йогурт - 70 г, шпажки
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Порежьте филе на кубики размером 3 см 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 подставку для гриля. Начните приготовление.</p>
5	Мясо по-боярски	260 г	Свиная шейка - 280 г (разрезать на 4 части), соль - 2 г, молотый черный перец - ½ г, дольки шампиньонов - 45 г, майонез - 55 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Приправьте мясо. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и сверху смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.</p>
6	Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г Начинка: Нарезанное небольшими кубиками филе лосося - 100 г, соль - 1 г, обжаренный на сковороде нарезанный кубиками лук - 20 г, мелко нарезанное кубиками яйцо вкрутую - 30 г, желток - 1 для смазывания
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Предварительно в течение 5 мин. разогрейте гриль печи. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления.</p>
7	Шашлык из лосося	280 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г Начинка: Нарезанное небольшими кубиками филе лосося - 100 г, соль - 1 г, обжаренный на сковороде нарезанный кубиками лук - 20 г, мелко нарезанное кубиками яйцо вкрутую - 30 г, желток - 1 для смазывания
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на подставку для гриля. Начните приготовление.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8	Форель с овощами	210-240 г	Сливочное масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, г, мелко порубленные листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт (220-250 г), соль - 1 г, молотый белый перец - 0,5 г, сливочное масло - 5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.</p>
9	Печенье	160 г (2x80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, сливочное масло - 50 г, яйца - ½ шт, соль - 1 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.</p>
10	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква – 50 г, сахар – 35 г, вода – 200 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендации &gt;</b></p> <p>Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.</p>

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция ускоренной автоматической разморозки позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

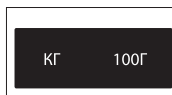
- ☑ Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

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



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



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



### Результат:

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

- ☑ Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 11.

## ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического ускоренного размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт/ягоду на керамическую тарелку.

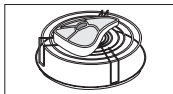
Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1	Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	200-1500 г	20-90 мин.	Накройте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

- ☑ Для разморозки продуктов вручную выберите функцию ручной разморозки и уровень мощность 180 Вт. Дополнительные сведения о разморозке вручную и времени разморозки см. на стр. 27.

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

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.

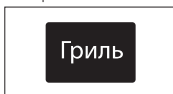


Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 22-23.

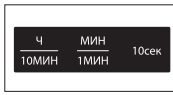
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

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

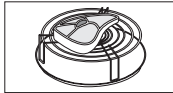
1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку **Grill (Гриль)**, выбрав время **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)** и нажав кнопку **Start (Старт)**.



2. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.



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



4. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).

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

- 1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



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

**ВСЕГДА** пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

## КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

**ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

**ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

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



2. Нажмите кнопку **Combi (СВЧ+ГРИЛЬ)**

**Результат:** дисплей показывает следующую информацию:

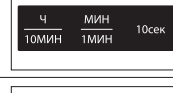
**Комбинированный режим 600 Вт** (режим микроволновой печи и гриля) (нет питания)



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

Вы не можете задавать температуру гриля.

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



4. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).

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

- 1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

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

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

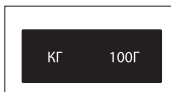
- Разморозка
- Приготовление I
- Приготовление II

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

1. Нажмите кнопку **Rapid (Ускоренная разморозка)** (⦿) один или несколько раз.



2. Задайте вес, нажимая кнопки **kg (кг)** и **100 g (100 г)** нужное число раз (500 г для данного примера).



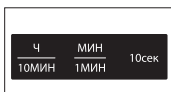
3. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**.

Режим СВЧ (I) :

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



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



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



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



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



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

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

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏏) и **Start (Старт)** (⏪) одновременно.

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



2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏏) и **Start (Старт)** (⏪) одновременно.

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



## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Child Safety (Безопасность ребенка), которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

Печь может быть «заперта» в любое время.

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

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



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

**Результат:** Печью можно нормально пользоваться.



## 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 приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> <li>• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>	X	Возможно возгорание.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стекланная посуда	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол</li> <li>• Тонкостенная стеклянная посуда</li> </ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> <li>Стеклянные банки</li> </ul>	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
<b>Металл</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Блюда</li> <li>Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой</li> </ul>	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<b>Бумага</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки</li> <li>Переработанная бумага</li> </ul>	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
<b>Пластик</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Контейнеры</li> <li>Липкая пленка</li> <li>Пакеты для заморозки</li> </ul>	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Липкая 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>	✓ ✗	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 разбрызгивания.

- ✓ : Рекомендуется  
 ✓ ✗ : Использовать с осторожностью  
 ✗ : Опасно

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

### МИКРОВОЛНЫ

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

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

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

#### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления.

Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

#### Время выдержки

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

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайские)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

### Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.  
Замечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

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

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



## Руководство по приготовлению свежих овощей

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

Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

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

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г	4-4½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда.
	500 г	7-7½	3	
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г	1½-2	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
	250 г	3-3½	3	
Лук	250 г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Картофель	250 г	4-5	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
	500 г	7½-8½	3	
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

## РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей 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 на следующей странице. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °С, и 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 куски.

### Уровни мощности и перемешивание

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

### 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 выравнивается. Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

### РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:** Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева!

Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять: 30-40 °С.

**ДЕТСКОЕ МОЛОКО:** Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37 °С.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы избежать 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	Время выдержки (мин.)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.			
Детская каша (крупя + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.			
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 сек.	2-3
	200 мл	300 Вт	50 сек - 1 мин	2-3
	<b>Инструкции</b> Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку по центру вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.			

## Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1-1½	1-2
	250 мл (1 стакан)	800 Вт	1½-2	1-2
<b>Инструкции</b> Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.				
Суп (из холодильника)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3
	<b>Инструкции</b> Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3
	<b>Инструкции</b> Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол			
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	3
	<b>Инструкции</b> Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.			
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6	3
	<b>Инструкции</b> Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½	3
	<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.			

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости. Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

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

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

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

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

**Совет:** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

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

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

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
<b>Мясо</b>			
Говяжий фарш	250 г	6½-7½	5-25
	500 г	10-12	5-25
Свиные бифштексы	250 г	7½-8½	5-25
	<b>Инструкции</b>		
Поместите мясо на плоскую керамическую тарелку. Защитите тонкие края с помощью алюминиевой фольги. Переверните по окончании половины времени размораживания!			

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
<b>Птица</b>			
Куски курицы	500 г (2 шт)	14½-15½	15-40
	Целая курица	900 г	
<b>Инструкции</b>			
Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!			
<b>Рыба</b>			
Рыбное филе	250 г (2 шт)	6-7	5-15
	400 г (4 шт)	12-13	
<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!			
<b>Фрукты</b>			
Ягоды	250 г	6-7	5-10
<b>Инструкции</b>			
Разложите фрукты тонким слоем на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).			
<b>Хлеб</b>			
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	½-1	5-20
	4 шт.	2-2½	5-20
Тосты/Сэндвичи	250 г	4½-5	5-20
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10	
<b>Инструкции</b>			
Положите булочки в круг, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!			

## 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.

### Кухонные принадлежности для режима гриля:

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

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

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

### Важное замечание:

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

## СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую 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 имеются три комбинированных режима приготовления:

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

### Кухонные принадлежности для режима «микроволны + 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 «микроволны + гриль»:

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

### Важное замечание:

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

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

## Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт.	-	300 Вт + Гриль (1-1½)	Только гриль (1-2)
	4 шт.	-	300 Вт + Гриль (2-2½)	Только гриль (1-2)
<b>Инструкции</b>				
Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.				
Багеты + начинка (томаты, сыр, ветчиной, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	<b>Инструкции</b>			
Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.				
Блюдо Gratin (овощное или картофельное)	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 дайте постоять 2-3 минуты.				
Макаронные изделия (каннелони, рожки, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	Только гриль (2-3)
	<b>Инструкции</b>			
Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.				
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	<b>Инструкции</b>			
Поставьте куриные кусочки на нижнюю полку. Переверните 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.				

## Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты.

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

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	4-5	4½-5½
	<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.			
Жареные помидоры	200 г (2 шт)	-	300 Вт + Гриль (4½-5½)	Только гриль (2-3)
	400 г (4 шт)	-	300 Вт + Гриль (7-8)	Только гриль (2-3)
	<b>Инструкции</b> Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.			
Тосты по-гавайски (кусочки ветчины, ананаса, 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.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Печеный картофель	250 г	600 Вт + Гриль	4½-5½	-
	500 г	600 Вт + Гриль	8-9	-
<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.				
Куски 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 одного куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Баранья отбивная/ бифштексы (средние)	400 г (4 шт)	Только гриль	12-15	9-12
	<b>Инструкции</b> Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Свинные бифштексы	250 г (2 шт)	-	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7
	<b>Инструкции</b> Смажьте свинные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-
<b>Инструкции</b> Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.				



## СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

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

### РАСПЛАВЛЕНИЕ 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 толстые рукавицы!

### РАСПЛАВЛЕНИЕ 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.

### РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3,5 до 4,5 минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 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

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6,5 до 7,5 минут на уровне мощности 750 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.


### ПОДУРМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ


Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подурмьянивайте от 3,5 до 4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

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


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

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

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

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

- не накапливалась на них;
- и не мешали правильно закрывать дверцу.

 **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.



## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

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

- НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.
  - Отключите ее от сетевой розетки
  - Обратитесь в ближайший сервисный центр
- Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.  
**Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.
- Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

<b>Модель</b>	<b>GE83XR</b>
<b>Источник питания</b>	230 В ~ 50 Гц
<b>Потребление электроэнергии</b>	Микроволновая печь Гриль СВЧ+Гриль
	1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
<b>Производимая мощность</b>	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
<b>Рабочая частота</b>	2450 МГц
<b>Магнетрон</b>	OM75P (31)
<b>Метод охлаждения</b>	Двигатель вентилятора
<b>Размеры (Ш x В x Г)</b>	Внешние Нагревательная камера печи
	489 x 275 x 354 мм 330 x 211 x 324 мм
<b>Вместительность</b>	23 литра
<b>Вес</b>	Нетто
	Приблизительно 13 кг

※ **оборудование класса I**

# SAMSUNG



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

**Адрес производителя :**  
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,  
Гйонгги-до, Корея, 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	
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
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)



DE68-04056A-06



GE83XR



# 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.

уявіть **МОЖЛИВОСТІ**

Дякуємо за придбання цього виробу компанії  
Samsung.

**SAMSUNG**

## ЗМІСТ

Короткий наочний посібник .....	2
Приладдя .....	3
Піч.....	4
Панель керування.....	4
Користування цією інструкцією.....	5
Важлива інформація з техніки безпеки .....	5
Пояснення символів і піктограм .....	5
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль.....	5
Важливі інструкції з техніки безпеки .....	6
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) .....	8
Встановлення мікрохвильової печі.....	9
Встановлення часу .....	9
Як працює мікрохвильова піч.....	10
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально .....	10
Встановлення режиму заощадження електроенергії.....	10
Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми.....	11
Приготування/Підігрівання .....	11
Рівень потужності .....	12
Зупинка приготування їжі .....	12
Регулювання часу приготування .....	12
Використання функції «приготування російських страв».....	13
Режим швидкого приготування російських страв /Приготування.....	13
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.....	19
Параметри автоматичного швидкого розмороження .....	19
Вибір приладдя .....	20
Приготування в режимі гриля .....	20
Поєднання мікрохвиль і гриля.....	20
Приготування їжі у декілька етапів .....	21
Вимкнення звукового сигналу.....	22
Блокування мікрохвильової печі для безпеки .....	22
Посібник із вибору посуду.....	22
Посібник із приготування їжі .....	23
Чищення мікрохвильової печі.....	30
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі.....	31
Технічні характеристики .....	31

## КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі

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



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



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

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

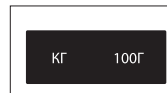


Для розмороження продуктів

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



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



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



Щоб продовжити час приготування на хвилину

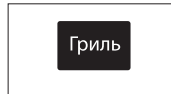
Залиште продукти в печі.

Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.



Для приготування страв на грилі

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



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



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



## ПРИЛАДДА

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

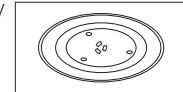
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

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



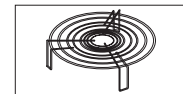
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

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



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

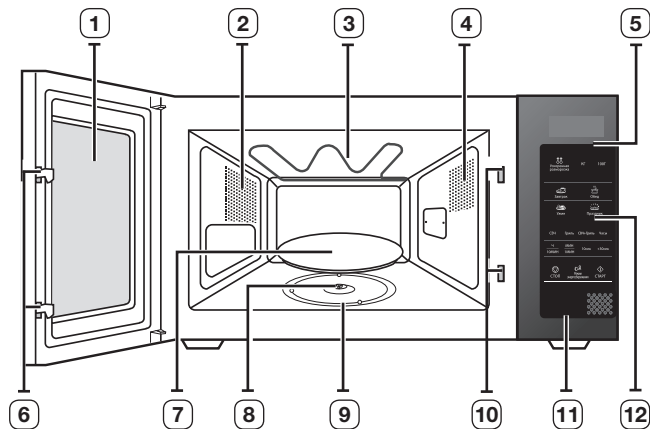
**Призначення:** Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



- ❗ **НЕ можна** користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.

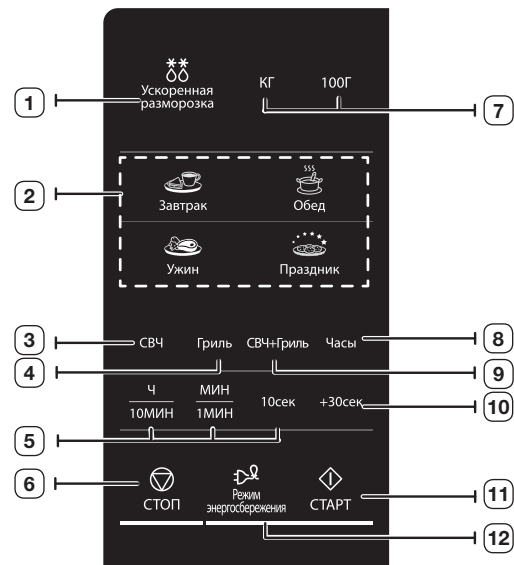
## ПІЧ

УКРАЇНСЬКА



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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



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

## КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

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

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

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

## ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



### УВАГА

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



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



НЕ розбирайте виріб.



Вийміть штепсель із розетки.



НЕ торкайтесь.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

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

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

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

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

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




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

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

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

## ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

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

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

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

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

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

**УВАГА**

	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотом чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дровотві зав'язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
	Нагрівачі їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✓		✓	
	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
	Якщо побачите чи почуете дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✓		✓	✓
	Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✓	✓		✓
	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
	Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шаралупі, 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 виймає посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	

	Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.				✓
	Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.				✓
	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.				✓
	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✓			✓
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✓			✓
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	✓

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

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

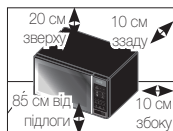
Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.



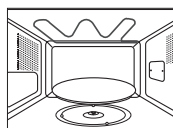
## ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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



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



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

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

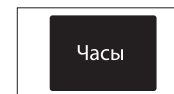
## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

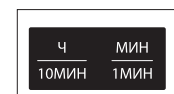
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
  - після збою електроживлення
- ☑ Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у...

24-годинний формат  
12-годинний формат  
Натисніть кнопку **Часи** (Годинник) один або два рази



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



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



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

## ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

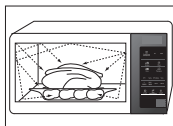
Мікрохвильову піч можна використовувати для:

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

Принципи приготування їжі.


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

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



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

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

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

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

## ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування. Поставте посудину з водою на скляну тарілку. Потім закрийте дверцята.

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


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



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

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



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

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

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

- Натисніть кнопку Energy save (Енергозбереження).
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.



## ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛИ СУМНІВИ З ПРИВОДУ ЧОГОСЬ, АБО Є ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

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

### Це звичайне явище.

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

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

- Чи повністю закриті дверцята?

### Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Старт (Пуск)** (↕)?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

### Їжа не готова або надто запечена.

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

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

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

### Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

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

✍ Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

## ПРИГОТУВАННЯ/ПІДГРІВАННЯ

Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.

ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

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

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

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



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



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

**Результат:** Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.

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

🔊 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

## РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	800 Вт	-
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	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

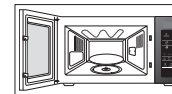
Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

## ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

1. Щоб призупинити тимчасово Відкрийте дверцята.



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

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



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

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

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

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

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



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



## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ»

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

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


1. Натисніть кнопку «приготування російських страв»     для потрібної страви відповідну кількість разів.



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

**Результат:** Коли приготування завершиться

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

 Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.



## РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ /ПРИГОТУВАННЯ

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



### 1. СНИДАНОК

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Вівсянка	260 г	Суша вівсянка «Геркулес» - 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Поставте в піч і ввімкніть програму.			
2	Гречка	200 г	Гречка – 100 г, цукор – 2 г, окріп – 300 мл
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Поставте в піч і ввімкніть програму.			
3	Сирний тост	40-60 г	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г)
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Покладіть два тости на решітку для гриля. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжіть приготування.			
4	Яйце «Пашот»	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9% – 10-15 мл
<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>			
Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виділку утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжіть приготування.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом	2 x 75 г	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервованій лосось – 60 г (по 30 г), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть хліб на решітку для гриля. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжіть приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.			
6	Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервованій горошок – 135 г (суха вага)
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Поставте в піч і ввімкніть програму.			
7	Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Поставте в піч і ввімкніть програму.			
8	Сирники	95 г (2 шт.)	Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5-10 г (для змащування)
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескати сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжіть приготування страви.			
9	Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Поставте в піч і ввімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
10	Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра Для глазури: Жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжіть приготування. Дайте кулькам вистигнути.			



## 2. ОБІД

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Борщ	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт. Оцет 9% – 5 мл за бажанням
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжіть приготування.			
2	Капусняк	350 г	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт.
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Поставте піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжіть приготування.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	М'ясна солянка	340 г	(1) Наріzana солонкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Капери – 7 г, нарізани солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясе асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжіть приготування.</p>
4	Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Поставте в піч і ввімкніть програму.</p>
5	Курячий бульйон із вермішелью	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана солонкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.</p>
6	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
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>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. Поставте в піч і ввімкніть програму.</p>
7	Стейк із лосося на грилі	150-170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжіть приготування.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Складники
8	Свиняча шия з гірчиним соусом	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана солонкою 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
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Викладіть у тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжіть приготування страви.</p>
9	Пельмені	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть суміш. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Поставте в піч і ввімкніть програму.</p>
10	Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, оріп – 450 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Поставте в піч і ввімкніть програму.</p>

### 3. ВЕЧЕРЯ



Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	М'ясний рулет із яйцем, звареним накруто	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене накруто – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуєте у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і ввімкніть програму.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2	Ліниві 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 – 0,5 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
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і 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.</p>
3	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 перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>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. Поставте в піч і 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.</p>

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4	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
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>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.</p>
5	Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжіть приготування страви.</p>
6	Печена картопля	140-180 г (1-2 шт.)	Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт.
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.</p>
7	Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
			<p align="center"><b>&lt; Рекомендації &gt;</b></p> <p>Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.</p>





Код	Страва	Розмір порції	Складники
8	Гречаники	224 г	(а) Кисломолочний сир 9% – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Поставте в піч і увімкніть програму.			
9	Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропка або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжіть приготування			
10	Риба по-московськи	270 г	(1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г, (2) Сметана – 30 г (по 15 г на шматок) (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – ½ г, тертий сир – 25 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжіть приготування			
11	Заморожена піца	370 см	Заморожена піца – 350 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.			



#### 4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ


Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Фарширований болгарський перець	480 - 500 г (2 шт.)	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із 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 продовжіть приготування.			
2	Расстегай із рибою	75 г (1 шт.)	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – ¼ форми (2) Начинка: Нарізане млікими кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампінйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – ¼ яйця для змащування
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перекиньте човник із тарілки на вощений папір. Покладіть пиріжок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжіть приготування.			
3	Сир у панірувальних сухарях	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г кожен), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b>
Поріжте сир квадратами 5х5 см. Обкачайте у жовтці 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.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4	Курячий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b> Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
5	М'ясо по-боярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b> Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, викладіть на м'ясо шампінйони і залийте майонезом. Потім продовжіть приготування.
6	Кулебяка із сьомгою	180 г	Листкове тісто – 130 г Начинка: Нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b> Розморозьте тісто. Розкачайте до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжіть приготування.
7	Лососевий шашлик	280 г	Листкове тісто – 130 г Начинка: Нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b> Змішайте всі складники з рибкою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
8	Форель запечена з овочами	210-240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b> Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.
9	Печиво	160 г (2x80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b> Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуєте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.
10	Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
			<b>&lt; Рекомендації &gt;</b> Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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.

 Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

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

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



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




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



### Результат:

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


 Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію див. у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 11.

## ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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

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

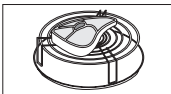
Код	Страва	Порція	Час витримки	Рекомендації
1	М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки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

 Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну і час розмороження дивіться на сторінці 27.

## ВИБІР ПРИЛАДДА

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 печі



 Більш детально інформація про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 22-23.

## ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

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

1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Grill (Гриль)**, вибравши час **10 min (10 хв.)**, **1 min (1 хв.)** і **10 s (10 с)**, після чого натисніть кнопку **Старт (Пуск)**.

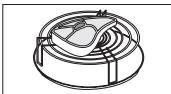


Гриль

2. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.




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



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

**Результат:** Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.

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


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


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



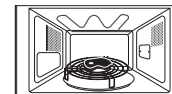
## ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

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

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

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

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



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


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

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



СВЧ+Гриль

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

 Температуру гриля встановити неможливо.


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



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

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

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

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




## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

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

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

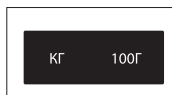
- Розмороження
- Приготування I
- Приготування II

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


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



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



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

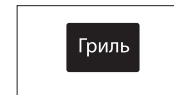
; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (600 хв. у цьому прикладі).



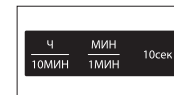
4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (4 хвилини у цьому прикладі).



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



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



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



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

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

## ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⏏) та **Старт (Пуск)** (▶).

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



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

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



## БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

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

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

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



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

**Результат:** Піч знову нормально працює.



## ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

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

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полістиролові горнята та контейнери</li> </ul>	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Паперові пакети чи газети</li> </ul>	X	Може спалахнути.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Папір вторинної переробки або металеві затискачі</li> </ul>	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Універсальний посуд для готування та сервірування</li> </ul>	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тонкий скляний посуд</li> </ul>	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
<ul style="list-style-type: none"> <li>Скляні банки</li> </ul>	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
<b>Металевий посуд</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тарілки</li> <li>Дроти для зв'язування пакетів для замороження</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗</li> <li>✗</li> </ul>	Може спричинити іскріння або займання.
<b>Папір</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір</li> <li>Папір вторинної переробки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✗</li> </ul>	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи. Може спричинити іскріння.
<b>Пластик</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Контейнери</li> <li>Плівка</li> <li>Пакети для замороження</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓ ✗</li> </ul>	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте мелаіновий пластик. Може використовуватися для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара. 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 розбризкування.

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

## ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

### МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується 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 емностях 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 (див. розділ зі спеціальними порадами).

#### Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування.

Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

#### Час витримки

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

### Вказівки щодо приготування заморожених овочів

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

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

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

### 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.

Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

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

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	21-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
Рисова суміш (пропарений + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	800 Вт	18-19	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	800 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.



## Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. таблицьку. 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. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (800 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г	4-4½	3	Підготуйте судівця однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
	500 г	7-7½	3	
Брюссельська капуста	250 г	5½-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г	5-5½	3	Підготуйте судівця однакового розміру. Розріжте великі судівця навпіл. Розмістіть кінцями судівця досередини.
	500 г	8½-9	3	
Цукіні	250 г	3½-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не змі'якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4½-5	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г	1½-2	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
	250 г	3-3½	3	
Цибуля	250 г	5½-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г	4-5	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
	500 г	7½-8½	3	
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

## ПІДГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче. Час у таблиці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

### Розміщення і використання кришки

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

### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Див. таблицьку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пирого з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності. Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику 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 страва повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Див. також розділ про заходи безпеки.

## ПІДГРІВАННЯ РІДИН

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

## ПІДГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

**ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ** Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою.

Після підгрівання ретельно помішайте!

Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру.

Рекомендована температура подавання: між 30-40 °С.

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

**ПРИМІТКА.** Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

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

## Підгрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3
	<b>Вказівки</b>			
Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.				
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3
	<b>Вказівки</b>			
Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.				
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с	2-3
	200 мл	300 Вт	50 с-1 хв.	2-3
	<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.				

## Підгрівання рідин і їжі

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

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горнятко)	800 Вт	1-1½	1-2
	250 мл (1 горнятко)	800 Вт	1½-2	1-2
<b>Вказівки</b>				
Налийте у горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/горнячко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.				
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3
	<b>Вказівки</b>			
Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підгрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.				
Рагу (охоложене)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3
	<b>Вказівки</b>			
Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підгрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.				
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3
	<b>Вказівки</b>			
Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.				
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	3
	<b>Вказівки</b>			
Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підгрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.				
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½	3
	<b>Вказівки</b>			
Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.				

## РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
М'ясо	250 г	6½-7½	5-25
	500 г	10-12	5-25

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Стейки зі свинини	250 г	7½-8½	5-25
	<b>Вказівки</b> Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!		
Птиця	Шматки курки 2 шт.	14½-15½	15-40
	Ціла курка 900 г	28-30	
<b>Вказівки</b> Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудиною донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!			
Риба	Філе риби 250 г (2 шт.)	6-7	5-15
	400 г (4 шт.)	12-13	
<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!			
Фрукти	Ягоди 250 г	6-7	5-10
	<b>Вказівки</b> Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).		
Хліб	Булочки (по 50 г кожна)	½-1	5-20
	4 шт.	2-2½	5-20
	Тости / каналки 250 г	4½-5	5-20
	Німецький хліб (біла + житня мука) 500 г	8-10	
<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!			

## ГРИЛЬ

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

### Кухонне приладдя для гриля

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

### Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

### Важлива примітка.

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

## МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

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

600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

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

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

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

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

### Важлива примітка.

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

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Булочки (по 50 г)	2 шт.	-	300 Вт + Гриль (1-1½)	Лише гриль (1-2)
	4 шт.	-	300 Вт + Гриль (2-2½)	Лише гриль (1-2)
<b>Вказівки</b>				
Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини.				
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. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.				
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. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.				
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	Лише гриль (2-3)
	<b>Вказівки</b>			
Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.				
Шматки курки в кларі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	<b>Вказівки</b>			
Покладіть шматки курки в кларі на підставку. Переверніть після завершення 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

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилин.

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

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль	4-5	4½-5½
	<b>Вказівки</b> Покладіть 2 шматки тосту 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.)	-	300 Вт + Гриль (4½-5½)	Лише гриль (2-3)
	400 г (4 шт.)	-	300 Вт + Гриль (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 (шинка, скибки ананаса, 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.			
Смажена картопля	250 г	600 Вт + Гриль	4½-5½	-
	500 г	600 Вт + Гриль	8-9	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізану 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 досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини.			

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (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. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	-	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. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-
	<b>Вказівки</b> Виріжте з яблука середину і наповніть їх роздинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.			

## СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

**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 розтопить.

**РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ**

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопить. 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 розтопить.

**РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ**

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

**ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)**

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 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. Помішайте 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, упродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.


**ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ**


Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. 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.

**ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ**


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

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


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

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

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

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

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

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


## ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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


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

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух


Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

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

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

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

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

 Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

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	GE83XR
Джерело живлення	230 В, 50 Гц
Споживання енергії	
Мікрохвилі	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбінований режим	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	489 x 275 x 354 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага	
Нетто	близько 13 кг

# 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)

DE68-04056A-06







GE83XR

# 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 елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып  
алғаныңызға рахмет.

**SAMSUNG**

## МАЗМҰНЫ

Қысқаша нұсқаулық .....	2
Керек-жарақтары .....	3
Пеш .....	4
Басқару панелі .....	4
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану .....	5
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат .....	5
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі .....	5
Асқын микротолқын қуатының әсерінен сақтандыратын сақтық шаралары .....	5
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар .....	6
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) .....	8
Микротолқынды пешті орнату .....	9
Уақытты орнату .....	9
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды .....	10
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру .....	10
Қуатты үнемдеу режимін орнату .....	10
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек .....	11
Пісіру/Қыздыру .....	11
Қуат мәндері .....	12
Пісіруді тоқтату .....	12
Пісіру уақытын реттеу .....	12
Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолдану .....	13
Жылдам орыс дәстүрі бойынша пісіру /Пісіру .....	13
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану .....	19
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы .....	19
Керек-жарақтарды таңдау .....	20
Гриль жасау .....	20
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану .....	20
Көп циклді пісіру .....	21
Сигнал құралын өшіру .....	22
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы .....	22
Ыдыстың жарамдылығын анықтау .....	22
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес .....	23
Микротолқынды пешті тазалау .....	30
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу .....	31
Техникалық параметрлері .....	31

## ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағам пісіргіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Тағамды пештің ішіне салыңыз.

Қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.

 СВЧ

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

 Ч МИН 10сек  
10МИН 1МИН

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

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

 СТАРТ

Тағам жібіткіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

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

 \*\*  
Ускоренная  
разморозка

2. Салмақты **kg (кг)** және **g (г)** түймешіктерін қажетінше басып таңдаңыз.

 КГ 100Г

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

 СТАРТ

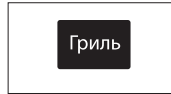
Қосымша минутты таңдағыңыз келсе.

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

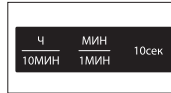
 +30сек

Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

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



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



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



## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

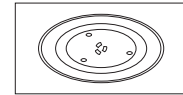
1. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

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



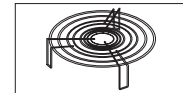
2. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

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



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

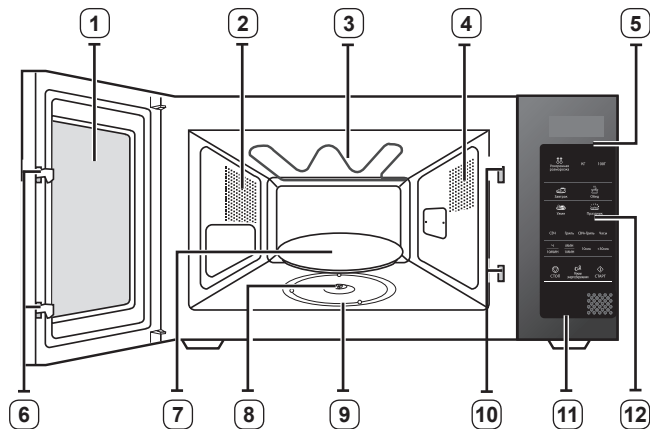
**Мақсаты:** Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.



- Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.

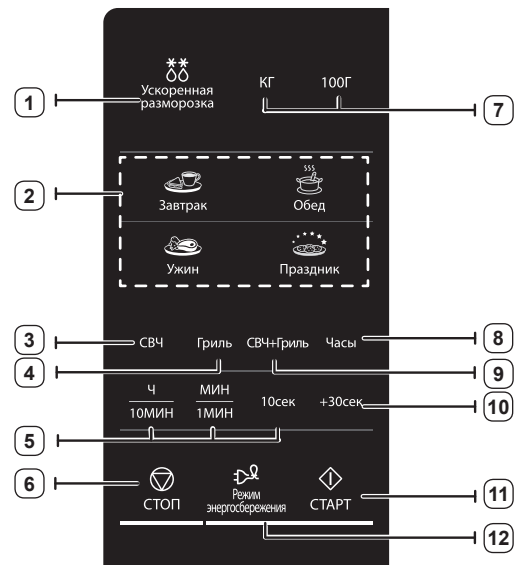
## ПЕШ

КАЗАК



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

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



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

## ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

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

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
















## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

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

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

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

## БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

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

## АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

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

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті 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. Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

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

## ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.





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

 Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
 Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓		
 Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	✓
 Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
 Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
 Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
 Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✓	✓		
 Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
 Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
 Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
 Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек	✓	✓	✓	✓
 Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✓	✓	✓	✓
 Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спиртті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
 Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓	✓	✓
 <b>ЕСКЕРТУ</b> : Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✓	✓	✓	✓

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

<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.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;		✓		✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүжістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңіріген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Тазалаған кезде құрылғының беті бұрынғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Қорек сымы бүлінгіп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің үкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.	✓			

 АБАЙ БОЛЫҢЫЗ					
	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
	Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.	✓		✓	
	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
	Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✓		✓	✓
	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✓	✓		✓
	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұшаланып жабылған шлемектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
	Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✓	
	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе 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.	✓			✓
	Түрлілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✓			✓
	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✓		✓	
	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	



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

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар 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.

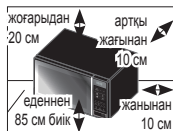
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.



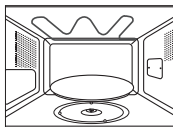
## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

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. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



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

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

## УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

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

1. Сағатты келесі режимге қою үшін ...

24-сағаттық режим

12-сағаттық режим

Часы түймешігін бір немесе екі рет басыңыз

Часы

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

Ч  
ТОМИН

МИН  
ТМИН

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

Часы

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

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

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

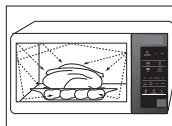
Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Жылдам жібіту/Пісіру
- Пісіру

Пісіру принципі.


1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.

2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.



3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады:

- Мөлшері және тығыздығы
- Судың мөлшері
- Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

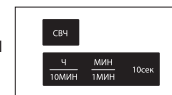
 Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептте және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

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

## ПЕШТИҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз. Әуелі бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.


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



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

**Нәтижесі:** Пеш суды 4 - 5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.



 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.

## ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

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

- Қуатты үнемдеу түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимін ажырату үшін есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш қолдана беруге дайын тұр.



## АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

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

### Бұл қалыпты жағдай.

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

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

- Есік әбден жабылды ма?

### Тағам мүлде піспеген.

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

### Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.


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

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

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

### Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

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

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

## ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

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

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

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



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



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

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

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

 Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.



## ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

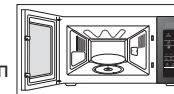
Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	800 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ (☼☼)	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I (☼☼☼)	600 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II (☼☼☼)	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III (☼☼☼)	300 Вт	1100 Вт

- Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.
- Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

## ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;  
Есікті ашыңыз.



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

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



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

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

## ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

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

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



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




## ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

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

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

### 1. Russian Cook (Орыс дәстүрімен пісіру)

() түймешігін қанша рет қажет болса сонша рет басыңыз.




### 2. Start (Бастай) (◊) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Бұл режим аяқталған кезде:

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



 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## ЖЫЛДАМ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ /ПІСІРУ

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



### 1. ТАҒЫ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Ботқа	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
			< Ұсыныстар > Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
2	Қарақұмық	200 г	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
			< Ұсыныстар > Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.
3	Ірімшіктен жасалған тост	40 - 60 г	Тост наны - 2 тілім(26-28 г/тілім), ірімшік - 2 тілім (20 г/тілім)
			< Ұсыныстар > Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.
4	"Пашот" жұмыртқасы	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9% – 10-15 мл
			< Ұсыныстар > Су және сіркесу құйылған шараны тұмшалашке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан	2 x 75 г	Нан - 2 тілім(22 г/тілім), қалбырдағы арқан балық - 60 г (30г/тілім), майонез - 36 г (18г/тілім), сарымсақ (ұсақталған) - 2-5 г
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> <p>Тұмшашаптен сигнал естілген кезде нанды алыңыз. Нанды бет жағын астына қаратып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонезден салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрлеңіз.</p>
6	Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш - 132 г	Шұжық - 2 тілім (50г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұрыш - 135 г(құрғақ салмағы)
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>
7	Омлет	130 - 135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>
8	Сырник	95 г (2 дана)	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлауға арналған)
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> <p>Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.</p>
9	Кекс	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.</p>

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
10	Лимон қосылған булочка	190 г (5 дана)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары Үстін безендіру: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> <p>Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз.</p> <p>Суыту үшін қоя тұрыңыз.</p>

## 2. ТҮСКІ АС



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	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) Сияр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ Орыс сіркесуы 9%- 5 мл, егер қаласаңыз
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p>
2	Щи	350 г	(1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сияр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл (2) Сияр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ
			<p align="center"><b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b></p> <p>Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.</p>

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	Солянка	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.			
4	Көкөніс сорпасы	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.			
5	Тауық етінен жасалған кеже	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.			
6	Котлета	114 г (2 дана)	(1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл (2) Шошқаның немесе сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г (3) Нанның қоқымдары - 5 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз.			
7	Арқан балықтан гриль жасау	150 - 170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.			

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
8	Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г, Дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын қосыңыз (1). Табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.			
9	Тұшпара	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш – 3 - 5 дана, лавр жапырағы - 1 дана.
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде аударыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.			
10	Құрғақ жеміс компоты	200 мл	Келтірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, келтірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім Қайнаған су – 450 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.			

### 3. КЕШКІ АС



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті	180 г	Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b>
Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның екі жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.			

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

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



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
8	Крупеник	224 г	(а) Қыша қосылған ірімшік 9% - 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г (b) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г (с) Қышқыл қаймақ - 30 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Барлық құраластарды араластырыңыз(а). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(б). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(с). Пісіре бастаңыз
9	Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	(1)Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балықтауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз. Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз
10	Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, Алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г, (2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15г) (3) Дөңгелектел туралған, пісірілген картоп – 2 дана (әр данасы 60-70 г), тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үгілген ірімшік – 25 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</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
11	Мұздатылған пицца	370 г	Мұздатылған пицца – 350 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.



#### 4. АРНАЙЫ ТАҒАМ

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Ет толтырылған болгар бұрышы	480 - 500 г (2 дана)	(1) Болгар бұрышы – 2 дана (әр данасы 80г), тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) - 150-190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20г, тұз – 5г, қара ұнтақ бұрыш – 0,5, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.
2	Расстегай	75 г (1 дана)	(1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып) - қалыптың ¼ бөлігі (2) Толтырмасы: Кішкене-кішкене текшелеп туралған алабұға – 25 г, шампиньон, текшеленген -6 г, пісірілген кәдімгі күріш -4 г, жұмыртқаның сарысы - үстіне жағу үшін ¼ бөлігі
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз(1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз(2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, бөлішті табақтан алып, балауызды қағазға қойыңыз. Балауызды қағаздағы бөлішті гриль торына қойыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
3	Нан қоқымдары қосылған ірімшік	125 г (5 дана)	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әр бірі 25 г), жұмыртқа - 0,5 дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Ірімшікті 5см x 5см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ыстытыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.


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

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
8	Көкөніс қосылған бақтақ	210 - 240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана(220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.
9	Печенье	160 г (2x80 г)	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1г
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
10	Мүкжидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүкжидек - 50 г, қант - 35 г, су - 200 мл
			<b>&lt; Ұсыныстар &gt;</b> Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы етті, құс етін, балық немесе жеміс/жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.

Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

 Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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

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




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



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

### Нәтижесі:

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

 Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 11-ші беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.




## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

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

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

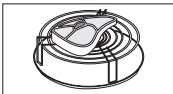
Код	Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1	Ет	200-1500 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2	Құс еті	200-1500 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын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

 Тағамды қолдан жібітіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 27-ші беттен қараңыз.

## 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 микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



Жарамды ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтар туралы толығырақ ақпаратты, 22-23-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

## ГРИЛЬ ЖАСАУ

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

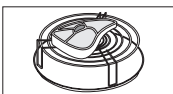
1. Гриль құрылғысын **Grill (Гриль)**, уақыт параметрі **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** және **Start (Бастау)** түймешігін басы арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.



2. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



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



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

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

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



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

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

## МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

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

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

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



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

**Нәтижесі:** Бейнебетте келесі көрсетіледі:

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

СВЧ+Гриль

Тиісті **қуат мәнін Combi (Аралас режим)** түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.

Гриль температурасын орната алмайсыз.

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



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

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

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

СТАРТ

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

## КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

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

### Мысалы:

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

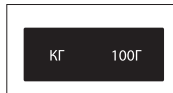
- Жібіту
- Пісіру I
- Пісіру II

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

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



2. Салмақты **kg** және **100 g (100 g)** түймешігін қажетінше басып (мысалы 500g) орнатыңыз.

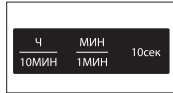


3. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (I) :

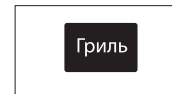
🔊 ; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 600 Вт)



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



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



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



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

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

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



## СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

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

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



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

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



## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

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

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

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



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

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



## ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

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

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

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

✓ : Ұсынылады

✓х : Сақтықпен пайдаланыңыз

х : Қауіпсіз емес

## ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

### МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.

Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

### ПІСІРУ

#### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс.

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

#### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

#### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі.

Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

#### Қоя тұру уақыты

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

**Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес**

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.

Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

**Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес**

**Күріш:** Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріш екі есеге дейін өседі. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.

Ескертпе: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

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

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 г	800 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г	800 Вт	21-22	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы күріш)	250 г	800 Вт	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250 г	800 Вт	18-19	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	800 Вт	11-12	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.



## Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық) – кестеге қараңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – 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.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (800 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г	4-4½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз.
	500 г	7-7½	3	Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	5½-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г	5-5½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз.
	500 г	8½-9	3	Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	3½-4	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	4½-5	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г	1½-2	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз.
	250 г	3-3½	3	Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5½-6	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкене бөліңіз.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Картоп	250 г	4-5	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене екіге немесе төртке бөліңіз.
	500 г	7½-8½	3	
Кольраби орамжапырағы	250 г	5-5½	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

## 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 қыздырмаңыз – 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 қорядың алдында тағы да араластырыңыз. Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

### Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын. Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына 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 әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

### БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

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

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

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

### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

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

## Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе)	800 Вт	1-1½	1-2
	250 мл (1 кружка)	800 Вт	1½-2	1-2
Сорпа (салқындатылған)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.			
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	3
	<b>Нұсқаулар</b> Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.			
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	3
	<b>Нұсқаулар</b> Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.			
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	3
	<b>Нұсқаулар</b> 2-3 тонназытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.			

## 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.

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

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)
<b>Ет</b>			
Фаршталған сиыр еті	250 г	6½-7½	5-25
	500 г	10-12	5-25
Шошқа стейгі	250 г	7½-8½	5-25
<b>Нұсқаулар</b>			
Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!			

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

## 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 әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

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

### Маңызды ескерім:

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

Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

## Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана	-	300 Вт + Гриль (1-1½)	Тек гриль (1-2)
	4 дана	-	300 Вт + Гриль (2-2½)	Тек гриль (1-2)
<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.				
Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.				
Макарон (каннепони, макарони, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	Тек гриль (2-3)
	<b>Нұсқаулар</b>			
Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз.				
Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз.				
Пісіріп 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-кеңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Тост наны тіліктері	4 дана (әр бірі 25 г)	Тек гриль	4-5	4½-5½
	<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)	-	300 Вт + Гриль (4½-5½)	Тек гриль (2-3)
	400 г (4 дана)	-	300 Вт + Гриль (7-8)	Тек гриль (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	600 Вт + Гриль	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 бір бөлігін тордың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (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)	-	300 Вт + Гриль 7-8	Тек гриль 6-7
	<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 (шамамен 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + Гриль	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.				

## АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

### 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. Бетін жалпай 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 750 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

### БАДАМ ЖАҢАҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

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

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

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

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

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

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

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

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

- ☑ Пештің сыртқы қорпусын ЕШҚАШАН алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:
  - Оны розеткадан ағытыңыз
  - Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
- ☑ Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.  
**Себебі:** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.
- ☑ Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

## ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

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

<b>Үлгі</b>	<b>GE83XR</b>
<b>Қуат көзі</b>	230 В ~ 50 Гц
<b>Тұтынылатын қуат</b> Микротолқын Гриль Аралас режим	1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
<b>Қуат шығысы</b>	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
<b>Жұмыс жиілігі</b>	2450 МГц
<b>Магнетрон</b>	OM75P (31)
<b>Салқындату тәсілі</b>	Желдеткіштің моторы
<b>Өлшемдері (Е x Б x Т)</b> Сыртғы Пештің іші	489 x 275 x 354 мм 330 x 211 x 324 мм
<b>Сыйымдылығы</b>	23 литр
<b>Салмағы</b> Нетто	шамамен 13 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.



# SAMSUNG

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

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

**Зауыптың 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)



DE68-04056A-06



GE83XR



# Mikroto'lqinli 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, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni  
bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.

**SAMSUNG**

## MUNDARIJA

Qisqacha ko'rgazmali qo'llanma .....	2
Jihozlar .....	3
Qizdirish shkafi .....	4
Boshqaruv paneli .....	4
Ushbu yo'riqnomadan foydalanish .....	5
Xavfsizlik bo'yicha muhim ma'lumotlar .....	5
Belgilar va nishonlarning bayoni .....	5
Mikroto'lqinlar ortiqcha quvvatlarining ehtimoliy ta'sirini oldini olish bo'yicha ehtiyotkor choralari .....	5
Xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar .....	6
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) .....	8
Mikroto'lqinli pechni o'rnatish .....	9
Vaqtini belgilash .....	9
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili .....	10
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish .....	10
Quvvatlarni tejash rejimini sozlash .....	10
Nimadandir shubhalansangiz yoki muammo tug'lsa, nima qilish kerak .....	11
Taom tayyorlash/Isitish .....	11
Quvvat darajalari .....	12
Taom tayyorlashni to'xtatish .....	12
Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish .....	12
Rus taomlarini tayyorlash funksiyasidan foydalanish .....	13
Rus taomlarini tekzor tayyorlash .....	13
Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasidan foydalanish .....	19
Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasining parametrlari .....	19
Qo'shimcha anjomlarni tanlash .....	20
Gril rejimida tayyorlash .....	20
Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish .....	20
Bir necha bosqichda taom tayyorlash .....	21
Tovushli signalni o'chirib qo'yish .....	22
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish .....	22
Idish tanlash bo'yicha qo'llanma .....	22
Taom tayyorlash bo'yicha qo'llanma .....	23
Mikroto'lqinli pechni tozalash .....	30
Mikroto'lqinli pechni saqlash va ta'mirlash .....	31
Texnik xarakteristikalari .....	31
Mahsulot haqida ma'lumot .....	31

## QISQACHA KO'RGAZMALI QO'LLANMA

Taom tayyorlash.

1. Mahsulotlarni pechga joylashtiring.  
**CBЧ (Mikroto'lqin)** tugmachasini bir yoki bir necha marta bosgan holda quvvat darajasini tanlang.



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



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

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



Taomni muzdan tushirish.

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



2. **КГ (kg) va Г (g)** tugmachalarini bosgan holda mahsulot vaznini tanlang.



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



Qo'shimcha daqiqalarni qo'shish.

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



Grilda taom tayyorlash.

1. **Гриль (Gril)** (U) tugmachasini bosgan, **10МИН (10daq)**, **1МИН (1daq)** va **10СЕК (10son)** vaqtini tanlagan va **СТАРТ (START)** (◇) tugmachasini bosgan holda grilni avvaldan talab qilingan haroratgacha qizdirib oling.



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



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

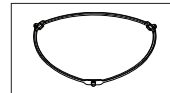


## JIHOZLAR

Har bir modelga taom tayyorlashning turli usullari uchun bir nechta ma'lum jihozlar qo'shib beriladi.

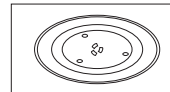
1. **Rolikli taglik** pechning markaziga o'rnatiladi.

**Vazifasi:** Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



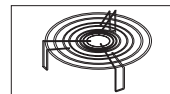
2. **Aylanuvchi patnis** - rolikli taglikga o'rnatish uchun mo'ljallangan, bunda uning markazi muftaga o'rtnashadi.

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



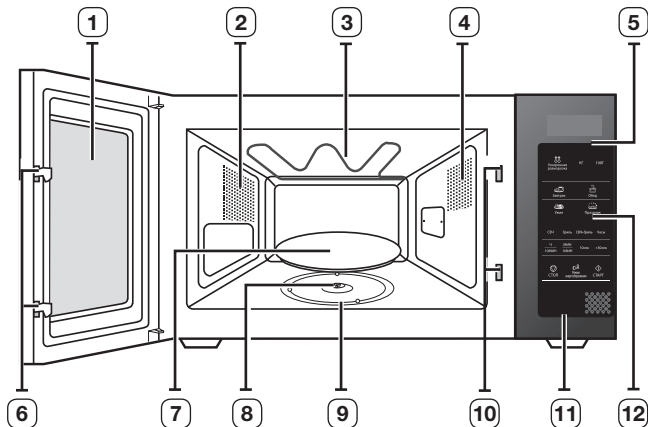
3. **Gril uchun taglik**, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.

**Vazifasi:** Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.



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

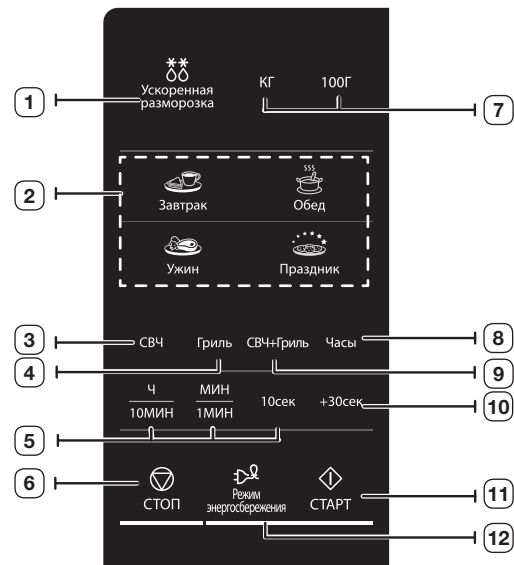
## QIZDIRISH SHKAFI



O'ZBEK

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

## BOSHQARUV PANELI



- |   |  |
|---|--|
| 1. TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINI TANLASH TUGMACHASI | 6. STOP/BEKOR QILISH TUGMACHASI                  |
| 2. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH  | 7. OG'IRLIKNI TANLASH                            |
| 3. MIKTOTO'LQIN TUGMACHASI  | 8. SOATNI SOZLASH                                |
| 4. GRIL TUGMACHASI  | 9. MIKROTO'LQIN+GRIL REJIMI TUGMACHASI           |
| 5. VAQTNI O'R NATISH TUGMACHASI   | 10. +30 SONIYA TUGMACHASI                        |
|   | 11. START TUGMACHASI                             |
|   | 12. QUWATLARNI TEJASH REJIMINI YOQISH TUGMACHASI |

## USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

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

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

## XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM MA'LUMOTLAR

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

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

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlaridagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
- Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'liqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmisligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki [www.samsung.com](http://www.samsung.com) saytidan ma'lumotlar oling.
- Ushbu mikroto'liqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitib, chunki bu quyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlardan uchun 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.

## BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



**OGOHLANTIRISH**

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



**DIQQAT**

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



Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud



Ogohlantirish; Elektr toki mavjud



Kuch ISHLATMANG.



Qismlarga AJRATMANG.



TEGMANG.



Muhim



Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



Ogohlantirish; Issiq yuza



Ogohlantirish; Portlovchi moddalar



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.



Izoh

## MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOLY TA'SIRINI OLDINI OLIISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI.

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

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

Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM 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 sinfga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joylar maqsadlarida foydalaniluvchi binolarni ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

Agar moslamani buzilishi va/yoki aksessuarini buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarini almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu tabellar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- Ezilgan, tiralgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.
- Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolak, mufta yoki reshoytka.

## XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

Ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga xar doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

 <b>OGOHLANTIRISH</b>				
 Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✓	✓	✓	✓
 Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini gemetik yopilgan konteynerlarda mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✓	✓	✓	✓
 Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✓	✓	✓	✓
 Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✓	✓	✓	✓
 Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✓	✓	✓	✓
 Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✓	✓	✓	✓
 Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	✓
 Gaz (propan, siqilgan gaz va boshqalar kabi) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✓	✓	✓	✓
 Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.	✓	✓	✓	✓
 Qurilma yoqilgan vaqtida elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzming.	✓	✓	✓	✓

 Qurilmaga barmoqlaringiz va begon buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
 Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki urmang.	✓	✓	✓	✓
 Pechni sinuvchan buyumlar, masalan, oshxona rakovinasini yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang. (Faqat pechtaxtaning sara modeli)	✓	✓		
 Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
 Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
 Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatoridan foydalanmang.	✓	✓	✓	
 Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	
 Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
 Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.	✓	✓		
 Bevosita pechga suv quyung yoki sepmang.	✓	✓		
 Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
 Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektivitsidlarini sepmang.	✓	✓		
 Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.	✓	✓	✓	✓
 Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.	✓	✓	✓	✓
 Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismlariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓
 Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak. (Faqat pechtaxtaning sara modeli)	✓	✓	✓	✓

★	<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.	✓	✓	✓	✓
★	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfilligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.	✓	✓	✓	✓
★	Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatli cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasiligi kerak.	✓	✓	✓	✓
□	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmaguncha ishlatmaslik kerak.	✓	✓	✓	✓
□	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Mikroto'liq quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.	✓	✓	✓	✓
□	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.	✓	✓	✓	✓
□	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Suyuqliklar va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓
□	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Kuyishning oldini olish uchun yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.	✓	✓	✓	✓
★	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓

★	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Ichimlik solingan sig'irlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'irlar 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 aralashitiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashitiring. Kuyish sodir bo'lganda 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>Unga toza quruq lattani bog'lang.</li> <li>Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.</li> </ul>				
□	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
□	Mikroto'liqni 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.	✓			✓
★	Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.	✓		✓	✓
★	<b>OGOHLANTIRISH:</b> Ovqatlanirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashitirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak;			✓	
★	Agar bolalar nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatli cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.	✓	✓	✓	✓
★	Ushbu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.	✓	✓	✓	✓
★	Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlaltilishi va keyin foydalanilishi kerak.	✓	✓	✓	✓
★	Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak. Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
□	Tozalash holatlari paytida yuzalar odatdagidan issiqroq bo'lishi mumkin va bolalardan uzoqroq saqlash kerak. (Faqat tozalash funksiyasi modeli)		✓	✓	

	Qoqib ketishning qoldig'i tozalashdan oldin olib tashlanishi kerak va tozalash qo'llanmasida ta'kidlangan idishlarni tozalash paytida pechda qoldirish mumkin. (Faqat tozalash funksiyasi modeli)	✓	✓	✓	✓
	Qurilma o'rnatishdan keyin qurilmaning quvvatdan ajratilishiga imkon berishi kerak. Vilkaga yetish yoki ulash qoidalariga asoslangan holda stasionar prokladkadagi viklyuchatelni yoqish orqali uzilishga erisha bo'ladi. (Faqat o'rnatilgan model.)	✓	✓	✓	✓
	Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.	✓			

**DIQQAT**

	Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabildan 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.	✓		✓	✓
	Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling;	✓		✓	
	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
	Tutun payqagan hollarda qurilmani o'chirish yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying;	✓		✓	✓
	Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim;	✓	✓		✓
	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
	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, gemetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oa, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuvinicha o'chiq holda qoladi.	✓		✓	

	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
	Pech sovutilmaguncha isitish elementlarini yoki pechning ichki devoriga tegmang.			✓	
	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring, va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✓	
	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	
	Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. 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.	✓			✓
	Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓
	Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'natish. (*Mikroto'lqinli pechni o'rnatish* bo'limiga qarang)	✓		✓	
	Boshqa elektr jihozlarni pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	



## USHBU MASHINANI TO'G'R'I CHIQUITGA CHIQUARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

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

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

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

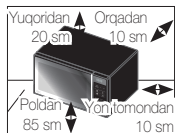
Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tijoriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik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



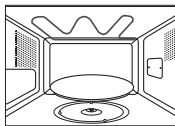
## MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

Pechni poldan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnatish uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.

1. Pechni o'rnatish chog'ida ventilyatsiya normal bo'lishi uchun pech va boshqa predmetlar orasidagi masofa pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm, pechning ustki qopqog'i uchun – 20 sm bo'lishi kerak.



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatish. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.



3. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

- Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi firmadan yoki uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agentidan xarid qilinishi mumkin bo'lgan elektr tarmog'iga ulanish to'plamiga almashtirish zarur. Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini 230 V, 50 Gts bo'lgan o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan 3 kontaktli rozetkasiga ulang. Agar qurilmaning elektr tarmog'iga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabel bilan almashtirish zarur.
- Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur, har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

## VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Pech yoqilganda displeyda avtomatik ravishda "12:00" yozuvi namoyish qilinadi. Joriy vaqtni o'rnatish uchun soatni 12 soatlik yoki 24 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi.

- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
  - O'zgaruvchan elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin
- Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va, aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.

1. Vaqtni o'rnatish uchun...

24 soatli formatda  
12 soatli formatda

**Часы (Soat)** tugmachasini bir yoki ikki marta bosish

Часы

2. Soatni **h** tugmachasi, daqiqalarni esa — **min** tugmachasi yordamida tanlang.

Ч МИН  
10МИН 1МИН

3. Displeyda to'g'ri vaqt namoyish qilinganda soat ishlay boshlashi uchun **Часы (Soat)** tugmachasini bosish.

**Natija:** Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.

Часы

## MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

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

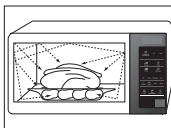
Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- muzdan tushirish;
- tezkor isitish/tayyorlash;
- tayyorlash.

Taom tayyorlash tamoyili

1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan o'ta yuqori chastotali to'lqinlar aylanuvchi stolchada taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.

2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 2,5 sm (1 dyuym) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.



3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin:

- mahsulotlarning miqdori va zichligi;
- ularning tarkibidagi suvning miqdori;
- boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi).

☑ Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning "kutish vaqtiga" amal qilish lozim:

- taomni markazigacha bir tekis tayyorlash;
- taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

## PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching. Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.

1. **CBЧ (Mikroto'lqin)** tugmachasini bosib va **1МИН (1daq)** tugmasini kerakli marta bosgan holda 4 daqiqadan 5 daqiqagacha bo'lgan vaqtni o'rnatib.



2. **СТАРТ (START)** (◊) tugmachasini bosib.

**Natija:** Pechdagi suv 4-5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.



☑ Pech tegishli o'zgaruvchan tok tarmog'i rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.

## QUVVATLARNI TEJASH REJIMINI SOZLASH

Ushbu pech quvvatlarni tejash rejimi bilan jihozlangan. Ushbu rejim pechdan foydalanilmayotgan vaqtda elektr quvvatini tejab qolishga imkon beradi.

- **Режим энергосбережения (Quvvatlarni tejash rejimi)** tugmachasini bosib.
- Quvvatlarni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching, displeyda joriy vaqt namoyish qilinadi. Pech foydalanishga tayyor.



## NIMADANDIR SHUBHALANSANGIZ YOKI MUAMMO TUG'ILSA, NIMA QILISH KERAK

Agar sizda quyida sanab o'tilgan muammolardan birortasi paydo bo'lsa, ular uchun berilgan tegishli yechimlarni qo'llab ko'ring.

### Bu normal holat.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

### CTAPT (START) (◊) tugmachasini bosganingizda, pech ishlamayapti.

- Pech eshikchasi to'liq yopilganmi?

### Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladingizmi va **CTAPT (START)** (◊) tugmachasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi? Bu eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga olib kelgan bo'lishi mumkin.

### Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

### Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall predmetni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganmi?

### Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu normal holat. Ushbu muammoni hal etish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatish.
- Agar pech mikroprotessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Ushbu muammoni hal etish uchun tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzib, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqish. Vaqtni yangidan belgilang.

- ☑ Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, mahalliy diler yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyingi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Quyida keltirilgan protsedurada taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini ALBATTA tekshiring.

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

### 1. CBЧ (Mikroto'lqin) tugmachasini bosish.

**Natija:** Quvvatning 800 Vt (taom tayyorlash uchun eng yuqori darajadagi quvvat) qiymati namoyish qilinadi: Displeyda quvvatning kerakli darajasi paydo bo'lgunicha **CBЧ (Mikroto'lqin)** tugmachasini bosgan holda kerakli quvvat darajasini o'rnatish. Keyingi sahifadagi quvvat darajalariga qarang.



### 2. 10МИН (10daq), 1МИН (1daq) va 10CEK (10son)

tugmachalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini bering.



### 3. CTAPT (START) (◊) tugmachasini bosish.

**Natija:** Pechkada chiroq yonadi va patni aylana boshlaydi.

- 1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.
- 2) Taom tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa interval bilan) beriladi.
- 3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.



- ☑ **Hech qachon** bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmag.

## QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Chiqish quvvati	
	Mikroto'lqinlar	GRIL
YUQORI	800 Vt	-
O'RTA YUQORI	600 Vt	-
O'RTA	450 Vt	-
O'RTA PAST	300 Vt	-
MUZDAN TUSHIRISH (❄️)	180 Vt	-
PAST/ILIQ TAOM	100 Vt	-
GRIL	-	1100 Vt
KOMBI I (🔥🍷)	600 Vt	1100 Vt
KOMBI II (🔥🍷)	450 Vt	1100 Vt
KOMBI III (🔥🍷)	300 Vt	1100 Vt

Agar quvvatning yuqoriroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti kamaytirilishi kerak.

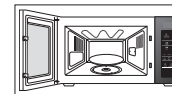
Agar quvvatning pastroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti oshirilishi lozim.

## TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

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

1. Vaqtinchalik to'xtatish;  
Eshikchani oching.

**Natija:** Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi.  
Taom tayyorlash jarayonini qayta tiklash uchun eshikchani yoping va **CTAPT (START)** (◊) tugmachasini bosing.



2. To'liq to'xtatish;  
**СТОП (STOP)** (⊖) tugmachasini bosing.

**Natija:** Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi.  
Agar taom tayyorlash parametrlarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana **СТОП (STOP)** (⊖) tugmachasini bosing.



- Shunchaki **СТОП (STOP)** (⊖) tugmachasini bosgan holda parametrlarni taom tayyorlash jarayoni boshlanishidan oldin bekor qilish mumkin.

## TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'RNATISH

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

1. 30 soniya qo'shish uchun **+30сек (+30son)** tugmachasini bir marta bosing.



2. **CTAPT (START)** (◊) tugmachasini bosing.



## RUS TAOMLARINI TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlarini tayyorlash funksiyasidan foydalanilganda tayyorlash vaqti avtomatik oʻrnatiladi. Porsiya miqdorini tanlash uchun Приготовление русских блюд (Rus oshxonasi) tugmachasini tegishli marta bosish kerak. Avval taomni aylanuvchi patnisa joylashtiring va eshikchani yoping.

### 1. Автоматическое приготовление русских блюд (Rus taomlarini avtomatik tayyorlash)

() tugmachasini tegishli marta bosing.



### 2. СТАРТ (START) () tugmachasini bosing.

#### Natija:

Tayyorlash yakunlangandan keyin:

- 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
- 2) Tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta beriladi. (har daqiqada bir marta)
- 3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

 Faqat mikroto'lqinli pechda qo'llash uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.



## RUS TAOMLARINI TEZKOR TAYYORLASH

Quyidagi jadvalda rus taomlarini avtomatik tayyorlashning 4 ta dasturi, miqdoriy xususiyatlari, kutish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.



### 1. NONUSHTA

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
1	<b>Suli bo'tqasi</b>	260 g	"Gerkuless" suli yormasi – 50 g, shakar – 5 g, tuz – 0,5 g, qaynatilgan suv – 200 ml, sovuq sut – 100 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Yormani chuqur tarekaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.</p>
2	<b>Grechixa bo'tqasi</b>	200 g	Grechixa bo'tqasi – 100 g, tuz – 2 g, qaynagan suv – 300 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Grechixa yormasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynoq suv qo'shing va yaxshilab aralashiring. Chuqur qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang.</p>
3	<b>Pishloqli tostlar</b>	40-60 g	Tost uchun non – 2 dona (26-28 g/dona), pishloq – 2 dona (20 g/dona)
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Ikki ta tostni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
4	<b>Tuxum-pashot</b>	1 dona	Tuxum – 1 dona, suv – 150 ml, rus sirkasi 9 % - 10-15 ml
			<p style="text-align: center;"><b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b></p> <p>Suvli va sirkali kosani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Suvni qaynash darajasigacha olib boring. Tovushli signaldan keyin suvli va sirkali kosani pechdan oling. Vilka bilan suvni markazida voronka paydo bo'ladigan tarzda aralashtirgan holda unga po'sti archilgan tuxumini soling. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
5	Losos va mayonezi buterbrod	2 x 75 g	Non – 2 dona (22 g/dona), konservalangan losos – 60 g (30 g/dona), mayonez – 36 g (18 g/dona), ko'k piyoz (maydalangan) – 2-5 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Ikki bo'lak nonni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Tovushli signal berilgandan keyin pechdan nonni oling. Nonni aylantiring va ustiga konservalangan losos va mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. Ustidan maydalangan piyoz bilan bezang.			
6	Ko'k no'xotli sosiskalar	Sosiska - 2 dona No'xot - 132 g	Sosiskalar - 2 dona (50 g/dona), yog' - 5 g, konservalangan no'xot - 135 g (quruq vazn)
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Sosiskalarning po'stloqlarini oling, ularni vilka bilan sanching va tarelkaga qo'ying va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			
7	Quymoq	130-135 g	Tuxum – 3 dona, sut – 30 ml, tuz – 2 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Tuxumni sut va tuz bilan aralashiring va hosil bo'lgan massani tarelkaga quyding. Tayyorlashni boshlang.			
8	Tvorogli somsa	95 g (2 dona)	Tvorog/tvorogli massa – 90-100 g, un – 10 g, shakar (vanilli shakar) – 10 g, tuz – 0,5 g, tuxum – ¼ dona, yog' – 5-10g (yog'lash uchun)
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Yog'dan boshqa barcha masalliqarni yaxshilab aralashiring. Ikkitta tvorogli somsa yasang. Yog' bilan yog'lang. Ularni pergament qog'ozga joylashtiring va keyin gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
9	Keks	180 g	Shakar – 45 g, vanilli shakar – 5 g, sariyog' – 40 g, tuxum – 0,5 dona, sut – 30 ml, yumshatuvchi – 3 g, un – 100 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Shakar, vanilli shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashiring. Tuxum qo'shing. Boshqa barcha masalliqarni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
10	Limonli sharchalar	190 g (5 dona)	Un – 100 g, sariyog' – 50 g, shakar – 40 g, tuxum sarigi – 0,5 dona, iliq suv – 1 choy qoshiq, limon sedrasi Shakar-qiyom uchun: Tuxum sarigi – 1 dona, shakar kukuni – 3-5 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqarni yaxshilab aralashiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni pergament qog'ozga joylashtiring. Keyin aylanuvchi patnisga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarigi bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.			

## 2.TUSHLIK

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
1	Karam sho'rva	340 g	(1) Qirilgan lavlagi – 50 g, to'rg'algan karam – 20 g, qirilgan sabzi – 15 g, to'rg'algan piyoz – 10 g, tomat pastasi – 15 g, shakar – 5 g (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 650 ml, dafna bargi – 1 dona Rus sirkasi 9 % – 5 ml (ta'bga ko'ra)
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha (1) masalliqarni katta jomga soling, qaynoq bulon qo'shing va tayyorlashni boshlang. Tovushli signal berilgandan keyin dafna bargini qo'shing. Hammasini aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
2	Shi karam sho'rvasi	350 g	(1) To'rg'algan karam – 45 g, qirilgan sabzi – 15 g, to'rg'alangan piyoz – 10 g, tilmlangan chiziq kartoshka – 25g, tomat pastasi – 10 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 400 ml (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 100 ml, dafna bargi – 1 dona
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha (1) masalliqarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida jomdagilarni yaxshilab aralashiring, bulon va dafna bargini qo'shing (2). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
3	Go'shtli solyanka	340 g	(1) To'rg'algan piyoz – 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 350 ml (2) Kavar – 7 g, qirilgan muzlangan bodring – 50 g, tomat pastasi – 10 g, zaytun – 16 g, zaytun suyuqligi – 20 ml, dafna bargi – 1 dona, go'shtli assorti – 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 350 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
4	Sabzavotlardan tayyorlangan sho'ra	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar – 150 g, sabzavot bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 300 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.			
5	Tovuqli ugra sho'ra	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>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa barcha masalliqarni qo'shing. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang.			
6	Kotletlar	114 g (2 dona)	(1) Oq non – 10 g, sut – 15 ml (2) Cho'chqa va mol go'shtidan tayyorlangan qiyma – 120 g, tuz – 2 g, murch – 1 g (3) Bulash uchun suxari uni – 5 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Nonga sut (1) quyung. Qiyma bilan yaxshilab aralashiring. (2) ziravorlarni qo'shing. Ikkita kotlet yasang va bulash uchun suxari (3) seping. Tarelkaga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
7	Semgi steyki	150-170 g	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki – 200-250 g, tuz – 1 g, limon – 15 g (limon sharbati), yog' – 5 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Losos steykiga ziravorlarni seping va yog' bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Tarekani grill uchun taglikka qo'yung. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida steykni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
8	Xantalli cho'chqa bo'yni	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni – 150 g, qirilgan sabzi – 20 g, to'rg'algan piyoz – 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g, dijon xantali – 20 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Go'shtni bo'laklari, sabzavotlarni tayyorlang, tovuq buloni qo'shing. (1) Tarelkaga joylashtiring. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyung, aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
9	Chuchvara	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 400 ml, qora murch-no'xot – 3-5 dona, dafna bargi – 1 dona
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqarni katta chuqur jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Pech tovushli signal berganida barchasini yaxshilab aralashiring. Chuqur plastmassa qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang.			
10	Mevali kompot	200 ml	Turshak – 25 g, olxo'ri qoqi – 20 g, olma qoqi – 15 g, shakar – 10 g, limon kislotasi – 2 chimdim Qaynagan suv – 450 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.			

## 3. KECHKI OVQAT



Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
1	Qaynatma tuxumli go'shtli rulet	180 g	Qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) – 150 g, qotirilgan holda qaynatilgan tuxum – 1 dona, tuz – 2 g, murch-no'xot – 0,5 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Olingan mahsulotga yoysimon shakl bering. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.			
2	Tez pishiriladigan do'lma	225 g (2 dona)	(1) Do'lma (a) Qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) – 120 g, qaynatib pishirilgan guruch – 25 g, maydalangan karam – 25 g, tuz – 1-2 g, qalampir-no'xot – 0,5 g (b) To'rg'algan piyoz – 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Sabzavotlar va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashiring (a). Ikki 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 masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida sousni do'lmal bulonga quyung. Ularni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
3	Tomatli sousdagi go'shtli sharchalar	265 g (2 dona)	(1) Go'shtli bitkilar (a) Oq non – 30 g, sut – 35 ml, qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) – 130 g, tuz – 1-2 g, murch-no'xot – 0,5 g (b) To'rg'algan piyoz – 15 g, to'rg'algan sabzi – 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, suv – 50 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Nonni sutga soling. Olingan qiymani qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va 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 masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida sousni go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga qo'shing. Ularni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
4	Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	325 g (2 dona)	To'rg'algan piyoz – 15 g, to'rg'algan sabzi – 20 g, tovuq oyoqchalari – 2 dona (160-180 g) Qora olxo'ri – 5-7 dona (50 g) Tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 150 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Piyoz va sabzini tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarini qo'ying, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
5	Sabzavotlar bilan birga qaynatilgan kurka go'shti	315 g	Kurka biqin go'shti – 150 g, to'rg'algan sukkini – 50 g, to'rg'algan piyoz – 15 g, to'rg'algan sabzi – 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 100 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Masalliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
6	Butunligicha pishirilgan kartoshka	140-180 g (1-2 dona)	Yirik kartoshka (160-200 g) - 1-2 dona
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</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.			



Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
7	Ratatuy	260 g	Kubiklar shaklida to'rg'algan sukkinini – 100 g, kubiklar shaklida to'rg'algan sabzi – 60 g, kubiklar shaklida to'rg'algan bulg'or qalampiri – 75 g, kubiklar shaklida to'rg'algan piyoz – 45 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz – 6 g, tomat pastasi – 10 g (ta'm qo'shish uchun mayoran yoki rayhon qo'shish mumkin), sabzavotlardan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 150 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqni chuqur tarelkaga joylashtiring. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.			
8	Krupenik	224 g	(a) Tvorog/tvorogli massa 9 % - 120-140 g, shakar - 10-15 g, tuz - 0,5 g, tuxum - ½ dona, qaynatilgan grechixa - 140 g (b) sariyog' - 5 g, bulash uchun suxari uni - 1-2 g (c) smetana – 30 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqni aralashiring (a). Yog' bilan yog'langan va maydalangan suxari sepilgan ichi chuqur tarelkaga joylashtiring (b). Tepasidan smetana bilan yog'langan (c). Tayyorlashni boshlang.			
9	Qadimiy rus pitepti bo'yicha pishiriladigan baliq	340 g	(1) Qirilgan lavlagi – 30 g, qirilgan sabzi – 30 g, to'rg'algan piyoz – 15 g, baliq'tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 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>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing.(1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan sous uchun aralashma, sabzavotlar va bulonni aralashiring.(2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
10	Moskvacha baliq	270 g	(1) Shampinonlar – 30 g, sudak filesi – 150 g, yog' – 5 g, (2) smetana - 30 g (2 x 15g) (3) Pishirilgan kartoshkaning doirasimon bo'laklari – 2 dona (60-70 dona/g); tuz – 5 g, yanchilgan oq murch – ½ g, qirilgan pishloq – 25 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Qo'ziqorinlarni baliqni tarelkaga joylashtiring. O'simlik yog'idan quying (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga soling (markaziga) (2). Shu smetana qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloqni o'yib chiqing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
11	Pitsta	370 g	Muzlatilgan pitsta – 350 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Muzlatilgan pitstani pergament qog'oz bilan qoplangan gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			
<b>4. BAYRAM TAOMLARI</b>			
Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
1	Go'sht bilan qiymlangan bulg'or qalampiri	480-500 g (2 dona)	(1) Bulg'or qalampiri - 2 dona (80 g/dona), go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) – 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch – 10-20 g, tuz – 5 g, yanchilgan murch – ½ g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, suv – 50 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashiring. Qalampiring o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampiri go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymlangan qalampiri bulonga quying. Ularni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
2	Baliqli rasstegay	75 g (1 dona)	(1) Muzlatilgan qatlamlangan xamir (2 ta kvadrat ¼ shaklidagi o'lchamda) (2) Masalliq: Mayda kubikchalarga to'rg'algan sudak biqin go'shti – 25 g, kubikchalarga to'rg'algan shampinonlar – 6 g, oddiy qaynatilgan guruch – 4 g, yog'lash uchun tuxum sarig'i – ¼ dona
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Xamirni muzdan tushiring. Xamirning bir qismini kerakli o'lchamlarda kesing (1). Masalliq uchun barcha ingredientlarni aralashiring (2). Masalliqni pech markaziga joylashtiring. Mahsulotga qayiq shaklini bering. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida mahsulotni tarelkadan oling va pergament qog'ozga qo'ying. Pergament qog'oz bilan birga mahsulotni gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
3	Qovurilgan pishloq	125 g (5 dona)	Pishloq - 125 g (25 grammadan 4-5 dona), tuxum - ½ dona, bulash uchun suxari uni - 3-5 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Pishloqni 5sm x 5sm o'lchamlardagi kvadrat shaklidagi bo'laklarga kesing. Ularni tuxum sarig'iga botirib oling va ustidan maydalangan suxari seping. Avval pech grillni 5 daqiqa qizdirib oling. Pishloqni pergament qog'ozga joylashtiring. Keyin uni grill uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			
4	Tovuqdan tayyorlangan kabob	280 g	Tovuq okorochkalari go'shti - 380 g, tomat pastasi - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 3 g, yog' - 7 g, oddiy yogurt - 70 g, sixlar
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Go'shtni 3 sm x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun barcha masalliqlarni aralashtiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashtiring. Keyin go'shtlarni sixlarga joylashtiring. Ularni tarelkaga soling va keyin grill uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			
5	Boyarcha go'sht	260 g	Cho'chqa bo'yini - 280 g (4 ta bo'lakka bo'ling), tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - ½ g, shampinon bo'lakchalari - 45 g, mayonez - 55 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Go'shtga ziravorlarni qo'shing. Go'shtni tarelkaga qo'ying. Tarelkani grill uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va tepasidan mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
6	Lososli kulebyaka	180 g	Muzlatilgan qatlamlangan xamir - 130 g Masalliq: Mayda kubikchalarga to'rg'algan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, tovada qovurilgan to'rg'algan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kesilgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikkacha yoying. Masalliq uchun barcha mahsulotlarni aralashtiring. Masalliqni pech markaziga joylashtiring. Xamir qiralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Avval pech grillni 5 daqiqa qizdirib oling. Shakl berilgan xamirni pergament qog'ozga joylashtiring. Keyin uni grill uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida pergament qog'ozni olib tashlang. Pishirichni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Masalliqlar
7	Losos kabobi	280 g	Muzlatilgan qatlamlangan xamir - 130 g Masalliq: Mayda kubikchalarga to'rg'algan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, tovada qovurilgan to'rg'algan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kesilgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Barcha masalliqlarni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sixlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin grill uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.			
8	Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210-240 g	Sariyog' - 5 g, to'rg'algan sabzi - 35 g, to'rg'algan piyoz - 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz - 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona (220-250 g), tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, sariyog' - 5 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Pergament qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Jomni mikroto'lqinli pechga joylashtiring va tayyorlashni boshlang.			
9	Pechenye	160 g (2x80 g)	Un - 85 g, shakar kukuni - 25 g, yog' - 50 g, tuxum - ½ dona, tuz - 1 g
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Un, shakar kukuni va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuz va tuxum qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirni ikkita tekis doira shaklidagi pechenyelarga bo'ling. Ularni pergament qog'oz bilan qoplangan grill uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.			
10	Klyukvali mors	200 ml	Muzlatilgan klyukva - 50 g, shakar - 35 g, suv - 200 ml
			<b>&lt; Tavsiyalar &gt;</b>
Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masalliqlarni katta jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovutuv va suzgichdan o'tkazing.			

## TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

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

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

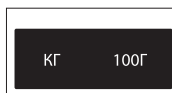
 Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun mo'ljallangan idishlardan foydalaning.

Avval muzlatilgan mahsulotni aylanuvchi patnis o'rtasiga joylashtiring va eshikchani yoping.

**1. Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** (⚡) tugmachasini bir yoki bir necha marta bosgan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun keyingi sahifadagi jadvalga qarang)



**2. КГ (kg) va 100Г (100g)** tugmachalarini bosgan holda mahsulot og'irligini tanlang. Ruxsat berilgan eng ko'p og'irlik – 1500 g.




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

### Natija:

- Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.
- Muzdan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana **СТАРТ (START)** (◊) tugmachasini bosing.




 Mahsulotlarni qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan "Mikroto'lqinlar rejimida taom tayyorlash/isitish" funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar olish uchun quyidagi sahifadagi "Taom tayyorlash/Isitish" bo'limiga qarang: 11.

## AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINING PARAMETRLARI


Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Go'shti, tovuq, baliq yoki meva/reza mevani sopol tarelkaga joylashtiring.

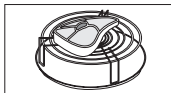
Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1	Go'sht	200-1500 g	20-90 daq.	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, antrekotlar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
2	Parranda go'shti	200-1500 g	20-90 daq.	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin.
3	Baliq	200-1500 g	20-80 daq.	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
4	Mevalar	100-600 g	5-20 daq.	Mevalarni tekis shisha idishga tekis yoyib chiqing. Tovushli signal berilishi bilan mevalarni joylashtiring. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi.

 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'lumotlar olish uchun quyidagi sahifalarga qarang: 27.

## QO'SHIMCHA ANJOMLARNI TANLASH

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun mo'ljallangan anjomlardan foydalaning, plastmassa sig'imlar, tarelkalar, qog'oz kosachalar, sochiq kabilardan foydalanmang. Agar birgalikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto'lqinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy istitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.

-  Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun quyidagi sahifadagi "Idishlarni tanlash bo'yicha qo'llanma" bo'limiga qarang: 22-23.



## GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez istitish va qovurishga imkon beradi. Ushbu rejimda tayyorlashning qulay bo'lishi uchun pech majmuasiga metall panjara ham kiradi.

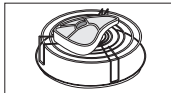
1. **Гриль (Gril)** tugmachasini bosgan, **10МИН (10daq)**, **1МИН (1daq)** va **10CEK (10son)** vaqtni tanlagan va **СТАРТ (START)** tugmachasini bosgan holda grilni avvaldan talab qilingan haroratgacha qizdirib oling.

Гриль

2. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying.




3. Taomni pech panjarasiga joylashtiring. **Гриль (Gril)** tugmachasini bosing. **10МИН (10daq)**, **1МИН (1daq)** va **10CEK (10son)** tugmachalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini bering. (Gril rejimida tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqaga).



4. **СТАРТ (START)** (◊) tugmachasini bosing.

**Natija:** Pechkada chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.

- 1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.
- 2) Taom tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqaga interval bilan) beriladi.
- 3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.


-  Tayyorlash jarayonida qizdirish elementi o'chsa va yana yonsa, xavotir olmang. Ushbu tizimning tuzilishi ortiqcha qizib ketishning oldini oladi.


-  Pechdagi oshxonana anjomlariga tegayotganda DOIMO qalin qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.

СТАРТ

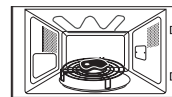
## MIKROTO'LQINLAR VA GRILDAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

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

-  **DOIMO** mikroto'lqinli pechda ham, oddiy istitish shkafida ham foydalanish uchun xavfsiz 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 idishlarga tegayotganda maxsus ushlagichlardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.

1. Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching. Taomni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.




2. **Комбинированный (MIKROTO'LQIN+GRIL)** tugmachasini bosing.

**Natija:** displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

**Комбинированный режим (Birgalikdagi rejim)** (mikroto'lqinlar va gril rejimi) 600 Vt (elektro ta'minoti yo'q)

СВЧ+Гриль

-  Chiquvchi quvvatning tegishli qiymati namoyish qilinmagunicha **Комбинированный (MIKROTO'LQIN+GRIL)** tugmachasini bosgan holda tegishli **quvvat darajasini** tanlang.

-  Siz gril haroratini bera olmaysiz.

3. **10МИН (10daq)**, **1МИН (1daq)** va **10CEK (10son)** tugmachalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini bering. Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqaga.



4. **СТАРТ (START)** (◊) tugmachasini bosing.

**Natija:** Birgalikdagi rejimda tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin:

- 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
- 2) Taom tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqaga interval bilan) beriladi.
- 3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

-  Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish rejimidagi mikroto'lqinning eng yuqori quvvat darajasi 600 Vt.

СТАРТ

СТАРТ

## BIR NECHA BOSQICHDA TAOM TAYYORLASH

Mikroto'liqni pechni ko'pi bilan uch bosqichda taom tayyorlaydigan tarzda dasturlab qo'yish mumkin.

**Masalan.** Har bir bosqich tugallanishi bilan pechning ishlash parametrlarini o'zgartirmagan holda taomni muzdan tushirish va tayyorlash zarur. Masalan, og'irligi 500 g bo'lgan baliqni quyidagi uch bosqichda muzdan tushirish va tayyorlash mumkin.

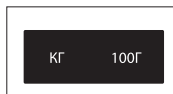
- Muzdan tushirish
- Tayyorlash I
- Tayyorlash II

☑ Taomni bir necha bosqichda tayyorlaganda ikki yoki uch bosqichni tanlash mumkin. Uchta bosqichni tanlaganda, birinchi bosqich muzdan tushirish bo'lishi kerak. So'nggi bosqich sozlanmagunicha (◊) tugmachasini bosmang.

**1. Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** (☼☼) tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.



**2. КГ (kg) va 100Г (100g)** tugmachalarini kerakli marta bosgan holda og'irlikni bering (ushbu misol uchun 500 g).



**3. СВЧ (Mikroto'liqin)** tugmachasini bosing. СВЧ (I) (Mikroto'liqlar I) rejimi :

☼☼ ; zarur bo'lgan hollarda **СВЧ (Mikroto'liqin)** tugmachasi yordamida quvvat darajasini sozlang. (ushbu misolda: 600 Wt).



**4. 10МИН (10daq), 1МИН (1daq) va 10СЕК (10son)** tugmachalarini kerakli marta bosgan holda tayyorlash vaqtini bering (ushbu misolda: 4 daqiq).



**5. Гриль (Gril)** tugmachasini bosing. Gril (II) rejimi:



**6. 10МИН (10daq), 1МИН (1daq) va 10СЕК (10son)** tugmachalarini kerakli marta bosgan holda tayyorlash vaqtini bering (ushbu misolda: 5 daqiq) (grilning eng ko'p darajadagi ishlash vaqti: 60 daqiq).



**7. СТАРТ (START)** (◊) tugmachasini bosing.

### Natija:

- Uchta rejim (muzdan tushirish va tayyorlash (I, II) navbati bilan yonadi. Muzdan tushirishning tanlangan rejimiga bog'liq ravishda pech mahsulotni ag'darish kerakligini eslatuvchi tovushli signallar berishi mumkin. Tayyorlash jarayoni yakunlangandan keyin pech 4 marta tovushli signal beradi.
- Taom tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiq interval bilan) beriladi.
  - Keyin display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.



## TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

1. **СТОП (STOP)** (⊗) va **СТАРТ (START)** (◇) tugmachalarini bir vaqtda bosib.

**Natija:** Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.



2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun **СТОП (STOP)** (⊗) va **СТАРТ (START)** (◇) tugmachalarini bir vaqtda bosib.

**Natija:** Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.



## MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

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

1. **СТОП (STOP)** (⊗) va **Часы (Soat)** tugmachalarini bir vaqtda bosib.

**Natija:** Pech blokirovka qilinadi (funktsiyalarni tanlab bo'lmaydi).



2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun **СТОП (STOP)** (⊗) va **Часы (Soat)** tugmachalarini bir vaqtda bosib.

**Natija:** Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.



## IDISH TANLASH BO'YICHA QO'LLANMA

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatilgan 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 yaroqliligi	Izohlar
Alyuminiy folga	✓ ✗	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi 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.
Qizartirish uchun idish	✓	Oldindan sakkiz daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik poliester kartondan qilingan idishlar	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday idishlarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami	✓ ✗ ✗	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polistiroil stakanchalar va konteynerlar</li> <li>Qog'oz paketlar yoki gazetalalar</li> <li>Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak</li> </ul>
Shisha idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yupqa shisha idish</li> <li>• Shisha bankalar</li> </ul>	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yoriilishi mumkin.
<b>Metall</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idishlar</li> <li>• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar</li> </ul>	✗	Elektr yoyi yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
<b>Qog'oz</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog'oz</li> <li>• Qayta ishlangan qog'oz</li> </ul>	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Ortiqcha namlikni yutish uchun.
<b>Plastik</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konteynerlar</li> <li>• Yopishqoq plyonka</li> <li>• Muzlatish uchun paketlar</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.
	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
	✓ ✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
<b>Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz</b>	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

- ✓ : Tavsiya qilinadi  
✓✗ : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning  
✗ : Xavfli

## TAOM TAYYORLASH BO'YICHA QO'LLANMA

### MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi. Mikroto'lqinlar taom molekularini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekularning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlaydi.

### 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'linga qarang).

#### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi.

Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

#### Ushlab turish vaqti

Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

### Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring.

Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Taom	Porsiya miqdori	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ismaloq	150 g	600 Vt	4½-5½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Brokkoli	300 g	600 Vt	9-10	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
No'xat	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	8-9	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xat/makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8-9	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.

### 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. Yopiq qopqoq bilan isiting. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutish davridan avval guruchni aralashiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.

Izoh: Tayyorlash nihoyasiga yetganda guruch hamma suvni shimmagan bo'lishi mumkin.

### Makaron mahsulotlari:

Issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang. Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxoniga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Taom	Porsiya miqdori	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Oq guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	16-17	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	21-22	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	800 Vt	17-18	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Aralash bo'tqa (guruch + boshqoqli o'tlar)	250 g	800 Vt	18-19	5	400 ml sovuq suv qo'shing.
Makaron mahsulotlari	250 g	800 Vt	11-12	5	1000 ml issiq suv qo'shing.

### Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing – jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

#### Maslahat:

Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga ajrating. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.



Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto'liqlik pechning to'liq quvati bilan (800 Vt) tayyorlanishi kerak.

Taom	Porsiya miqdori	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Bryussel karami	250 g	5½-6½	3	60-75 ml (5-6 osh qoshiq) suv qo'shing.
Sabzi	250 g	4½-5	3	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'rg'ang.
Gulkaram	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni uchlarini bilan taomning markaziga joylashtiring.
Qovoqchalar	250 g	3½-4	3	Qovoqchalarni mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lguncha tayyorlang.
Baqlajon	250 g	3½-4	3	Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.
Porey piyoz	250 g	4½-5	3	Porey piyozini mayda qilib to'rg'ang.
Qo'ziqorin	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbati seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonaga tortishdan avval suyuqlikni to'kib tashlang.
Piyoz	250 g	5½-6	3	Piyozni to'rg'ang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovucq suv qo'shing.
Garmdori	250 g	4½-5	3	Garmdorini mayda qilib to'rg'ang.
Kartoshka	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.
Bryukva	250 g	5-5½	3	Bryukvani mayda qilib to'rg'ang.

## TAOMNI ISITISH

Mikroto'liqlik pechningizda 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

Katta o'lchamlarga ega bo'lgan taomlarni, masalan, yirik go'sht bo'laklarini isitishga urinmang, chunki ularning tashqarisi quriydi va markazlari isimaydi. Kichkina bo'laklarni isitish tavsiya qilinadi.

### 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 taniq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarni isitish qulay (masalan, shirin piroglar). Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtiring. Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishini oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'liqlik pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani 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

Taomni ilk marta isitganda keyinchalik foydalanish uchun isitgani kerak bo'lgan vaqtni yozib qo'yish foydalidir. Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring. Isitgandan keyin ma'lum vaqt kuting. Shu vaqt davomida taomning barcha qismlaridagi harorat tenglashadi. Agar ro'yxatda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi. Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralarini" bo'limiga qarang.

## SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashiring va isitilgandan keyin uni ALBATTa aralashiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayyovcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashiring.

### BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

**BOLALAR TAOMLARI:** Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring!

Ovqatlanirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashiring va haroratini tekshiring. Tavsiya qilingan harorat quyidagicha bo'lishi kerak: 30-40 °C.

**BOLALAR SUTI:** Sutni sterilangan shisha butilkaga quying. 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 yaxshilab silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: 37 °C atrofida.

**IZOH:** Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

### Bolalar taomlari va sutni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya miqdori	Quvvat	Vaqt	Ushlab turish vaqti (daq.)
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 daq.	2-3
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va haroratini puxta tekshiring.				
Bolalar bo'tqasi (yorma+ sut+ mevalar)	190 g	600 Vt	20 daq.	2-3
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va haroratini puxta tekshiring.				
Bolalar suti	100 ml	300 Vt	30-40 son.	2-3
	200 ml	300 Vt	50 son - 1 daq	2-3
<b>Ko'rsatmalar</b>				
Yaxshilab silkiting yoki aralashiring va sterilangan shisha butilkaga quying. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring.				

## Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya miqdori	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola)	800 Vt	1-1½	1-2
	250 ml (1 stakan)	800 Vt	1½-2	1-2
<b>Ko'rsatmalar</b>				
Idishga quying va usti ochiq holda isiting. Piyola/stakanni aylanuvchi patnis markaziga qo'ying. Kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring va yaxshilab aralashiring.				
Sho'rva (muzlatgichdan)	250 g	800 Vt	3-3½	2-3
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Sho'rvani chuqur sopol idishga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring. Dasturxonaga tortishdan avval yana aralashiring.				
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½	2-3
	<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 dasturxonaga tortishdan avval yana aralashiring.				
Sousli makaron mahsulotlari (muzlatgichdan)	350 g	600 Vt	4½-5½	3
	<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. Dasturxonaga tortishdan avval aralashiring.				
Masalliqi va sousli un mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6	3
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Masalliqi un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va dasturxonaga tortishdan avval yana aralashiring.				
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½	3
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping.				

## QO'LDA MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'liqlik pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'liqlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga 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'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing. Agar mahsulotning kichik va oriqli 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'xtatib 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'liqlikda 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. Ushbu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 dan -20°C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Har qanday muzlatilgan mahsulotni muzdan tushirish uchun ko'zda tutilgan quvvatda (180 Wt) muzdan tushirish kerak.

Taom	Porsiya miqdori	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
<b>Go'sht</b>			
Mol go'shti qiymasi	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshtekslar	250 g	7½-8½	5-25
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
	Go'shtni tekis sopol idishga soling. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!		

Taom	Porsiya miqdori	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
<b>Parranda go'shti</b>			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	14½-15½	15-40
Butun tovuq	900 g	28-30	
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
	Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga, butun tovuqni ko'kragini esa 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'daring!		
<b>Baliq</b>			
Baliq filesi	250 g (2 dona)	6-7	5-15
	400 g (4 dona)	12-13	
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
	Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Oyoqchalarni alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!		
<b>Mevalar</b>			
Reza mevalar	250 g	6-7	5-10
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
	Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diamtrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying.		
<b>Non</b>			
Bulochka (har birining og'irligi chamasi 50 g)	2 dona	½-1	5-20
	4 dona	2-2½	5-20
Tostlar/Sendvichlar	250 g	4½-5	5-20
Nemischa non (bug'doy+javdar uni)	500 g	8-10	
	<b>Ko'rsatmalar</b>		
	Aylanuvchi patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!		

## GRIL

Grilning qizdiruvchi elementi pech ichki kamerasing shipi ostida joylashgan. U eshikcha berk bo'lganda, patnis aylanayotganda ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-4 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

**Gril rejimi uchun oshxona anjomlari:** Tarkibida metall mavjud bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish mumkin. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

**Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:** Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, 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 gorizontal holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

## MIKROTO'LQIN + GRIL

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikro'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi tufayli tayyorlanayotgan taom bir tekis qizartiriladi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

**Mikroto'lqin + Gril rejimi uchun oshxona anjomlari:** Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

**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 qarsillovchi qattam 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:** Bigalidagi (Mikroto'lqin + Gril) rejimidan foydalanganda grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontal holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish mumkin. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnisga joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang. Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

## Muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash uchun grildan foydalanish bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya miqdori	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)
Bulochka (har biri taxminan 50 g)	2 dona	-	300 Vt + Gril (1-1½)	Faqat gril (1-2)
	4 dona	-	300 Vt + Gril (2-2½)	Faqat gril (1-2)
<b>Ko'rsatmalar</b>				
Bulochkalarni quyi polkaga ustiga aylana shaklida joylashtiring. Bulochkalarni ikkinchi tomoni bilan grilda kerakli qarsildoqlar hosil bo'lmaguncha tayyorlang. 2-5 daqiqa kuting.				
Bagetlar + masalliq (tomat, pishloq, vetchina, qo'ziqorin)	250-300 g (2 dona)	450 Vt + Gril	8-9	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
2 ta muzlatilgan bagetni polkaga yonma-yon qo'ying. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.				
Gratin taomi (sabzavotli yoki kartoshkali)	400 g	450 Vt + Gril	13-14	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Muzlatilgan taomni pireks shishasidan yasalgan aylana shaklidagi miskaga soling. Tarelkani polkaga joylashtiring. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.				
Makaron mahsulotlari (kannelloni, mayda makaron, lazanya)	400 g	-	600 Vt + Gril (14-15)	Faqat gril (2-3)
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Muzlatilgan makaron mahsulotlarini pireks shishasidan yasalgan tekis to'rtburchak shaklidagi idishga soling. Tarelkani aylanuvchi patnisga qo'ying. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.				
Pishirilgan bug'latilgan tovuq filesi bo'laklari	250 g	450 Vt + Gril	5-5½	3-3½
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Tovuq bo'laklarini quyi polkaga qo'ying. Birinchi sikldan keyin ag'daring.				
Pechda tayyorlangan chipslar	250 g	450 Vt + Gril	9-11	4-5
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Chipslarni to'g'ridan-to'g'ri pishiriqlar uchun qog'ozda pastki polkaga qo'ying.				

## Grildan foydalanib, yangi mahsulotlarni 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 oraliklaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya miqdori	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)
Tost bo'laklari	4 dona (25 g dan)	Faqat gril	4-5	4½-5½
	<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 patnisga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qaratib joylashtiring.			
Qovurilgan pomidorlar	200 g (2 dona)	-	300 Vt + Gril (4½-5½)	Faqat gril (2-3)
	400 g (4 dona)	-	300 Vt + Gril (7-8)	Faqat gril (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. Idishni panjaraga qo'ying.				
Gavaycha tostar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari)	2 dona (300 g)	450 Vt + Gril	3½-4	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Avval non bo'laklarini kesing. Massaliqli tostarlarni taglikka qo'ying. 2 ta tostri bir-biriga qarama-qarshi shaklda bevosita polkaga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.				

Yangi mahsulotlar	Porsiya miqdori	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)
Pishirilgan kartoshka	250 g	600 Vt + Gril	4½-5½	-
	500 g	600 Vt + Gril	8-9	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Kartoshka donalarini ikkiga bo'ling. Kartoshka donalarini kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda taglikka aylana shaklida 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 suyaklarini o'rtaga qilgan holda aylana shaklida yoyib chiqing. Bitta tovuq bo'lagini o'zini joylashtirganda uni polka markaziga qo'ymang. 2-3 daqiqa kuting.			
Maydalangan qo'y go'shti/bifshstekslar (o'rtacha)	400 g (4 dona)	Faqat gril	12-15	9-12
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
	Maydalangan qo'y go'shtini o'simlik yog'i bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni aylana shaklida taglikka qo'ying. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshstekslar	250 g (2 dona)	-	300 Vt + Gril 7-8	Faqat gril 6-7
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
	Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshstekslarni o'simlik yog'i bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni aylana shaklida taglikka qo'ying. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan olmalar	1 ta olma (taxminan 200 g)	300 Vt + Gril	4-4½	-
	2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vt + Gril	6-7	-
	<b>Ko'rsatmalar</b>			
Olmalarning o'rtasini o'ying va mayiz va jem bilan to'ldiring. Ustidan bir necha dona bodom bo'laklarini qo'ying. Olmani issiqqa chidamli shisha idishga soling. Tarelkani aylanuvchi patnisga qo'ying.				

## MAXSUS 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 daqiqa 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 to'kib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Jelatinni u eriganidan keyin aralashtiring.

### QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PIROGLAR UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib, 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

### JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservalash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 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 qopqoq'ini pastga qilgan holda qo'ying.

### PUDING TAYYORLASH

Puding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 750 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring.


### BODOM BO'LAKCHALARINI QIZARTIRISH


30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

## MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH


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

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik

 **DOIMO** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchani zich yopilishini nazorat qiling.

 Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartirish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
2. Ichki yuzalar va rolikli taglikdan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
4. Tarelkani zaruratga qarab idish yuvadigan mashinada yuving.

 Ventilyatsiya tiriqishlariga suv tushishiga **YO'L QO'YMANG. HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda ovqat zarrachalari:

- ularda to'planib qolmasligiga;
- va eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating.

 **Ichki kamerani** pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda tozalang, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovushini kuting.

## MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH


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

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


- Halqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa

- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

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

 Pechning tashqi qoplamasini **YECHIB OLMANG**. Agar pech nosoz bo'lsa va uni ta'mirlash talab qilinsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa, quyidagi harakatlarni bajaring.

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

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

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

 Ushbu pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

## TEXNIK XARAKTERISTIKALARI

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

Model	GE83XR
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat	
Mikroto'lqinli pech	1200 Vt
Gril	1100 Vt
Mikroto'lqin + Gril	2300 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGts
Magnetron	OM75P (31)
Sovutish usuli	Ventilyator dvigateli
O'lchamlari (K x B x G)	
Tashqi	489 x 275 x 354 mm
Pechning qizdirish kamerasi	330 x 211 x 324 mm
Sig'imi	23 litr
Og'irligi	
Sof og'irligi	Taxminan 13 kg

## MAHSULOT HAQIDA MA'LUMOT

Model	GE83XR
Energiya samaradorligi tasnifi	A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Foydali ish koeffitsienti	96 %

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

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)



DE68-04056A-06