

Микроволновая печь

Руководство пользователя

GE88SU*



SAMSUNG

Содержание

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Инструкции по технике безопасности | 3 | Комбинированный режим: СВЧ и гриль | 23 |
| Общие правила техники безопасности | 6 | Использование режима +30 СЕК Гриль | 24 |
| Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами | 7 | Отключение звукового сигнала | 24 |
| Ограниченная гарантия | 8 | Защитная блокировка микроволновой печи | 24 |
| Определение товарной группы | 8 | | |
| Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) | 8 | | |
| Установка | 9 | Руководство по выбору посуды | 25 |
| Принадлежности | 9 | Руководство по приготовлению пищи | 26 |
| Место установки | 9 | Микроволны | 26 |
| Вращающийся поднос | 9 | Приготовление пищи | 26 |
| | | Разогрев пищи | 28 |
| | | Разогрев жидкостей | 28 |
| | | Разогрев детского питания | 28 |
| | | Размораживание вручную | 30 |
| | | Гриль | 31 |
| | | СВЧ + Гриль | 31 |
| | | Специальные советы | 33 |
| Обслуживание | 10 | Устранение неисправностей | 34 |
| Очистка | 10 | Устранение неисправностей | 34 |
| Замена (ремонт) | 10 | | |
| Уход в случае длительного неиспользования | 10 | | |
| Функции микроволновой печи | 11 | Технические характеристики | 37 |
| Печь | 11 | | |
| Панель управления | 11 | | |
| Использование микроволновой печи | 12 | | |
| Принцип работы микроволновой печи | 12 | | |
| Установка времени | 12 | | |
| Приготовление/Разогрев пищи | 13 | | |
| Настройка времени приготовления пищи | 14 | | |
| Остановка приготовления пищи | 14 | | |
| Настройка режима энергосбережения | 14 | | |
| Применение функции устранения запахов | 14 | | |
| Использование функции приготовления русских блюд | 15 | | |
| Выбор дополнительных принадлежностей | 21 | | |
| Использование функции ускоренной автоматической разморозки | 22 | | |
| Приготовление в режиме гриля | 23 | | |

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

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

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

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

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

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за сильного нагрева дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования устройство сильно нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не используйте пароочиститель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

ВНИМАНИЕ! В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Инструкции по технике безопасности

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

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

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

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

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

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

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

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

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

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

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

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

Не наносите воду непосредственно на печь.

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

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

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

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

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению.

При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

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

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

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

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую.

Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

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

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготавливаемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.

Важно. Дверцу микроволновой печи необходимо закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.

- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Инструкции по технике безопасности

Ограниченная гарантия

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

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

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

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

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

Определение товарной группы

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

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

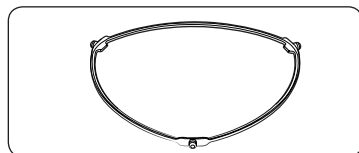
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

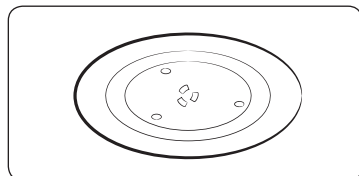
Установка

Принадлежности

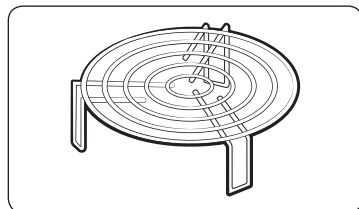
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



01 Роликовая подставка - устанавливается в центре печи. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



02 Вращающийся поднос - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпадал с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

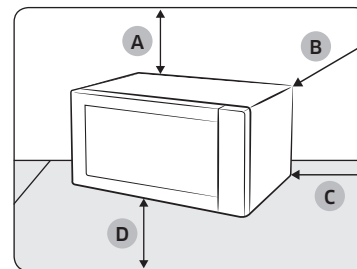


03 Решетка гриля - устанавливается на вращающийся поднос. Металлическую решетку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

⚠ ВНИМАНИЕ

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

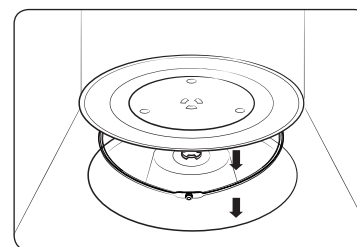
Место установки



- A. 20 см сверху
- B. 10 см сзади
- C. 10 см сбоку
- D. 85 см от пола

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по бокам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или батареями отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнитель на дверце.

Вращающийся поднос



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



Обслуживание

Очистка

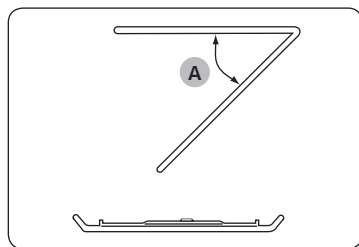
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

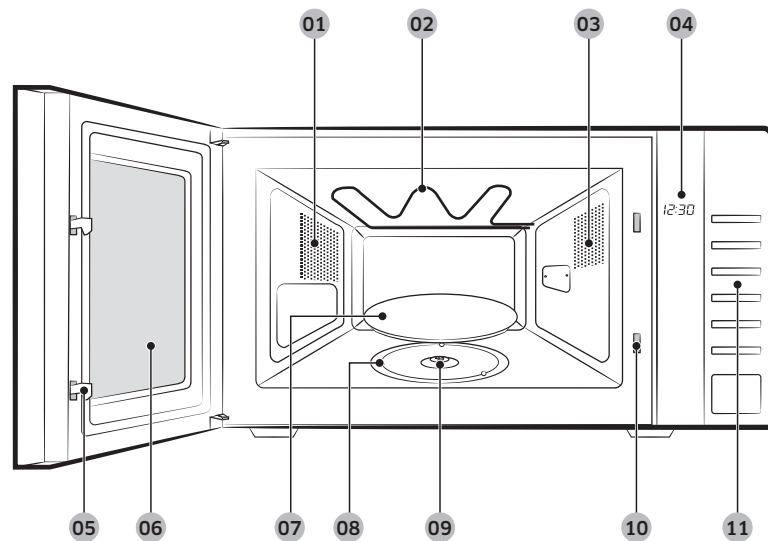
Уход в случае длительного неиспользования

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



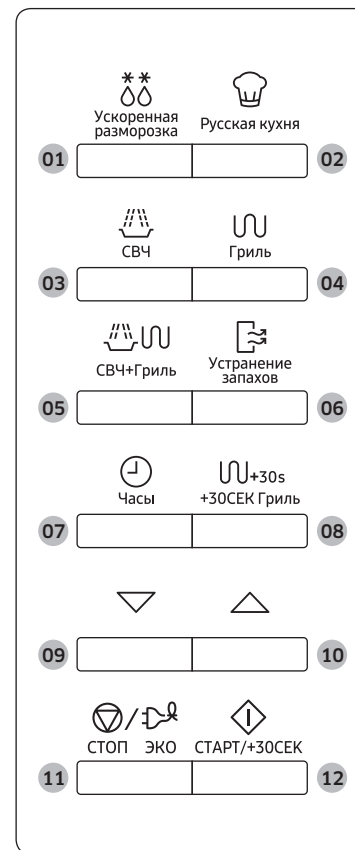
Функции микроволновой печи

Печь



- | | | |
|---|------------------------|--------------|
| 01 Вентиляционные отверстия | 02 Гриль | 03 Подсветка |
| 04 Дисплей | 05 Защелки дверцы | 06 Дверца |
| 07 Вращающийся поднос | 08 Роликовая подставка | 09 Муфта |
| 10 Отверстия для блокировочных фиксаторов | 11 Панель управления | |

Панель управления



- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 01 Ускоренная разморозка | 02 Русская кухня |
| 03 СВЧ | 04 Гриль |
| 05 СВЧ+Гриль | 06 Устранение запахов |
| 07 Часы | 08 +30СЕК Гриль |
| 09 Вниз | 10 Вверх |
| 11 СТОП/ЭКО | 12 СТАРТ/+30СЕК |

Функции микроволновой печи

Использование микроволновой печи

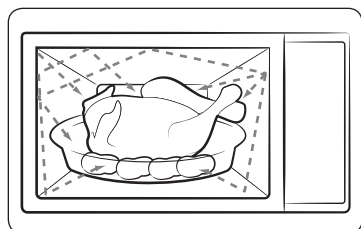
Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление 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).

⚠ ВНИМАНИЕ

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

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

Установка времени

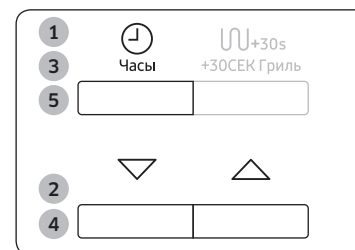
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "0", "88:88" или "12:00".

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

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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

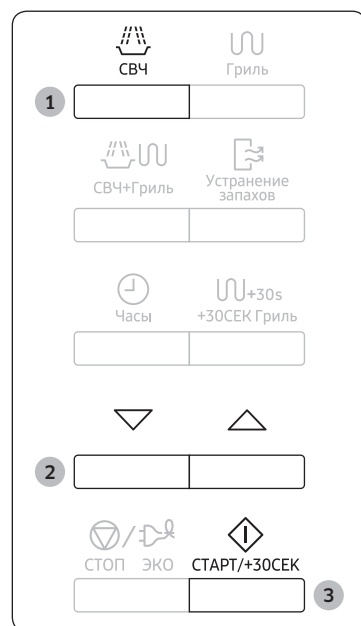


1. Чтобы установить время в...
 - 24-часовом формате
 - 12-часовом форматеНажмите кнопку **Часы** один или два раза.
2. Чтобы задать часы, нажмите кнопки **Вниз** и **Вверх**.
3. Нажмите кнопку **Часы**.
4. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки **Вниз** и **Вверх**.
5. Нажмите кнопку **Часы**.

Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Появится индикация уровня мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи). Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** до появления требуемого значения мощности на дисплее. См. таблицу уровней мощности.
2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки **Вниз** и **Вверх**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.
 - 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
 - 3) Затем вновь отобразится текущее время.

⚠ ВНИМАНИЕ

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Уровни мощности

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

| Уровень мощности | Выходная мощность | |
|---------------------|-------------------|---------|
| | СВЧ | ГРИЛЬ |
| ВЫСОКИЙ | 800 Вт | |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ | 600 Вт | |
| СРЕДНИЙ | 450 Вт | |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ | 300 Вт | |
| РАЗМОРОЗКА | 180 Вт | |
| НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА | 100 Вт | |
| ГРИЛЬ | - | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ I | 300 Вт | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ II | 450 Вт | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ III | 600 Вт | 1100 Вт |

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Использование микроволновой печи

Настройка времени приготовления пищи

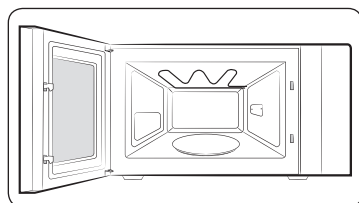
Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **СТАРТ/+30СЕК**, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.



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

Остановка приготовления пищи

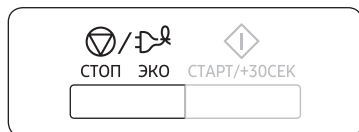
Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.



Временная остановка;

Откройте дверцу.

Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** еще раз.



Полная остановка.

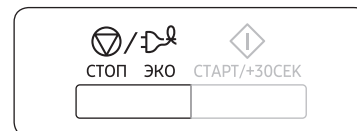
Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

Процесс приготовления будет остановлен. Если необходимо отменить настройки приготовления пищи, нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** еще раз.

ПРИМЕЧАНИЕ

Можно отменить любую настройку еще до начала приготовления, просто нажав кнопку **СТОП/ЭКО**.

Настройка режима энергосбережения

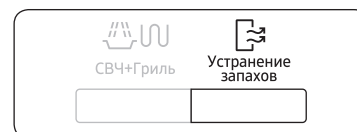


Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

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

Применение функции устранения запахов

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



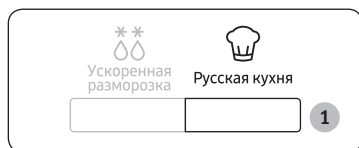
Завершив чистку, нажмите кнопку **Устранение запахов**. Раздастся четыре звуковых сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Время процедуры удаления запаха - 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **СТАРТ/+30СЕК**.
- Максимальное время процедуры удаления запаха - 15 минут.

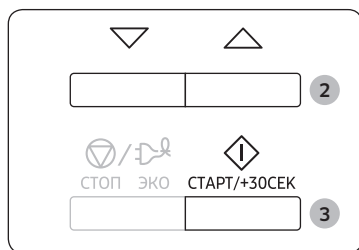
Использование функции приготовления русских блюд

При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Можно выбрать тип продукта, нажав кнопку **Русская кухня** необходимое число раз. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.



1. Выберите тип продукта, который планируется приготовить, нажав кнопку **Русская кухня** один или несколько раз. (см. таблицу на следующей странице).

- 1) ЗАВТРАК
- 2) ЛАНЧ
- 3) ОБЕД
- 4) ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА



2. Выберите продукт, нажимая кнопки **Вниз** и **Вверх** (см. таблицу на следующей странице).

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление

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

1. ЗАВТРАК

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



Использование микроволновой печи

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|---------------------------------|--|---|
| 1-5 | Бутерброд с лососем и майонезом | 2 x 75 г | Хлеб – 2 ломтика (по 22 г каждый), консервированный лосось – 60 г (по 30 г на ломтик хлеба), майонез – 36 г (по 18 г на ломтик хлеба), лук-резанец (нашинкованный) – от 2 до 5 г |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Поместите два ломтика хлеба на решетку гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и положите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.</p> |
| 1-6 | Сосиски с зеленым горошком | Сосиски - 2 шт. Горячий горошек - 132 г | Сосиски - 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости) |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.</p> |
| 1-7 | Омлет | 130-135 г | Яйца - 3 шт., молоко - 30 мл, соль - 2 г |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p> |
| 1-8 | Сырники | 95 г (2 шт.) | Творог – 90-100 г, мука – 10 г, сахар (ванильный) – 10 г, соль – 0,5 г, яйцо – ¼ шт., масло – 5-10 г (для смазывания) |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подает звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.</p> |
| 1-9 | Кекс | 180 г | Сахар – 45 г; сахар с ароматом ванили – 5 г, масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.</p> |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|------|-----------------|---------------|--|
| 1-10 | Лимонные шарики | 190 г (5 шт.) | Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, яичный желток - 1 шт., теплая вода - 0,5 ст. ложка, лимонная цедра Для обсыпки: Яичный желток - 1 шт., сахарная пудра - 3-5 г |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подает звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.</p> |

2. ЛАНЧ

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



| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|----------------------|---------------|--|
| 2-3 | 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>< Рекомендации ></p> <p>Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.</p> |
| 2-4 | Суп из овощей | 350 г | Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.</p> |
| 2-5 | 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>< Рекомендации ></p> <p>Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.</p> |
| 2-6 | Котлеты | 114 г (2 шт.) | (1) Белый хлеб - 10 г, молоко - 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины - 120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г (3) Панировочные сухари - 5 г |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.</p> |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|------|--------------------------|----------------|--|
| 2-7 | Стейк из семги | 150-170 г | Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), растительное масло - 5 г |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.</p> |
| 2-8 | Свинная шейка с горчицей | 250 г | (1) Свинина (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон.(1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.</p> |
| 2-9 | Пельмени | 185 г (15 шт.) | Замороженные пельмени – 15 шт. (10-12 г одна штука), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 400 мл, черный перец горошком – 3-5 шт., лавровый лист – 1 шт. |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление.</p> |
| 2-10 | 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>< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.</p> |

Использование микроволновой печи

3. ОБЕД

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|------------------------------|---------------|--|
| 3-1 | Мясной рулет с вареным яйцом | 180 г | Мясной фарш (говядина и свинина) - 150 г, сваренное вкрутую яйцо - 1 шт., соль - 2 г, черный перец-горошек - 0,5 г |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.</p> |
| 3-2 | Ленивые голубцы | 225 г (2 шт.) | <p>(1) Голубцы</p> <p>(а) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г, отварной обычный рис - 25 г, нашинкованная капуста - 25 г, соль - 1 - 2 г, молотый черный перец - 0,5 г</p> <p>(б) Нашинкованный лук - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл</p> <p>(2) Ингредиенты для соуса:</p> <p>Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл</p> |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.</p> |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|--------------------------------|---------------|---|
| 3-3 | Мясные шарики в томатном соусе | 265 г (2 шт.) | <p>(1) Мясные биточки</p> <p>(а) Белый хлеб - 30 г, молоко - 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) - 130 г, соль - 1 - 2 г, молотый черный перец - 0,5 г</p> <p>(б) Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл</p> <p>(2) Ингредиенты для соуса:</p> <p>Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл</p> |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.</p> |
| 3-4 | 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 |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.</p> |
| 3-5 | Вареная индейка с овощами | 315 г | Филе индейки, нарезанное ломтиками - 150 г, нашинкованный цуккини - 50 г, нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>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.</p> |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|--|-------------------------------|---------------------|---|
| 3-6 | Картофель, запеченный целиком | 140-180 г (1-2 шт.) | Крупный картофель (160-200 г) – 1-2 шт. |
| | | | |
| Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу. | | | |
| 3-7 | 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, майоран или базилик - по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл |
| | | | |
| Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление. | | | |
| 3-8 | Крупеник | 224 г | (а) Творог 9 % - 120 - 140 г, сахар - 10 - 15 г, соль - 0,5 г, яйцо - ½ шт., отварная гречневая крупа - 140 г (б) Сливочное масло - 5 г, панировочные сухари - 1-2 г (в) Сметана - 30 г |
| | | | |
| Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление. | | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---------------------|---------------|---|
| 3-9 | Рыба по-старорусски | 340 г | (1) Нашинкованная соломкой свекла – 30 г, нашинкованная соломкой морковь – 30 г, нашинкованный соломкой лук – 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист – 1 шт. |
| | | | |
| Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте ингредиенты для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления. | | | |
| 3-10 | Рыба по-московски | 270 г | (1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля – 2 шт. (60 - 70 г/шт.), соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г |
| | | | |
| Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления. | | | |
| 3-11 | Пицца | 370 г | Замороженная пицца - 350 г |
| | | | |
| Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление. | | | |

Использование микроволновой печи

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

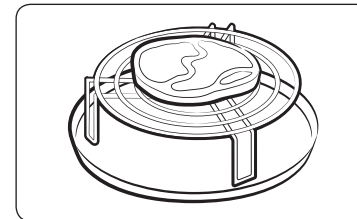
| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|---------------------|-------------------|---|
| 4-1 | Перец фаршированный | 480-500 г (2 шт.) | (1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150 - 190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10 - 20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.</p> |
| 4-2 | Рыбный расстегай | 75 г (1 шт.) | (1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) – ¼ часть квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками – 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками – 6 г, обычный отваренный рис – 4 г, яичный желток – ¼ для смазывания |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на решетку гриля. Продолжите процесс приготовления.</p> |
| 4-3 | Жареный сыр | 125 г (5 шт.) | Сыр - 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо - 0,5 шт., панировочные сухари - 3 - 5 г |
| | | | <p>< Рекомендации ></p> <p>Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.</p> |

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

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|------------------|------------------|---|
| 4-7 | Шашлык из лосося | 280 г | Замороженное слоеное тесто - 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт. |
| < Рекомендации > | | | |
| Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление. | | | |
| 4-8 | Форель с овощами | 210-240 г | Сливочное масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. (220-250 г), соль - 1 г, белый молотый перец - 0,5 г, масло - 5 г |
| < Рекомендации > | | | |
| Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. | | | |
| 4-9 | Печенье | 160 г (2 x 80 г) | Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г |
| < Рекомендации > | | | |
| Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление. | | | |
| 4-10 | Клюквенный морс | 200 мл | Замороженная клюква - 50 г, сахар - 35 г, вода - 200 мл |
| < Рекомендации > | | | |
| Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите. | | | |

Выбор дополнительных принадлежностей

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 25.

Использование микроволновой печи

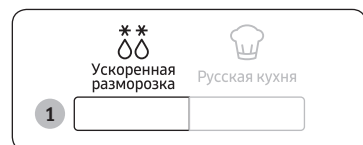
Использование функции ускоренной автоматической разморозки

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.

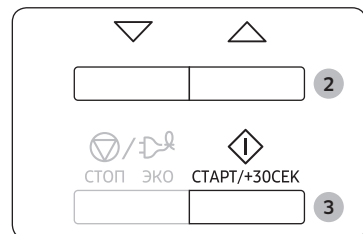
ПРИМЕЧАНИЕ

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

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



1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь готовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице).



2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки **Вниз** и **Вверх**. Максимально допустимый вес - 1500 г.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
 - Начинается размораживание продуктов.
 - По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
 - Чтобы завершить процесс разморозки, нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** еще раз.

ПРИМЕЧАНИЕ

Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовления/разогрев в режиме СВЧ и уровень мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе "Приготовление/Разогрев пищи" на стр. 13.

Параметры ускоренной разморозки

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 30.

Приготовление в режиме гриля

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



1. Предварительно нагрейте гриль до нужной температуры, используя кнопку **Гриль**, и задайте время разогрева, нажимая кнопки **Вниз** и **Вверх**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
3. Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу.
4. Нажмите кнопку **Гриль**.
дисплей показывает следующую информацию:
5. Задайте время приготовления в режиме гриля, используя кнопки **Вниз** и **Вверх**. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
начнется приготовление на гриле. По его окончании:
 - 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
 - 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
 - 3) Затем вновь отобразится текущее время.

⚠ ВНИМАНИЕ

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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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


Комбинированный режим: СВЧ и гриль

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

⚠ ВНИМАНИЕ

- **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками.



1. Откройте дверцу печи.
Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.
на дисплее отображается следующая информация:
 (режим СВЧ и гриля)
600 Вт (выходная мощность)
 - Выберите надлежащий уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** до тех пор, пока не отобразится соответствующий уровень мощности.
 - Температуру гриля настроить нельзя.
3. Выберите время приготовления, нажимая кнопки **Вниз** и **Вверх**. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:
 - 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
 - 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
 - 3) Затем вновь отобразится текущее время.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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



Использование микроволновой печи

Использование режима +30 СЕК Гриль

Функция **+30СЕК Гриль** позволяет увеличивать время работы в режиме **Гриль** на 30 секунд нажатием соответствующей кнопки для получения на приготавливаемых блюдах тонкой румяной корочки без подгорания. Чтобы увеличить время приготовления в режиме **Гриль**, нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**. После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

Например, для добавления трех минут в режиме **Гриль** следует нажать кнопку **+30СЕК Гриль** шесть раз.

- При использовании функций нагрева воздухом в режиме гриля обычно слышен звук включения и выключения вентилятора.
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.

ВНИМАНИЕ

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.



Положите продукты в печь.

Нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**.

Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



- Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Вниз**.
- На дисплее отобразится **"OFF"**.
- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.
- Чтобы вновь включить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Вниз** еще раз.
- На дисплее отобразится **"On"**.
- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

Защитная блокировка микроволновой печи

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



- Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Часы**.
- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится **"L"**.
- Чтобы разблокировать печь, одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Часы** еще раз. Печью можно пользоваться как обычно.



Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

| Кухонные принадлежности | Пригодно для использования в микроволновой печи | Примечания |
|--|---|---|
| Алюминиевая фольга | ✓X | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| Блюдо для подрумянивания | ✓ | Не разогревайте предварительно более 8 минут. |
| Фарфор и керамика | ✓ | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки. |
| Одноразовая посуда из полиэфирного волокна | ✓ | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов. |
| Упаковка продуктов быстрого приготовления | | |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры | ✓ | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. |
| • Бумажные пакеты или газеты | X | Существует риск возгорания. |
| • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка | X | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| Стеклопосуда | | |
| • Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи | ✓ | Может использоваться при отсутствии металлической отделки. |

| Кухонные принадлежности | Пригодно для использования в микроволновой печи | Примечания |
|---|---|--|
| • Тонкостенная стеклянная посуда | ✓ | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. |
| • Стеклянные банки | ✓ | Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева. |
| Металл | | |
| • Блюда | X | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания. |
| • Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой | X | |
| Бумага | | |
| • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки | ✓ | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги. |
| • Переработанная бумага | X | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| Пластик | | |
| • Контейнеры | ✓ | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Липкая пленка | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку. |
| • Пакеты для заморозки | ✓X | Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой. |
| Вощеная или жиронепроницаемая бумага | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания. |

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

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

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

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

Приготовление пищи

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

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

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|--|--------|----------|--------------|-----------------------|--|
| Шпинат | 150 г | 600 Вт | 4½-5½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) 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: За время приготовления рис впитывает не всю воду.

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

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|------------------------------|--------|----------|--------------|-----------------------|--------------------------------|
| Белый рис (пропаренный) | 250 г | 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 (паста) | 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.

По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло

Накройте на время выдержки (3 минуты).

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

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

| Блюдо | Порция | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|----------------------|--------|--------------|-----------------------|--|
| Брокколи | 250 г | 4-4½ | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями 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 | 5-5½ | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. |
| | 500 г | 8½-9 | | |
| 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 воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. |
| | 250 г | 3-3½ | 3 | |

Руководство по приготовлению пищи

| Блюдо | Порция | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|-----------|--------|--------------|-----------------------|---|
| Лук | 250 г | 5½-6 | 3 | Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. |
| Перец | 250 г | 4½-5 | 3 | Нарежьте перец мелкими ломтиками. |
| 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 микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже.

Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

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

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

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

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

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

Избегайте перегрева, который может испортить пищу.

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

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

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

Разогрев жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться.

Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев детского питания

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.

Хорошо перемешайте после окончания разогрева!

Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.

Рекомендуемая температура должна составлять: 30-40 °C.

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

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

Разогрев детского питания и молока

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

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) |
|----------------------------|--|----------|--------------|-----------------------|
| 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 |
| | Инструкции 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. | | | |

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) |
|--|---|----------|--------------|-----------------------|
| Суп (охлажденная) | 250 г | 800 Вт | 3-3½ | 2-3 |
| | Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. | | | |
| Тушенка (охлажденная) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 2-3 |
| | Инструкции Положите рагу 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 (охлажденная) | 350 г | 600 Вт | 4½-5½ | 3 |
| | Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. | | | |
| Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные) | 350 г | 600 Вт | 5-6 | 3 |
| | Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) 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 |
| | Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей. | | | |

Руководство по приготовлению пищи

Размораживание вручную

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости. Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| Блюдо | | Порция | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) |
|---|---|---------------|--------------|-----------------------|
| Птица | Кусочки курицы | 500 г (2 шт.) | 14½-15½ | 15-40 |
| | Целая курица | 900 г | 28-30 | |
| | Инструкции | | | |
| Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! | | | | |
| Рыба | Рыбное филе | 250 г (2 шт.) | 6-7 | 5-15 |
| | | 400 г (4 шт.) | 12-13 | |
| | Инструкции | | | |
| Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! | | | | |
| Фрукты | Ягоды | 250 г | 6-7 | 5-10 |
| | Инструкции | | | |
| Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). | | | | |
| Хлеб | Булочки (по 50 г каждая) | 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 | |
| | Инструкции | | | |
| Положите булочки по кругу, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре 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 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, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.

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

СВЧ + Гриль

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

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

Кухонные принадлежности для режима “СВЧ + Гриль”

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

Продукты, которые можно готовить в режиме “СВЧ + Гриль”:

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

Важное замечание.

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

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|--|--|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Булочки (упаковка 50 г) | 2 шт. | - | 300 Вт + Гриль (1-1½) | Только гриль (1-2) |
| | 4 шт. | - | 300 Вт + Гриль (2-2½) | Только гриль (1-2) |
| | Инструкции 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, ветчина, грибы) | 250-300 г (2 шт.) | 450 Вт + Гриль | 8-9 | - |
| | Инструкции | | | |
| | Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |

Руководство по приготовлению пищи

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|---|--|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Запеченное блюдо (овощи или картофель) | 400 г | 450 Вт + Гриль | 13-14 | - |
| | Инструкции Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Макаронные изделия (паста) (трубочки с начинкой, макарони, лазанья) | 400 г | - | 600 Вт + Гриль (14-15) | Только гриль (2-3) |
| | Инструкции 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 |
| | Инструкции Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла. | | | |
| Чипсы, приготовленные в печи | 250 г | 450 Вт + Гриль | 9-11 | 4-5 |
| | Инструкции Положите чипсы непосредственно на бумаге 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 в режиме гриля.

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|--------------------------|---|--------------|---------------------------|---------------------------|
| Ломтики тоста | 4 шт. (по 25 г) | Только гриль | 4-5 | 4½-5½ |
| | Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на решетку. | | | |
| Булочки (уже испеченные) | 2-4 шт. | Только гриль | 2-3 | 2-3 |
| | Инструкции Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе. | | | |

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|--|---|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Томаты-гриль | 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) |
| | Инструкции Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте на решетку. | | | |
| Тосты по Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра) | 2 шт. (300 г) | 450 Вт + Гриль | 3½-4 | - |
| | Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Печеный картофель | 250 г | 600 Вт + Гриль | 4½-5½ | - |
| | 500 г | 600 Вт + Гриль | 8-9 | - |
| | Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля. | | | |
| Кусочки курицы | 450-500 г (2 шт.) | 300 Вт + Гриль | 10-12 | 12-13 |
| | Инструкции 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. | | | |
| Бараньи котлеты/ бифштексы (среднего размера) | 400 г (4 шт.) | Только гриль | 12-15 | 9-12 |
| | Инструкции Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Свинные бифштексы | 250 г (2 шт.) | - | 300 Вт + Гриль 7-8 | Только гриль 6-7 |
| | Инструкции Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|---|---------------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Печеные яблоки | 1 яблоко (прибл. 200 г) | 300 Вт + Гриль | 4-4½ | - |
| | 2 яблока (примерно 400 г) | 300 Вт + Гриль | 6-7 | - |
| | Инструкции | | | |
| Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. | | | | |

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.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 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 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

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

Устранение неисправностей

Устранение неисправностей

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

| Проблема | Причина | Решение |
|---|--|--|
| Общие | | |
| Кнопки не функционируют должным образом. | В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет. | Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. |
| | Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага. | Сотрите влагу с внешней панели. |
| | Включена защита от детей. | Отключите защиту от детей. |
| Время не отображается. | Включена функция Эко (энергосбережение). | Выключите функцию Эко. |
| Духовой шкаф не работает. | Отсутствует подача питания. | Убедитесь, что питание подается. |
| | Дверца открыта. | Закройте дверцу и повторите попытку. |
| | В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество. | Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. |
| Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции. | Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо. | Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК , чтобы запустить устройство. |

| Проблема | Причина | Решение |
|---|--|--|
| Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания. | Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени. | После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть. |
| | Охлаждающий вентилятор не работает. | Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы. |
| | Попробуйте включить пустую печь. | Положите продукты в печь. |
| | Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции. | На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. |
| Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке. | | Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку. |
| | Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается. | Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой. |

| Проблема | Причина | Решение |
|--|---|---|
| Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы. | Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции. | На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. |
| | Сверху на печи стоят посторонние предметы. | Уберите посторонние предметы с печи. |
| Дверца плохо открывается. | Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи. | Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу. |
| Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом. | Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда. | Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном. |
| Функция размораживания не работает. | Выполняется приготовление слишком большого количества пищи. | Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. |

| Проблема | Причина | Решение |
|---|--|--|
| Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает. | Дверца оставалась открытой в течение длительного времени. | Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку СТОП/ЭКО . |
| | Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами. | Очистите камеру устройства и проверьте еще раз. |
| Во время приготовления слышен звуковой сигнал. | Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания. | Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК , чтобы возобновить работу. |
| Печь стоит неровно. | Печь установлена на неровной поверхности. | Установите печь на плоской устойчивой поверхности. |
| Во время приготовления возникают искры. | Для приготовления/размораживания продуктов используются металлические контейнеры. | Не используйте металлические контейнеры. |
| При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать. | Дверца закрыта неплотно. | Закройте дверцу и проверьте еще раз. |
| Микроволновая печь электризуется. | Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом. | Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом. |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В печи остается вода. | Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства. | Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем. |
| Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется. | Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией. | Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства. |

Устранение неисправностей

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|---|
| Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает. | Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления. | Это не является неисправностью устройства. |
| Вращающийся поднос | | |
| Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться. | Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена. | Установите роликовую подставку и повторите попытку. |
| Вращающийся поднос движется слишком медленно. | Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи. | Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры. |
| При вращении подноса слышны дребезжание и шум. | На дне печи скопились остатки пищи. | Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи. |
| Гриль | | |
| Во время работы из устройства выходит дым. | В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым. | Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает. |
| | На нагревательных элементах скопились остатки пищи. | Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи. |
| | Продукты расположены слишком близко к грилю. | Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления. |
| | Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены. | Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены. |



| Проблема | Причина | Решение |
|--|--|---|
| Печь | | |
| Печь не производит нагрев. | Дверца открыта. | Закройте дверцу и повторите попытку. |
| Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым. | В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым. | Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает. |
| | На нагревательных элементах скопились остатки пищи. | Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи. |
| Во время использования печи чувствуется запах гари или пластика. | Используется пластиковая или нежаростойкая посуда. | Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур. |
| Из печи чувствуется неприятный запах. | Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавленный пластик. | Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона. |
| Печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом. | Дверца часто открывается во время приготовления. | При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат. |
| | Заданы неправильные параметры работы печи. | Задайте соответствующие настройки и повторите попытку. |
| | Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно. | Установите принадлежности надлежащим образом. |
| | Используется посуда ненадлежащего типа или размера. | Используйте подходящую посуду с плоским дном. |

Технические характеристики

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

| | | |
|-----------------------------------|------------------------|---------------------------|
| Модель | | GE88SU* |
| Источник Питания | | 230 В ~ 50 Гц |
| Потребление электроэнергии | Микроволновая печь | 1200 Вт |
| | Гриль | 1100 Вт |
| | Комбинированный режим | 2300 Вт |
| Производимая мощность | | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705) |
| Рабочая частота | | 2450 МГц |
| Магнетрон | | OM75P(31) |
| Метод охлаждения | | Двигатель вентилятора |
| Размеры (Ш x В x Г) | Внешние | 489 x 275 x 360 мм |
| | Внутренняя камера печи | 330 x 211 x 324 мм |
| Объем | | 23 литров |
| Вес | Нетто | Прибл. 13,0 кг |

※ оборудование класса I

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

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

Примечание

Примечание

Примечание



SAMSUNG

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

Адрес производителя: (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гёнгни-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

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.

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

| СТРАНА | ТЕЛЕФОН | ВЕБ-САЙТ |
|------------|--|---|
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88) | www.samsung.com/ru/support |
| GEORGIA | 0-800-555-555 | www.samsung.com/support |
| ARMENIA | 0-800-05-555 | |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55 | |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977) | |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799) | |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700) | www.samsung.com/kz_ru/support |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | www.samsung.com/support |
| MONGOLIA | 1800-25-55 | |
| BELARUS | 810-800-500-55-500 | |
| MOLDOVA | 0-800-614-40 | |
| UKRAINE | 0-800-502-000 | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |



DE68-04559A-01

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

GE88SU*



SAMSUNG

Зміст

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Вказівки з техніки безпеки | 3 | Приготування в режимі гриля | 23 |
| Загальні вказівки з безпеки | 6 | Поєднання мікрохвиль і гриля | 23 |
| Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль | 7 | Використання функцій режиму гриль+30 с | 24 |
| Обмеження гарантії | 8 | Вимкнення звукового сигналу | 24 |
| Визначення групи, до якої належить виріб | 8 | Блокування мікрохвильової печі для безпеки | 24 |
| Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) | 8 | | |
| Встановлення | 9 | Посібник із вибору посуду | 25 |
| Приладдя | 9 | Посібник із приготування їжі | 26 |
| Місце встановлення | 9 | Мікрохвилі | 26 |
| Скляна тарілка | 9 | Приготування їжі | 26 |
| | | Підігрівання | 28 |
| Догляд | 10 | Підігрівання рідин | 28 |
| Чищення | 10 | Підігрівання дитячого харчування | 28 |
| Заміна (ремонт) | 10 | Розмороження вручну | 30 |
| Догляд за пристроєм у разі тривалого простою | 10 | Гриль | 31 |
| | | Мікрохвилі + Гриль | 31 |
| | | Спеціальні підказки | 33 |
| Функції печі | 11 | Усунення несправностей | 34 |
| Піч | 11 | Усунення несправностей | 34 |
| Панель керування | 11 | | |
| Використання печі | 12 | Технические характеристики | 37 |
| Як працює мікрохвильова піч | 12 | | |
| Встановлення часу | 12 | | |
| Приготування/Розігрівання | 13 | | |
| Регулювання часу приготування | 14 | | |
| Зупинка приготування їжі | 14 | | |
| Встановлення режиму заощадження електроенергії | 14 | | |
| Використання функції усунення запахів | 14 | | |
| Використання функції «приготування російських страв» | 15 | | |
| Вибір приладдя | 21 | | |
| Використання режиму автоматичного швидкого розмороження | 22 | | |

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

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

Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафку.

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

Вказівки з техніки безпеки

Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристрою.

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

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

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

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

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Не використовуйте очищувач парю.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. 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.

УВАГА. За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний процес приготування вимагає постійної уваги.

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрою нагріваються.

Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.



Вказівки з техніки безпеки

Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

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

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

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





Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.

Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

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

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

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

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



Вказівки з техніки безпеки

Обмеження гарантії

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

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

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

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

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

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

Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

Правильна утилізація виробу

(Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

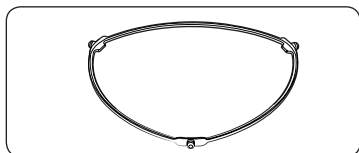
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місце та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

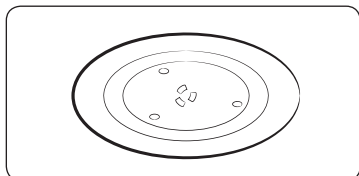
Встановлення

Приладдя

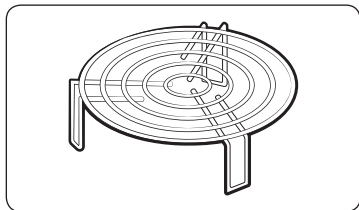
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



- 01 Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.
Роликова опора підтримує скляну тарілку.



- 02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.
Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

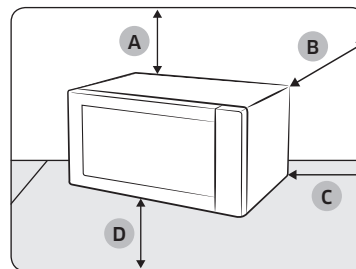


- 03 Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.
Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.

⚠ УВАГА

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

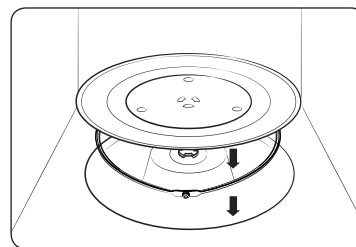
Місце встановлення



- A. 20 см згори
- B. 10 см ззаду
- C. 10 см збоку
- D. 85 см від підлоги

- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.
- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

Скляна тарілка



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

Догляд

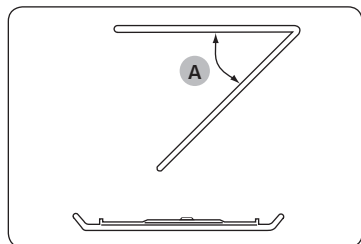
Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей). Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертвовим нагрівальним елементом



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

⚠ УВАГА

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

Заміна (ремонт)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

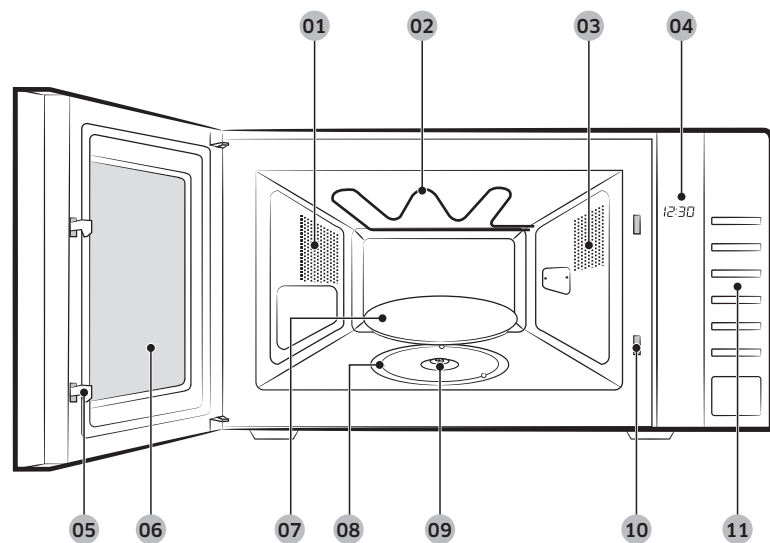
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

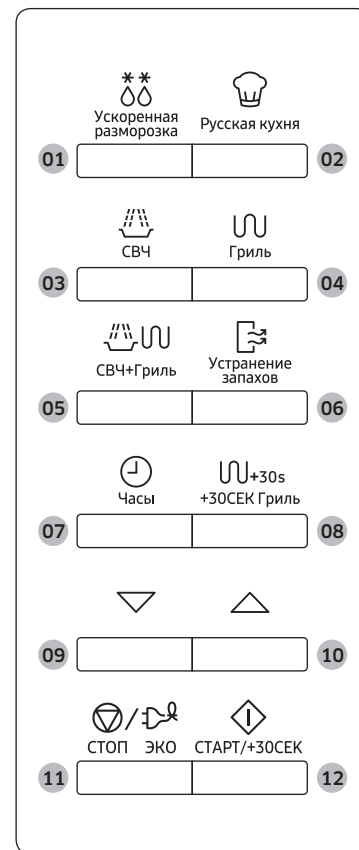
Функції печі

Піч



- | | | |
|----------------------------------|---------------------|---------------|
| 01 Вентиляційні отвори | 02 Гриль | 03 Освітлення |
| 04 Дисплей | 05 Замки дверцят | 06 Дверцята |
| 07 Скляна тарілка | 08 Роликова опора | 09 Муфта |
| 10 Отвори блокувальних контактів | 11 Панель керування | |

Панель керування



- | | |
|--|--|
| 01 Ускоренная разморозка (Швидке розмороження) | 02 Русская кухня (Страви російської кухні) |
| 03 СВЧ (Мікрохвилі) | 04 Гриль (Гриль) |
| 05 СВЧ+Гриль (Комбінований режим) | 06 Устранение запахов (Усунення запахів) |
| 07 Часы (Годинник) | 08 +30СЕК Гриль (Гриль+30 с) |
| 09 Зменшення | 10 Збільшення |
| 11 СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО) | 12 СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с) |

Використання печі

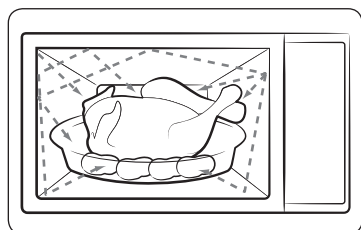
Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі



1. Хвилі, які генеруються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, 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 посуду та властивостей продуктів, зокрема:
 - кількості та густини;
 - вмісту води;
 - початкової температури (охладжена страва чи кімнатної температури).

УВАГА

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

- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

Встановлення часу

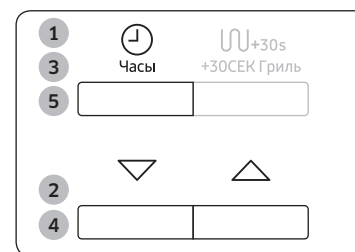
Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «0», «88:88» або «12:00».

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

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

ПРИМІТКА

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



1. Щоб показувати час у...
 - 24-годинному форматі
 - 12-годинному форматіНатисніть кнопку **Часы (Годинник)** один або два рази.
2. Встановіть години за допомогою кнопок **Зменшення** і **Збільшення**.
3. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.
4. Встановіть хвилини за допомогою кнопок **Зменшення** і **Збільшення**.
5. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.

Приготування/Розігрівання

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

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

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



- Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**.
На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
Виберіть відповідний рівень потужності, ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності.
- Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Зменшення** і **Збільшення**.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)**.
Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.

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

⚠ УВАГА

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

📖 ПРИМІТКА

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

Рівень потужності

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

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

📖 ПРИМІТКА

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

Використання печі

Регулювання часу приготування

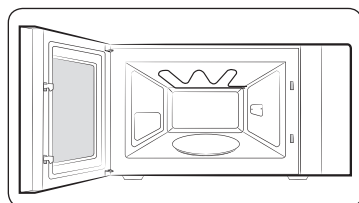
Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

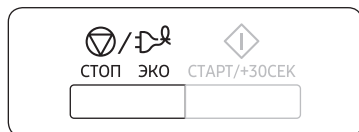
Зупинка приготування їжі

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



Щоб призупинити тимчасово.

Відкрийте дверцята. Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і ще раз натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)**.

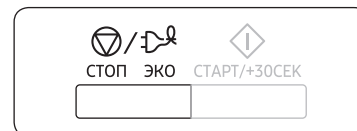


Щоб зупинити повністю, натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**. Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.

ПРИМІТКА

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

Встановлення режиму заощадження електроенергії



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

- Натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

Використання функції усунення запахів

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



Після цього натисніть кнопку **Устранение запахов (Усунення запахів)**. По завершенні роботи ви почуєте чотири звукові сигнали.

ПРИМІТКА

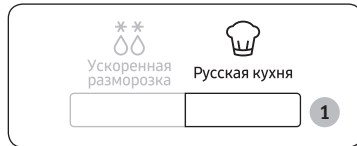
- Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком у 30 секунд за допомогою кнопки **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)**.
- Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

Використання функції «приготування російських страв»

Час приготування в режимі приготування російських страв встановлюється автоматично.

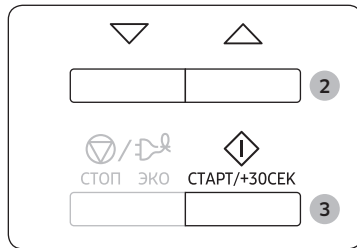
Тип продуктів можна вибрати, натиснувши кнопку **Русская кухня (Страви російської кухні)** потрібну кількість разів.

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



1. Виберіть тип продуктів, натиснувши кнопку **Русская кухня (Страви російської кухні)** один чи кілька разів. (Дивіться таблицю на наступній сторінці).

- 1) СНІДАНОК
- 2) ОБІД
- 3) ВЕЧЕРЯ
- 4) ОСОБЛИВІ ПОДІЇ



2. Виберіть продукти натисненням кнопок **Зменшення і Збільшення**.

(Дивіться таблицю на наступній сторінці).

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)**.

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.

ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Режим швидкого приготування російських страв/Приготування

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

1. СНІДАНОК

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

Використання печі

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|-----|---|--|---|
| 1-5 | Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом | 2 x 75 г | Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервованний лосось – 60 г (по 30 г), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г |
| | <p>< Рекомендації ></p> <p>Покладіть два шматки хліба на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.</p> | | |
| 1-6 | Сосиски з консервованим горошком | Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г | Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервованний горошок – 135 г (суха вага) |
| | <p>< Рекомендації ></p> <p>У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.</p> | | |
| 1-7 | Омлет | 130-135 г | Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г |
| | <p>< Рекомендації ></p> <p>Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.</p> | | |
| 1-8 | 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) |
| | <p>< Рекомендації ></p> <p>Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуєте два круглі плескати сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.</p> | | |
| 1-9 | 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 |
| | <p>< Рекомендації ></p> <p>Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.</p> | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|------|---|---------------|---|
| 1-10 | 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 глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г |
| | <p>< Рекомендації ></p> <p>Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.</p> | | |

2. ОБІД

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|-----|---|---------------|---|
| 2-1 | 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 |
| | <p>< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.</p> | | |
| 2-2 | 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. |
| | <p>< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.</p> | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|-----|-------------------------------|------------------|---|
| 2-3 | М'ясна солянка | 340 г | (1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл |
| | | | < Рекомендації > |
| | | | Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування. |
| 2-4 | Овочевий суп | 350 г | Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл |
| | | | < Рекомендації > |
| | | | Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. |
| 2-5 | Курачий бульйон із вермішелью | 350 г | Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл |
| | | | < Рекомендації > |
| | | | Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. |
| 2-6 | 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 |
| | | | < Рекомендації > |
| | | | Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму. |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|------|--------------------------------|-------------------|---|
| 2-7 | 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 |
| | | | < Рекомендації > |
| | | | Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування. |
| 2-8 | Свиняча шия з гірчичним соусом | 250 г | (1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл |
| | | | < Рекомендації > |
| | | | Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). 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 продовжте приготування страви. |
| 2-9 | 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. |
| | | | < Рекомендації > |
| | | | Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть суміш. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму. |
| 2-10 | Компот із сухофруктів | 200 мл | Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл |
| | | | < Рекомендації > |
| | | | Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму. |

Використання печі

3. ВЕЧЕРЯ

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|-----|--|---------------|---|
| 3-1 | М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо | 180 г | М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г |
| | <p>< Рекомендації ></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 м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.</p> | | |
| 3-2 | Лініві 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>< Рекомендації ></p> <p>Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.</p> | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|-----|--|---------------|--|
| 3-3 | 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>< Рекомендації ></p> <p>Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.</p> | | |
| 3-4 | 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>< Рекомендації ></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 продовжуйте приготування страви.</p> | | |
| 3-5 | 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>< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.</p> | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|--|------------------------|------------------------|--|
| 3-6 | Печена картопля | 140-180 г (1-2 шт.) | Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт. |
| | < Рекомендації > | | |
| Помийте картоплю і проколiть шкiрку виделкою. Покладiть у мiкрохвильову пiч. Увiмкнiть програму. Перед поданням на стiл додайте масло, сметану, сир тощо. | | | |
| 3-7 | Рататуй | 260 г | Цукiнi, нарiзанi кубиками – 100 г, морква, нарiзана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарiзаний кубиками – 75 г, цибуля, нарiзана кубиками – 45 г, подрiбнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилiк до смаку), овочевий бульйон або вода iз сухим концентратом – 150 мл |
| | < Рекомендації > | | |
| Покладiть усi складники у миску. (Додайте орегано та базилiк). Ретельно перемiшайте. Увiмкнiть програму. | | | |
| 3-8 | Гречаники | 224 г | (а) Кисломолочний сир 9% – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сiль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Бiлий хлiб – 5 г, панiрувальнi сухарi – 1-2 г (в) Сметана – 30 г |
| | < Рекомендації > | | |
| Змiшайте всi складники (а). Покладiть у миску, змащену маслом i посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Поставте в пiч i ввiмкнiть програму. | | | |
| 3-9 | Риба по-староросiйськи | 340 г | (1) Нарiзаний соломкою буряк – 30 г, нарiзана соломкою морква – 30 г, нарiзана соломкою цибуля – 15 г, рибний/ курячий бульйон або вода iз сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Фiле коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт. |
| | < Рекомендації > | | |
| Покладiть усi складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в пiч i ввiмкнiть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочi та бульйон, постiйно помiшуючи. (2) Додайте рибу i лавровий лист (3). Потiм продовжте приготування | | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|--|--------------------|---------------|--|
| 3-10 | Риба по-московськи | 270 г | (1) Шампiньйони – 30 г, фiле судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Запечена картопля, нарiзана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сiль – 5 г, бiлий перець мелений – ½ г, тертий сир – 25 г |
| | < Рекомендації > | | |
| Покладiть гриби у миску, збоку покладiть рибу. Скропiть олією (1). Увiмкнiть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамiчну миску (в центр) (2). Покладiть зверху гриби. На них викладiть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладiть нарiзану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потiм продовжте приготування | | | |
| 3-11 | Заморожена пiца | 370 г | Заморожена пiца – 350 г |
| | < Рекомендації > | | |
| Покладiть заморожену пiцу на вощеному паперi на решiтку для гриля. Увiмкнiть програму. | | | |

Використання печі

4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ

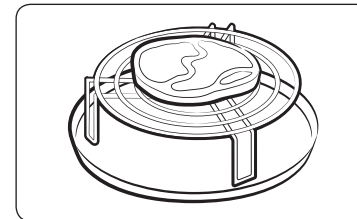
| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|--|-------------------|---|
| 4-1 | Фарширований м'ясом болгарський перець | 480-500 г (2 шт.) | (1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 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 |
| < Рекомендації > | | | |
| Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування. | | | |
| 4-2 | Расстегай із рибою | 75 г (1 шт.) | (1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – ¼ форми (2) Начинка: нарізане дрібними кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампінйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – ¼ яйця для змащування |
| < Рекомендації > | | | |
| 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, перекаладіть човник із тарілки на вощений папір. Покладіть пиріжок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжте приготування. | | | |
| 4-3 | 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 |
| < Рекомендації > | | | |
| Поріжте сир квадратами 5x5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування. | | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|--|---------------------|---------------|---|
| 4-4 | 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 |
| < Рекомендації > | | | |
| 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. | | | |
| 4-5 | М'ясо по-болярськи | 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 |
| < Рекомендації > | | | |
| Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, викладіть на м'ясо шампінйони і залийте майонезом. Потім продовжте приготування. | | | |
| 4-6 | 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 |
| < Рекомендації > | | | |
| Розморозьте тісто. Розкачайте до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування. | | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|------|----------------------------|---------------------|---|
| 4-7 | 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 |
| | | | <p>< Рекомендації ></p> <p>Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.</p> |
| 4-8 | 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 |
| | | | <p>< Рекомендації ></p> <p>Розмажте масло по центру аркуша воценого паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.</p> |
| 4-9 | Печиво | 160 г (2 x 80 г) | Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г |
| | | | <p>< Рекомендації ></p> <p>Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.</p> |
| 4-10 | Морс із журавлини | 200 мл | Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл |
| | | | <p>< Рекомендації ></p> <p>Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.</p> |

Вибір приладдя

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



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

ПРИМІТКА

Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 25.

Використання печі

Використання режиму автоматичного швидкого розмороження

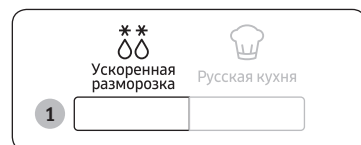
Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

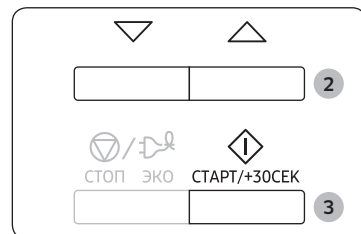
ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

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



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



2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок **Зменшення і Збільшення**. Максимальна вага становить 1500 г.
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)**.
 - Почнеться процес розморожування.
 - Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.
 - Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)** ще раз, щоб завершити розмороження.

ПРИМІТКА

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Розігрівання» на стор. 13.

Параметри автоматичного швидкого розмороження

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

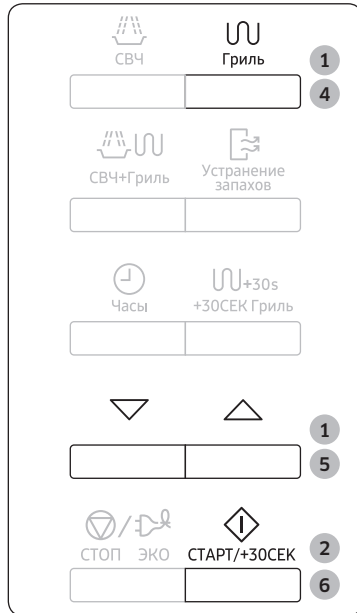
| Код | Страва | Порція | Час витримки | Рекомендації |
|-----|--------------|------------|--------------|---|
| 1 | М'ясо | 200-1500 г | 20-90 хв. | Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини,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

ПРИМІТКА

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 30.

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 прогрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль (Гриль)** і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **Зменшення і Збільшення**.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)**.
3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.
4. Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)**.
На дисплеї з'являться такі символи:
Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
5. Встановіть необхідний час приготування на грилі за допомогою кнопок **Зменшення і Збільшення**.
Почнетесь приготування в режимі гриля. 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.

УВАГА

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

ПРИМІТКА

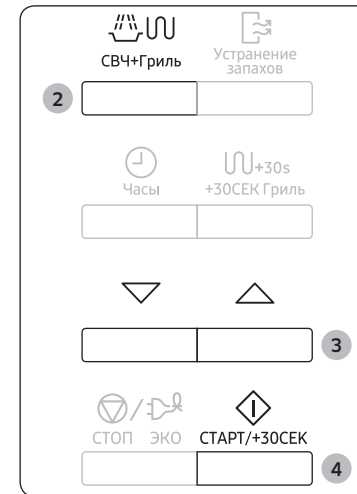
Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.


Поєднання мікрохвиль і гриля

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

УВАГА

- 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.
Покладіть продукти на решітку, а решітку поставте на скляну тарілку. Закрийте дверцята.
2. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)**.
На дисплеї з'являться такі символи:
 (режим мікрохвиль і гриля)
600 Вт (вихідна потужність)
 - Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідне значення потужності у ватах.
 - Температуру гриля встановити неможливо.
3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Зменшення і Збільшення**. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30 с)**.
Розпочнетесь 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.

ПРИМІТКА

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

Використання печі

Використання функцій режиму гриль+30 с

Функція **+30СЕК Гриль (Гриль+30 с)** також дозволяє збільшити робочий час режиму **Гриль (Гриль)** на 30 секунд одним натисненням, що дає змогу підрум'янити поверхню страви, не висушуючи її.

Щоб збільшити тривалість приготування страви в режимі **Гриль (Гриль)**, натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль+30 с)** один раз для кожних 30 секунд, які слід додати.

Наприклад, щоб додати три хвилини в режимі **Гриль (Гриль)**, натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль+30 с)** шість разів.

- Звук увімкнення/вимкнення вентилятора у режимі «Тепле повітря + гриль» є нормальним.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

⚠ УВАГА

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



Помістіть продукти в піч.

Натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль+30 с)**.

Почнеться приготування страви на грилі.

- 1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

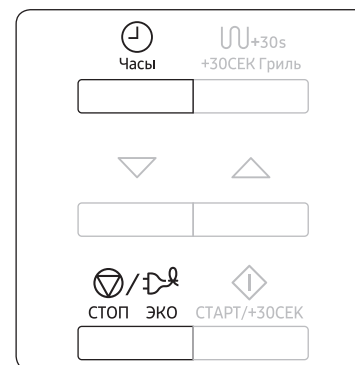


- Натисніть одночасно кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** і **Зменшення**.
 - На дисплеї з'явиться повідомлення «OFF».
 - Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.
- Щоб знову увімкнути звуковий сигнал, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** і **Зменшення**.
 - На дисплеї з'явиться повідомлення «On».
 - 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.



- Натисніть одночасно кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** і **Часы (Годинник)**.
 - Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
 - На дисплеї з'явиться повідомлення «L».
- Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** і **Часы (Годинник)**.
 - 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 таблиці нижче перелічені різні види кухонного приладдя і вказано, чи можна його використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

| Кухонне приладдя | Підходить для використання у мікрохвильовій печі | Коментарі |
|--|--|--|
| Алюмінієва фольга | ✓X | Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння. |
| Тарілка для утворення хрусткої скоринки | ✓ | Не розігрівайте більше 8 хвилин. |
| Порцеляна і глиняні вироби | ✓ | Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень. |
| Одноразова пластикова та картонна тара | ✓ | Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі. |
| Пакування продуктів швидкого приготування | | |
| • Полістиролові горнята та контейнери | ✓ | Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу. |
| • Паперові пакети чи газети | X | Може спалахнути. |
| • Папір вторинної переробки або металеві затискачі | X | Може спричинити іскріння. |
| Скляний посуд | | |
| • Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл | ✓ | Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком. |
| • Тонкий скляний посуд | ✓ | Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання. |
| • Скляні банки | ✓ | Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання. |

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

✓ : рекомендовано ✓X : використовувати обережно X : небезпечно

Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

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

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

Приготування їжі

Посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

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

Час витримки

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

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з 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.

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

| Страва | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|--------------------------------|--------|------------|------------------------|--------------------|-------------------------------|
| Білий рис (пропарений) | 250 г | 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. |
| Змішаний рис (рис + дикий рис) | 250 г | 800 Вт | 17-18 | 5 | Додайте 500 мл холодної води. |
| Суміш зернових (рис + злаки) | 250 г | 800 Вт | 18-19 | 5 | Додайте 400 мл холодної води. |
| Макаронні вироби | 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. таблицю. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло.

Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. 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 суцвіття 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 суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини. |
| | 500 г | 8½-9 | | |
| Цукіні | 250 г | 3½-4 | 3 | Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'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. |

Посібник із приготування їжі

| 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. |

Підігрівання

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.

Дивіться таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігриваються 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 підігриваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику опарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

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

Час підігрівання і витримки

Підігриваючи 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 підігриваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

Підігрівання рідин

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

Підігрівання дитячого харчування

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте!

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

Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігривайте, не накриваючи. Ніколи не підігривайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смотунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням!

Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибіл. 37 °C.

ПРИМІТКА. Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

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

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

| Страва | Порція | Потужність | Час приготування | Час витримки (хв.) |
|---------------------------------------|--|------------|------------------|--------------------|
| Дитяче харчування (овочі + м'ясо) | 190 г | 600 Вт | 30 с | 2-3 |
| | Вказівки | | | |
| | 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 |
| | Вказівки | | | |
| | 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 |
| | Вказівки | | | |
| | 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. | | | |

Підігрівання рідин і їжі

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

| Страва | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) |
|---|---------------------|------------|------------------------|--------------------|
| Напій (кава, чай і вода) | 150 мл (1 чашка) | 800 Вт | 1-1½ | 1-2 |
| | 250 мл (1 горнятко) | 800 Вт | 1½-2 | 1-2 |
| | Вказівки | | | |
| Налийте у горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. | | | | |

| Страва | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) |
|--|-----------------|------------|------------------------|--------------------|
| Суп (охолоджений) | 250 г | 800 Вт | 3-3½ | 2-3 |
| | Вказівки | | | |
| Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. | | | | |
| Рагу (охолоджене) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 2-3 |
| | Вказівки | | | |
| Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. | | | | |
| Макарони з соусом (охолоджені) | 350 г | 600 Вт | 4½-5½ | 3 |
| | Вказівки | | | |
| Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у плоску 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 |
| | Вказівки | | | |
| Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. | | | | |
| Страва на тарілці (охолоджені) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 3 |
| | Вказівки | | | |
| Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. | | | | |

Посібник із приготування їжі

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 розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

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

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

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

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

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

| | Страва | Порція | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) |
|-------|-------------------|---|------------------------|--------------------|
| М'ясо | Фарш із яловичини | 250 г | 6½-7½ | 5-25 |
| | | 500 г | 10-12 | 5-25 |
| | Стейки зі свинини | 250 г | 7½-8½ | 5-25 |
| | Вказівки | Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! | | |

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

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 дивіться таблицю приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.

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

Вказівки з 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 (кожна 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) |
| | Вказівки Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яняйте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини. | | | |
| Бутерброди з начинкою (помідори, сир, шинка, гриби) | 250-300 г (2 шт.) | 450 Вт + гриль | 8-9 | - |
| | Вказівки Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі. | | | |

Посібник із приготування їжі

| Свіжі продукти | Порція | Потужність | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|--|---|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля) | 400 г | 450 Вт + гриль | 13-14 | - |
| | Вказівки 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) |
| | Вказівки 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 клярі | 250 г | 450 Вт + гриль | 5-5½ | 3-3½ |
| | Вказівки Покладіть шматки курки в клярі на підставку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування. | | | |
| Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі | 250 г | 450 Вт + гриль | 9-11 | 4-5 |
| | Вказівки 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 |
| | Вказівки Покладіть тости поруч на підставку. | | | |

| Свіжі продукти | Порція | Потужність | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|--|--|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Булочки (уже спечені) | 2-4 шт. | Лише гриль | 2-3 | 2-3 |
| | Вказівки 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) |
| Вказівки Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку. | | | | |
| Тости по-гавайськи (шинка, ананас, шматки сиру) | 2 шт. (300 г) | 450 Вт + гриль | 3½-4 | - |
| | Вказівки Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини. | | | |
| Печена картопля | 250 г | 600 Вт + гриль | 4½-5½ | - |
| | 500 г | 600 Вт + гриль | 8-9 | - |
| Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля. | | | | |
| Шматки курки | 450-500 г (2 шт.) | 300 Вт + гриль | 10-12 | 12-13 |
| | Вказівки 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 |
| | Вказівки 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 |
| | Вказівки 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 | - |
| | Вказівки Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку. | | | |

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 закрючуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6 ½-7 ½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

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

Усунення несправностей

Усунення несправностей

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

| Проблема | Причина | Вирішення |
|--|---|--|
| Загальні дані | | |
| Неможливо належним чином натиснути кнопки. | Можливо, між кнопками накопилися сторонні речовини. | Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу. |
| | Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога. | Витріть вологу. |
| | Увімкнено функцію блокування від дітей. | Вимкніть блокування від дітей. |
| Не відображається час. | Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії). | Вимкніть еко-режим. |
| Піч не працює. | Відсутнє живлення. | Перевірте, чи підключено живлення. |
| | Відкриті дверцята. | Закрийте дверцята і спробуйте ще раз. |
| | На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини. | Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу. |
| Піч припиняє працювати посеред робочого процесу. | Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву. | Перевернувши страву, натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с) ще раз, щоб продовжити роботу. |

| Проблема | Причина | Вирішення |
|---|--|--|
| Під час роботи вимикається живлення. | Піч працювала упродовж тривалого часу. | Після тривалої роботи дайте печі час охолонути. |
| | Вентилятор охолодження не працює. | Послухайте, як звучить вентилятор охолодження. |
| | Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині. | Покладіть продукти в піч. |
| | Недостатньо простору для вентиляції печі. | На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення. |
| | До однієї розетки підключено кілька пристроїв. | Виділіть для печі окрему розетку. |
| Під час роботи печі чується потрiскування, піч не працює. | Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування. | Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути. |
| Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи. | Недостатньо простору для вентиляції печі. | На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення. |
| | На печі лежать сторонні предмети. | Заберіть будь-які предмети з печі. |
| Неможливо належним чином відкрити дверцята. | Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралася залишки їжі. | Почистьте піч і відкрийте дверцята. |

| Проблема | Причина | Вирішення |
|---|--|--|
| Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином. | Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд. | Поставте в піч горнятко води (горнятко має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном. |
| Функція розморожування не працює. | Готується надто багато їжі. | Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. |
| Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається. | Дверцята залишили відчиненими на тривалий час. | Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО) . |
| | На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини. | Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз. |
| Під час приготування лунає звуковий сигнал. | Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти. | Перевернувши страву, натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с) ще раз, щоб продовжити роботу. |
| Піч встановлена нерівно. | Піч встановлено на нерівній поверхні. | Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні. |
| Під час приготування спостерігається іскріння. | Під час роботи печі/ функції розморожування використовується металевий посуд. | Не використовуйте металевий посуд. |
| З увімкнення живлення піч відразу починає працювати. | Дверцята не закрито належним чином. | Закрийте дверцята і спробуйте ще раз. |

| Проблема | Причина | Вирішення |
|--|--|---|
| Піч наелектризована. | Живлення або розетку не заземлено належним чином. | Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку. |
| На печі є краплі води. Через зазор у дверцятах виходить пара. У печі залишається вода. | Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі. | Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником. |
| Надто яскраве світло в печі. | Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції. | Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю печі. |
| Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює. | Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування. | Це не є несправністю печі. |
| Скляна тарілка | | |
| Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися. | Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином. | Встановіть роликову опору і повторіть спробу. |
| Під час обертання скляна тарілка гальмує. | Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі. | Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності. |
| Скляна тарілка гримить під час обертання. | На дні печі зібralися залишки їжі. | Усуньте залишки їжі з дна печі. |

Усунення несправностей

| Проблема | Причина | Вирішення |
|---|---|--|
| Гриль | | |
| Під час роботи з печі йде дим. | Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим. | Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути. |
| | На нагрівальних елементах зібралася їжа. | Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів. |
| | Їжа знаходиться надто близько до гриля. | Кладіть страву на належній відстані від гриля. |
| | Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено. | Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено. |
| Піч | | |
| Піч не нагрівається. | Відкриті дверцята. | Закрийте дверцята і спробуйте ще раз. |
| Під час попереднього розігрівання йде дим. | Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим. | Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути. |
| | На нагрівальних елементах зібралася їжа. | Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів. |
| Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси. | Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд. | Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру. |
| З печі чути неприємний запах. | На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса. | Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах. |

| Проблема | Причина | Вирішення |
|------------------------------|---|---|
| Піч не готує належним чином. | Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються. | Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви. |
| | Неправильно встановлено елементи керування печі. | Належним чином налаштуйте елементи керування та спробуйте ще раз. |
| | Неправильно встановлено гриль або інше приладдя. | Встановіть приладдя належним чином. |
| | Використовується посуд неправильного типу або розміру. | Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном. |

Техническe характеристики

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

| Модель | | GE88SU* |
|---------------------------|--------------------|---------------------------|
| Джерело живлення | | 230 В / 50 Гц |
| Споживання електроенергії | 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 360 мм |
| | Внутрішня камера | 330 x 211 x 324 мм |
| Об'єм | | 23 літри |
| Вага | Нетто | близько 13,0 кг |

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Примітка

Примітка

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

Адреса виробника: (Маєтан-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

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.

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

| КРАЇНА | ТЕЛЕФОН | ВЕБ-САЙТ |
|------------|--|---|
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88) | www.samsung.com/ru/support |
| GEORGIA | 0-800-555-555 | www.samsung.com/support |
| ARMENIA | 0-800-05-555 | |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55 | |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977) | |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799) | |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700) | www.samsung.com/kz_ru/support |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | www.samsung.com/support |
| MONGOLIA | 1800-25-55 | |
| BELARUS | 810-800-500-55-500 | |
| MOLDOVA | 0-800-614-40 | |
| UKRAINE | 0-800-502-000 | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |



DE68-04559A-01

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

GE88SU*



SAMSUNG

Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары 3

| | |
|---|---|
| Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер | 6 |
| Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары | 7 |
| Шектеулі кепілдік | 8 |
| Құрылғы тобының сипаттамасы | 8 |
| Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) | 8 |

Орнату 9

| | |
|------------------|---|
| Керек-жарақтары | 9 |
| Орнатылатын орын | 9 |
| Бұрылмалы табақ | 9 |

Күтім көрсету 10

| | |
|--|----|
| Тазалау | 10 |
| Ауыстыру (жөндеу) | 10 |
| Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету | 10 |

Пештің функциялары 11

| | |
|----------------|----|
| Пеш | 11 |
| Басқару панелі | 11 |

Пешті іске пайдалану 12

| | |
|--|----|
| Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды | 12 |
| Уақытты орнату | 12 |
| Пісіру/Қыздыру | 13 |
| Пісіру уақытын реттеу | 14 |
| Пісіруді тоқтату | 14 |
| Қуатты үнемдеу режимін орнату | 14 |
| Иіс кетіру функциясын қолдану | 14 |
| Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолдану | 15 |
| Керек-жарақтарды таңдау | 21 |
| Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану | 22 |
| Гриль жасау | 23 |

2 Қазақ

| | |
|---|----|
| Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану | 23 |
| Гриль+30с функцияларын пайдалану | 24 |
| Сигнал құралын өшіру | 24 |
| Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы | 24 |

Ыдыстың жарамдылығын анықтау 25

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 26

| | |
|--------------------------|----|
| Микротолқындар | 26 |
| Пісіру | 26 |
| Қыздыру | 28 |
| Сұйық тағамдарды қыздыру | 28 |
| Баланың тағамын қыздыру | 28 |
| Қолмен жібіту | 30 |
| Гриль | 31 |
| Микротолқын + Гриль | 31 |
| Арнайы ақыл-кеңес | 33 |

Ақаулық себептерін анықтау 34

| | |
|----------------------------|----|
| Ақаулық себептерін анықтау | 34 |
|----------------------------|----|

Техникалық параметрлері 37

Қауіпсіздік нұсқаулары

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

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

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

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

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

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

- дүкендердің ас бөлмелерінде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарында;
- ферма үйлерінде;

- қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;

- таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған.

Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

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

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

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

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.

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

Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне (жеке қойып) қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қюға болмайды.

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

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

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

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

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

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

Егер пештен тосын шуыл, көңірсiген немесе түтiн иiсi шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан, балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Түрпілі тазалағыш заттарды не өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп, оның шытынап кетуіне алып келеді.

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

ЕСКЕРТУ: 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.

НАЗАР САЛЫҢЫЗ: Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын 8 жастан асқан балалар, басқаның қадағалауымен орындай алады.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс. Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз. Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.

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

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

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

Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды. Саусақтарыңызды немесе бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, техникалық параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Ашаны қабырғадағы розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымдарды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.

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

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

Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.

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

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

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

Микротолқынға қатысты ескерту

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

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

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

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

Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

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

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

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

Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Өрт шығу қаупі бар. Пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

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

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

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

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

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

Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

Шектеулі көпілдік

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

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

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

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

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

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

Құрылғы тобының сипаттамасы

Бұл 2-ші топтағы, B 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 дөнекерлейтін құрылғылар да жатады.

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

Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар өлдерге қатысты)

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

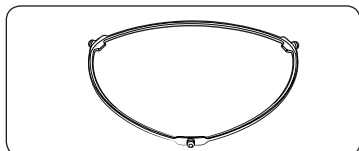
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

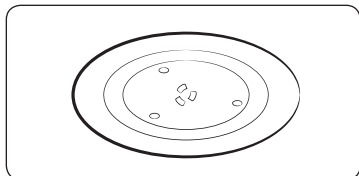
Орнату

Керек-жарақтары

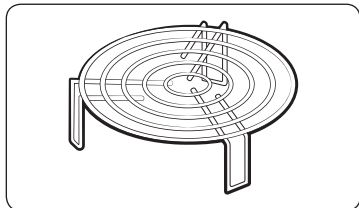
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.



01 Айналмалы шығырық, пеш табанының ортасына қойылады. Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



02 Бұрылмалы табақ, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады. Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

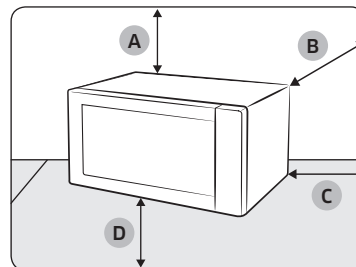


03 Гриль тор, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

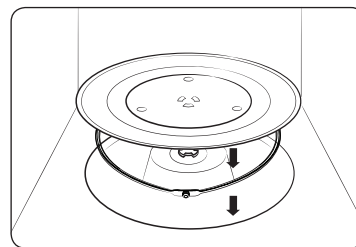
Орнатылатын орын



- A.** жоғарыдан 20 см
- B.** артқы жағынан 10 см
- C.** жанынан 10 см
- D.** еденнен 85 см биік

- Тегіс, деңгейленген және еденнен кемінде 85 см жоғары орын таңдаңыз. Беткі жағы пештің салмағын көтере алатындай болуы керек.
- Желдету үшін кемінде артқы қабырғадан және қос бүйір жағынан 10 см және үстіңгі жағынан 20 см орын қалдырыңыз.
- Пешті басқа микротолқынды пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз.
- Бұл пештің қуатпен жабдықтау параметрлеріне сай екеніне көз жеткізіңіз, Міндетті түрде қолдану керек болса, тек рұқсат етілген ұзартқыштарды ғана пайдаланыңыз.
- Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында, ішкі беттері мен есіктің тығыздағыштарын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Бұрылмалы табақ



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

Күтім көрсету

Тазалау

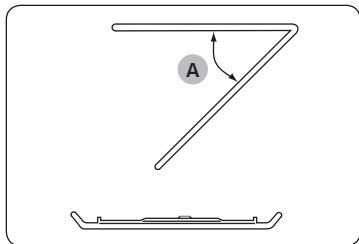
Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.

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

Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

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

Ішкі тербелмелі қыздырғышы бар үлгілерді тазалау үшін



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

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

Ауыстыру (жөндеу)

⚠ ЕСКЕРТУ

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

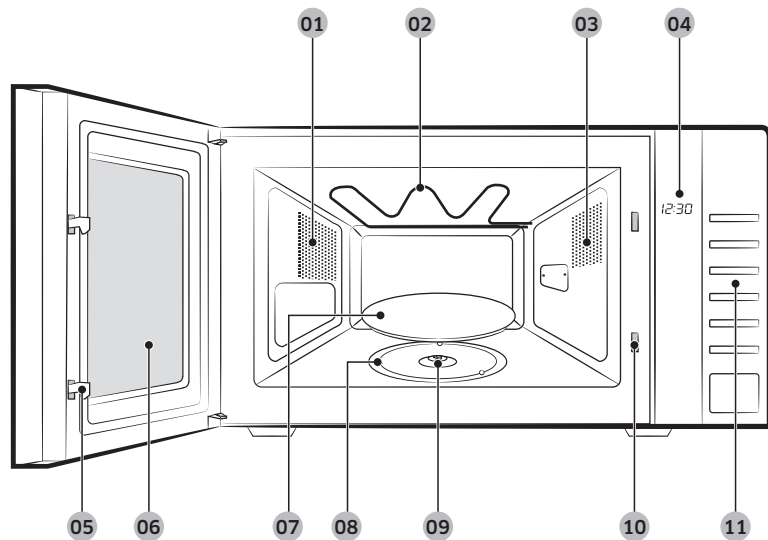
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.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

Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

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

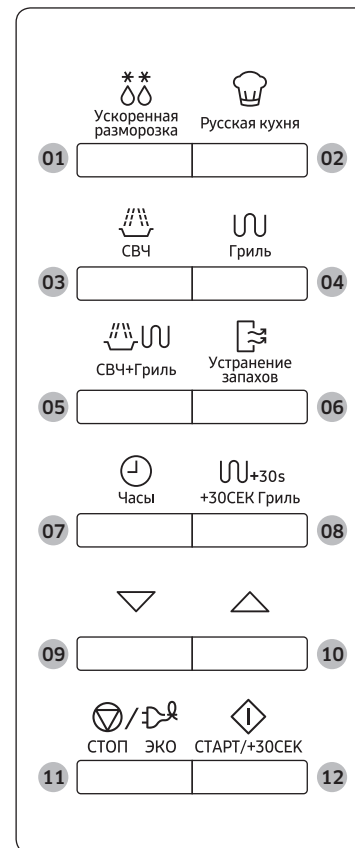
Пештің функциялары

Пеш



- | | | |
|---|----------------------|-----------------|
| 01 Желдеткіш саңылаулар | 02 Гриль | 03 Шам |
| 04 Бейнебет | 05 Есік бекітпелері | 06 Есік |
| 07 Бұрылмалы табақ | 08 Айналмалы шығырық | 09 Жалғастырғыш |
| 10 Қауіпсіздік бекітпесінің саңылаулары | 11 Басқару панелі | |

Басқару панелі



- | | |
|--|---|
| 01 Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту) | 02 Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру) |
| 03 СВЧ (Микротолқын) | 04 Гриль (Гриль) |
| 05 СВЧ+Гриль (Аралас режим) | 06 Устранение запахов (Иіс кетіру) |
| 07 Часы (Сағат) | 08 +30СЕК Гриль (Гриль+30с) |
| 09 Төмен | 10 Жоғары |
| 11 СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО) | 12 СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с) |

Пештің функциялары



Пешті іске пайдалану

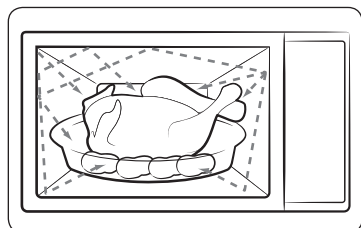
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібiту
- Алдын ала қыздыру
- 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)

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептiде және осы кітапшадa көрсетiлген тағамды қоя тұру уақытын, келесiнi орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетiнен ортасына дейiн бiркелкi піседi.
- Тағамның бәр жерiндегi температура бiрдей.

Уақытты орнату

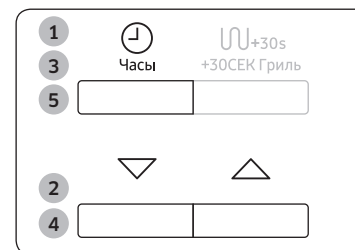
Сiздiң микротолқынды пешiңiзге сағат орнатылған. Қуат көзiне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.

Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесi жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пештi алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшiп қалғанда

📖 ЕСКЕРТПЕ

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.



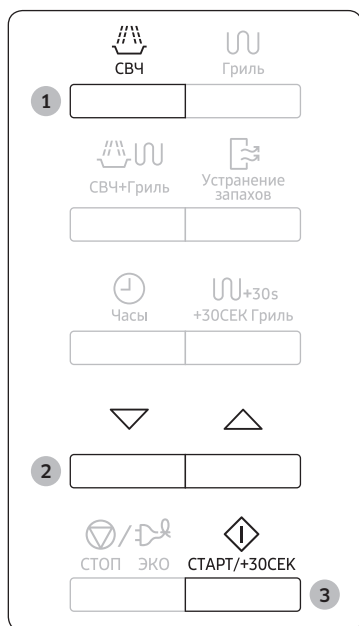
1. Сағатты келесi режимге қою үшін...
 - 24-сағаттық режим
 - 12-сағаттық режим

Часы (Сағат) түймешiгiн бiр немесе екi рет басыңыз
2. Сағатты орнату үшін **Төмен** және **Жоғары** түймешiктерiн басыңыз.
3. **Часы (Сағат)** түймешiгiн басыңыз.
4. Минутты орнату үшін **Төмен** және **Жоғары** түймешiктерiн басыңыз.
5. **Часы (Сағат)** түймешiгiн басыңыз.



Пісіру/Қыздыру

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



- СВЧ (Микротолқын)** түймешігін басыңыз. 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі: Тиісті қуат мәнін **СВЧ (Микротолқын)** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні қайта көрсетілгенше басып таңдаңыз. Қуат мәні кестесін қараңыз.
- Пісіру уақытын **Төмен** және **Жоғары** түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз.
- СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін басыңыз. Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
 - Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
 - Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
 - Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (800 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін пісіру уақытының әрбір 30 секунд үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.

Қуат мәндері

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

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

📖 ЕСКЕРТПЕ

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

Пешті іске пайдалану

Пісіру уақытын реттеу

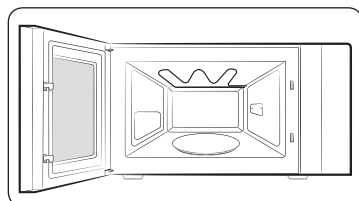
Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.



Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін бір рет басыңыз.

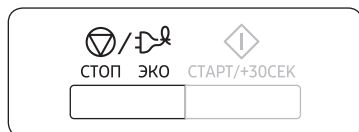
Пісіруді тоқтату

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.



Уақытша тоқтату үшін;

Есікті ашыңыз.
Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін есікті жабыңыз да, **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін қайта басыңыз.



Мүлдем тоқтату үшін;

СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО) түймешігін басыңыз.
Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** түймешігін қайта басыңыз.

ⓘ ЕСКЕРТПЕ

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

Қуатты үнемдеу режимін орнату



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

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

Иіс кетіру функциясын қолдану

Бұл функцияны иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндел кеткен кезде қолданыңыз.



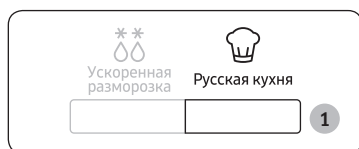
Тазалап болғаннан кейін **Устранение запахов (Иіс кетіру)** түймешігін басыңыз, төрт рет сигнал естіледі.

ⓘ ЕСКЕРТПЕ

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

Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолдану

Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды. Тағамды **Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)** түймешігін қажетінше басып таңдауға болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.



1. Пісірілетін тағамның түрін **Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз. (Келесі беттегі кестеге қараңыз).

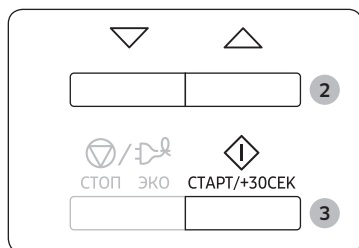
- 1) ТАҒЫ АС
- 2) ТҮСКІ АС
- 3) КЕШКІ АС
- 4) АРНАЙЫ ТАҒАМДАР

2. Тағамды **Төмен** және **Жоғары** түймешіктерін басып таңдаңыз. (Келесі беттегі кестеге қараңыз).

3. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін басыңыз.

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.



ЕСКЕРТПЕ

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

Пешті іске пайдалану

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|-----|---|---------------------------------------|---|
| 1-5 | Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан | 2 x 75 г | Нан - 2 тілім (22 r/тілім), қалбырдағы арқан балық - 60 г (30г/дана), майонез - 36 г (18г/дана), сарымсақ (ұсақталған) - 2-5 г |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен 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> |
| 1-6 | Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық | Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш - 132 г | Шұжық - 2 тілім (50г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы) |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> |
| 1-7 | Омлет | 130 - 135 г | Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> |
| 1-8 | 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>< Ұсыныстар ></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. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.</p> |
| 1-9 | Көкс | 180 г | Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қолпытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></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 |
|------|------------------------|-----------------------|--|
| 1-10 | 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>< Ұсыныстар ></p> <p>Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.</p> |

2. ТҮСКІ АС

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|-----|-------|-----------------------|--|
| 2-1 | Борц | 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>< Ұсыныстар ></p> <p>Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p> |
| 2-2 | 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>< Ұсыныстар ></p> <p>Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.</p> |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|-----|----------------------------|-----------------------|--|
| 2-3 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпестен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.</p> |
| 2-4 | Көкөніс сорпасы | 350 г | Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> |
| 2-5 | Тауық етінен жасалған көже | 350 г | Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.</p> |
| 2-6 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|------|-------------------------------------|-----------------------|---|
| 2-7 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпестен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.</p> |
| 2-8 | 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, джон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын қосыңыз (1). Табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпестен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.</p> |
| 2-9 | 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. |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Тұмшашпестен сигнал естілген кезде аударыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> |
| 2-10 | Құрғақ жеміс компоты | 200 мл | Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім Қайнаған су – 450 мл |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> |

Пешті іске пайдалану

3. КЕШКІ АС

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|-----|---|-----------------------|---|
| 3-1 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>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.</p> |
| 3-2 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>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. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p> |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|-----|--|-----------------------|--|
| 3-3 | 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 - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>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. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p> |
| 3-4 | 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 дана (50 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.</p> |
| 3-5 | Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық | 315 г | Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.</p> |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|-----|---|-------------------------|--|
| 3-6 | Картоп пісірмесі | 140-180 г (1-2 дана) | Ірі картоп(160 - 200 г) - 1-2 дана |
| | < Ұсыныстар > Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз. | | |
| 3-7 | Рататуй | 260 г | Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болгар 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 |
| | < Ұсыныстар > Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| 3-8 | 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 |
| | < Ұсыныстар > Барлық құраластарды араластырыңыз(а). Шара төрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(b). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(с). Пісіре бастаңыз | | |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|------|--|-----------------------|---|
| 3-9 | 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 |
| | < Ұсыныстар > Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз.(2) Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз | | |
| 3-10 | 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 15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана (әр данасы 60-70 г), тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г |
| | < Ұсыныстар > 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 | | |
| 3-11 | Мұздатылған пицца | 370 г | Мұздатылған пицца – 350 г |
| | < Ұсыныстар > Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |

Пешті іске пайдалану

4. АРНАЙЫ ТАҒАМ

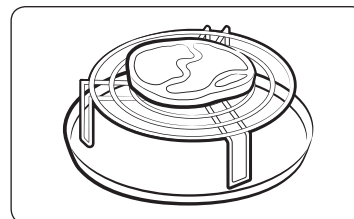
| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|-----|---------------------------------------|-----------------------|--|
| 4-1 | Ет толтырылған болгар бұрышы | 480-500 г (2 дана) | (1) Болгар бұрышы – 2 дана (әр данасы 80г), тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) - 150-190г (екі бөлікке бөліңіз), 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p> |
| 4-2 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>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.</p> |
| 4-3 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Ірімшікті 5см x 5см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|-----|-------------------------------|-----------------------|--|
| 4-4 | Тауық кәуабы | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Филені 3см x 3см текшеге бөліңіз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> |
| 4-5 | Боярлар өті | 260 г | Туралған шошқаның мойны - 280 г (4-ке бөлінген), тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p> |
| 4-6 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>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. Тұмшапештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Қамырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p> |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|------|---------------------------|-----------------------|--|
| 4-7 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаныз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p> |
| 4-8 | 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 |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақтақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</p> |
| 4-9 | Печенье | 160 г (2 x 80 г) | Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1 г |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>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.</p> |
| 4-10 | Мүкжидектен жасалған морс | 200 мл | Мұздатылған мүкжидек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл |
| | | | <p>< Ұсыныстар ></p> <p>Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.</p> |

Керек-жарақтарды таңдау

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



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

ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, **25-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау"** тарауынан қараңыз.

Пешті іске пайдалану

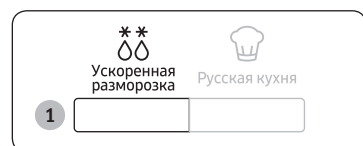
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану

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.

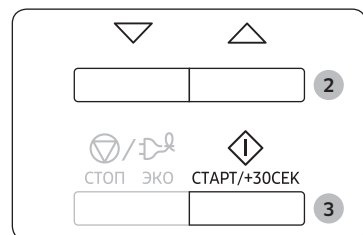
ЕСКЕРТПЕ

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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



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



2. Тағамның салмағын **Төмен** және **Жоғары** түймешіктерін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.

3. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін басыңыз.

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Тағам жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін қайта басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

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

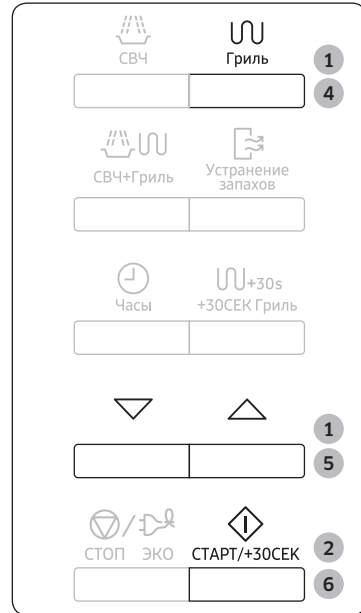
| Код | Тағам | Мөлшері | Қоя тұру уақыты | Ұсыныстар |
|-----|-------------|------------|-----------------|--|
| 1 | Ет | 200-1500 г | 20-90 мин | Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын 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. Тұшпапештен сигнал естілген кезде жемістерді араластырыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. |

ЕСКЕРТПЕ

Тағамды қолдан жібіткізі келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 30-ші беттен қараңыз.

Гриль жасау

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



1. Гриль құрылғысын **Гриль (Гриль)** түймешігін басып қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз, алдын ала қыздыру уақыттарын **Төмен** және **Жоғары** түймешіктерін басып орнатыңыз.
2. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін басыңыз.
3. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.
4. **Гриль (Гриль)** түймешігін басыңыз. Бейнебетте келесі пайда болады:
5. Гриль жасау уақытын **Төмен** және **Жоғары** түймешіктерін басып орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
6. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін басыңыз. Гриль жасап 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.

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Гриль жасап жатқан кезде қыздырғыш элемент сөніп, қосылса абыржымаңыз. Бұл жүйе пеш шамадан тыс қызып кетудің алдын алатын етіп жасалған.

📖 ЕСКЕРТПЕ

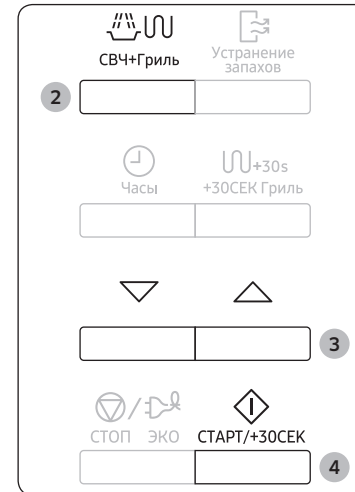
Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.


Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану

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

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

- 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. Есікті ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.
2. **СВЧ+Гриль (Аралас режим)** түймешігін басыңыз. Бейнебетте келесі көрсетіледі:
 (микротолқын және гриль режимі)
600 Вт (қуат шығысы)
 - Тиісті қуат деңгейін **СВЧ+Гриль (Аралас режим)** түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.
 - Гриль температурасын орната алмайсыз.
3. Пісіру уақытын **Төмен** және **Жоғары** түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.
4. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін басыңыз. 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.

📖 ЕСКЕРТПЕ

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

Пешті іске пайдалану

Гриль+30с функцияларын пайдалану

+30СЕК Гриль (Гриль+30с) функциясы сонымен қатар, тағамды көп пісіріп жібермей бет жағын қызарту үшін **Гриль (Гриль)** режимінің уақытын бір рет басқанда 30 секундқа ұзартуға мүмкіндік береді.

Гриль (Гриль) режимінің пісіру уақытын ұзарту үшін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін бір рет басыңыз.

Мысалы, **Гриль (Гриль)** режиміне үш минут қосу үшін **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін алты рет басыңыз.

- Қызу толқынымен гриль жасау қосулы тұрғанда, Желдеткішті қосу/сәндіру дыбысының естілуі қалыпты жағдай.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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



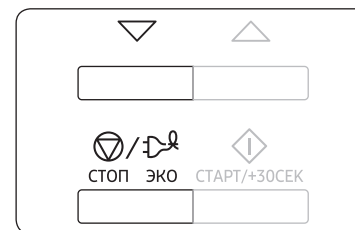
Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.

+30СЕК Гриль (Гриль+30с) түймесін басыңыз. Гриль жасала бастайды.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

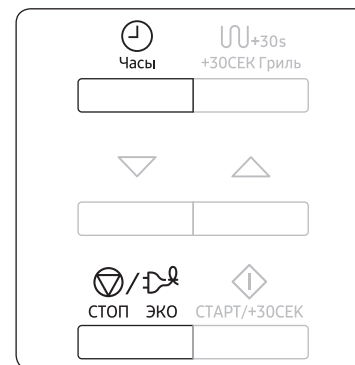


- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** және **Төмен** түймешіктерін қатар басыңыз.
 - Бейнебетте "OFF" көрсетіледі.
 - Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.
- Сигнал құралын қайта қосу үшін **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** және **Төмен** түймешіктерін қатар басыңыз.
 - Бейнебетте "On" көрсетіледі.
 - Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы

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

Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.



- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** және **Часы (Сағат)** түймешіктерін қатар басыңыз.
 - Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
 - Бейнебетте "L" көрсетіледі.
- Пештің бұғатын ашу үшін **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** және **Часы (Сағат)** түймешіктерін қайта қатар басыңыз.
 - Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

Ыдыстың жарамдылығын анықтау

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.

Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.

Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

| Ыдыс-аяқ | Микротолқынға төзімді | Түсіндірме |
|---|-----------------------|---|
| Алюминий фольга | ✓X | Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін. |
| Жұқа табақ | ✓ | 8 минуттан артық қыздырмаңыз. |
| Фарфор және керамика | ✓ | Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады. |
| Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар | ✓ | Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады. |
| Фастфуд орамдары | | |
| • Полистирол кеселер мен сауыттар | ✓ | Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін. |
| • Қағаз қалта немесе газет | X | Өртеніп кетуі мүмкін. |
| • Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі | X | Электр жарқылы пайда болуы мүмкін. |
| Шыны ыдыс | | |
| • Пештен үстел ыдыстарына | ✓ | Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады. |

| 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. |
| Металл | | |
| • Ыдыстар | X | Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін. |
| • Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш | X | |
| Қағаз | | |
| • Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы | ✓ | Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін. |
| • Өңделген қағаз | X | Электр жарқылы пайда болуы мүмкін. |
| Пластик | | |
| • 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 шарлуы мүмкін. |
| • Тоңазытқыш қалталар | ✓X | Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз. |
| Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз | ✓ | Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады. |

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

Тағам пісіруге қатысты 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 микротолқындарды 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 пудингі, 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

Қапағы 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 өскен күріш) | 250 г | 800 Вт | 17-18 | 5 | 500 мл суық су қосыңыз. |
| Аралас жүгері (Күріш + Дәнді дақыл) | 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 басқаша көрсетілмесе, әрбір 250 г-ға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық) – кестеге қараңыз. Аз уақыт пісіретін 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 турасаңыз, 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. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. |
| | 500 г | 7-7½ | 3 | |
| 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. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. |
| | 500 г | 8½-9 | | |
| 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. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз. |
| | 250 г | 3-3½ | 3 | |

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

| Тағам | Мөлшері | Уақыт (мин) | Қоя тұру уақыты (мин) | Нұсқаулар |
|-----------------------|---------|-------------|-----------------------|---|
| 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. |
| Картоп | 250 г | 4-5 | 3 | Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене бөліңіз 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 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды 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 бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

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

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

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

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қыздырылған тағамның ерқашан 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 ерқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӨРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

Баланың тағамын қыздыру

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

Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз.

Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ: Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын ерқашан 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 |
| | Нұсқаулар 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 |
| | Нұсқаулар 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 |
| | Нұсқаулар Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бетелкеге 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, шәй және су) | 150 мл (1 кесе) | 800 Вт | 1-1½ | 1-2 |
| | 250 мл (1 кружка) | 800 Вт | 1½-2 | 1-2 |
| | Нұсқаулар Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. | | | |

| Тағам | Мөлшері | Қуат | Уақыт (мин) | Қоя тұру уақыты (мин) |
|--|---|--------|-------------|-----------------------|
| Көже (Салқындатылған) | 250 г | 800 Вт | 3-3½ | 2-3 |
| | Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. | | | |
| Бұқтырылған тағам (Салқындатылған) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 2-3 |
| | Нұсқаулар Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру және үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. | | | |
| Тұздығы бар макарон (Салқындатылған) | 350 г | 600 Вт | 4½-5½ | 3 |
| | Нұсқаулар 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 |
| | Нұсқаулар Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. | | | |
| Табаққа салынған тағам (салқындатылған) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 3 |
| | Нұсқаулар 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. | | | |

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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) |
|--|---------------|---------|-------------|-----------------------|
| Ет | Фаршталған ет | 250 г | 6½-7½ | 5-25 |
| | | 500 г | 10-12 | 5-25 |
| | Шошқа стейгі | 250 г | 7½-8½ | 5-25 |
| Нұсқаулар | | | | |
| Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! | | | | |

| | Тағам | Мөлшері | Уақыт (мин) | Қоя тұру уақыты (мин) |
|--|----------------------------------|----------------|-------------|-----------------------|
| Құс еті | Тауықтың кесек еттері | 500 г (2 дана) | 14½-15½ | 15-40 |
| | Бүтін тауық | 900 г | 28-30 | |
| Нұсқаулар | | | | |
| Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! | | | | |
| Балық | Балық филесі | 250 г (2 дана) | 6-7 | 5-15 |
| | | 400 г (4 дана) | 12-13 | |
| Нұсқаулар | | | | |
| Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! | | | | |
| Жеміс | Жидек | 250 г | 6-7 | 5-10 |
| | Нұсқаулар | | | |
| Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз. | | | | |
| Нан | Булочка (өрбірі 50 г) | 2 дана | ½-1 | 5-20 |
| | | 4 дана | 2-2½ | 5-20 |
| | Тост наны/Сэндвич | 250 г | 4½-5 | 5-20 |
| | Неміс наны (Бидай+қарабидай ұны) | 500 г | 8-10 | |
| | Нұсқаулар | | | |
| 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) |
| Нұсқаулар | | | | |
| Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз. | | | | |
| Багета + толтырмасы бар (Қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ) | 250-300 г (2 дана) | 450 Вт + Гриль | 8-9 | - |
| | Нұсқаулар | | | |
| 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 | - |
| | Нұсқаулар | | | |
| Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | | |
| Макарон (Каннелони, макарони, лазанья) | 400 г | - | 600 Вт + Гриль (14-15) | Тек гриль (2-3) |
| | Нұсқаулар | | | |
| Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | | |

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

| Жаңа тағам | Мөлшері | Қуат | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин) |
|-------------------------|--|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Тауық нагетсі | 250 г | 450 Вт + Гриль | 5-5½ | 3-3½ |
| | Нұсқаулар Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз. | | | |
| Пеште дайындалған чипсы | 250 г | 450 Вт + Гриль | 9-11 | 4-5 |
| | Нұсқаулар 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 (әрбірі 25 г) | Тек гриль | 4-5 | 4½-5½ |
| | Нұсқаулар Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. | | | |
| Булочкалар (пісірілген) | 2-4 дана | Тек гриль | 2-3 | 2-3 |
| | Нұсқаулар 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) |
| | Нұсқаулар Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз. | | | |

| Жаңа тағам | Мөлшері | Қуат | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин) |
|--|--|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Гавай тост наны (Ветчина, ананас, ірімшік тілімдері) | 2 дана (300 г) | 450 Вт + Гриль | 3½-4 | - |
| | Нұсқаулар 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 | - |
| Нұсқаулар 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 |
| | Нұсқаулар 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. | | | |
| Туралған қой еті/сиырдың қоң еті (орташа) | 400 г (4 дана) | Тек гриль | 12-15 | 9-12 |
| | Нұсқаулар 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 |
| | Нұсқаулар Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | |

| Жаңа тағам | Мөлшері | Қуат | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин) |
|---|------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Пісірілген алма | 1 алма (шамамен 200 г) | 300 Вт + Гриль | 4-4½ | - |
| | 2 алма (шамамен 400 г) | 300 Вт + Гриль | 6-7 | - |
| | Нұсқаулар | | | |
| 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 жаппай пирекс шыны ыдысыға салып, 3½-4½ минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

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

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

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

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

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

Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық себептерін анықтау

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

| Ақаулық | Себебі | Әрекет |
|--------------------------------------|--|--|
| Жалпылама ақпарат | | |
| Түймелер дұрыс басылмайды. | Түймешіктердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін. | Бөгде затты алып, қайталаңыз. |
| | Тач үлгілері үшін: Сыртқы бетіне ылғал тұрған. | Сыртқы бетіндегі ылғалды сүртіңіз. |
| | Бала қауіпсіздігінің құралы қосұлы. | Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіріңіз. |
| Уақыт көрсетілмейді. | Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған. | Эко функциясын сөндіріңіз. |
| Пеш жұмыс істемей тұр. | Тоқ қосылмаған. | Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз. |
| | Есік ашық тұр. | Есікті жауып, қайта қосыңыз. |
| | Есіктің қауіпсіздік механизмдеріне бөгде зат тұрып қалуы мүмкін. | Бөгде затты алып, қайталаңыз. |
| Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады. | Пайдаланушы тағамды аудару үшін есікті ашқан. | Тағамды аударғаннан кейін жұмысты СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с) үшін түймесін қайта басыңыз. |

| Ақаулық | Себебі | Әрекет |
|---|---|--|
| Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады. | Пеш ұзақ уақыт бойы тағам пісіріп тұрған. | Ұзақ уақыт тағам пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз. |
| | Желдеткіш жұмыс істемей тұр. | Желдеткіштің шуылын естіңіз. |
| | Пешті тағам салмай қолдануға әрекет еттіңіз. | Пешке тағам салыңыз. |
| | Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ. | Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |
| | Бір розеткаға бірнеше аша қосылған. | Пешке бір розетканы арнаңыз. |
| Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін пеш жұмыс істемейді. | Тұмшаланған тағам пісіргенде немесе қақпағы бар сауыпты пайдаланғанда тырс-тырс еткен дыбыс шығуы мүмкін. | Тұмшаланған сауыптарды пайдаланбаңыз, себебі ішіндегілер үлкейіп пісіру барысында жарылып кетуі мүмкін. |
| Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық. | Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ. | Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |
| | Пештің үстінде заттар бар. | Пештің үстінде заттарды алыңыз. |
| Есік дұрыс ашылмайды. | Есік пен пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған. | Пешті мұқият тазалап, содан кейін есігін ашыңыз. |

| Ақаулық | Себебі | Әрекет |
|---|--|--|
| Қыздыру, соның ішінде Жылы ұстау функциясы дұрыс жұмыс істемейді. | Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған. | Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз. |
| Жібіту функциясы жұмыс істемей тұр. | Өте көп тағам пісірілген. | Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. |
| Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды. | Есік ұзақ уақыт ашық қалған. | Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуі мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймесін басыңыз. |
| | Ішкі шамды басқа зат жауып қалған. | Пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз. |
| Тағам пісіру барысында сигнал естіледі. | Автоматты пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді. | Тағамды аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с) түймесін қайта басыңыз. |
| Пеш дұрыс деңгейленген жоқ. | Пеш тегіс жерге орнатылмаған. | Пештің тегіс, орнықты жерге орнатылғанына көз жеткізіңіз. |
| Пісіру барысында жарқыл пайда болады. | Пеш/жібіту функциялары кезінде темір сауыттар пайдаланылған. | Темір сауыттарды қолданбаңыз. |
| Тоқ қосылған кезде пеш дереу жұмыс істей бастайды. | Есік дұрыс жабылмаған. | Есікті жауып, қайта тексеріңіз. |

| Ақаулық | Себебі | Әрекет |
|---|---|---|
| Пештен тоқ соғады. | Қуат немесе қуат розеткасы жерге дұрыс қосылмаған. | Қуат немесе қуат розеткасының жерге дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз. |
| 1. Су тамшылайды. 2. Есіктің саңылауынан бу шығады. 3. Пеште су қалады. | Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес. | Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз. |
| Пештің ішінің жарығы әр түрлі. | Функция түріне қарай, қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді. | Тағам пісіру барысында қуат шығысы өзгерсе ақаулық болып табылмайды. Бұл пештің ақауы емес. |
| Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр. | Пешті желдету үшін тағам пісіріп болғаннан кейін желдеткіш шамамен 3 минут жұмыс істеп тұрады. | Бұл пештің ақауы емес. |
| Бұрылмалы табақ | | |
| Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айнамай тоқтап қалады. | Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған. | Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз. |
| Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады. | Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді. | Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз. |
| Бұрылмалы табақ айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады. | Пештің табанына тағам қалдығы тұрып қалған. | Пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз. |
| Гриль | | |

Ақаулық себептерін анықтау



| Ақаулық | Себебі | Әрекет |
|---|--|--|
| Жұмыс кезінде түтін шығады. | Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін. | Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс. |
| | Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған. | Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз. |
| | Тағам грильге өте жақын тұр. | Тағам пісіріп жатқанда қажетінше алыс қойыңыз. |
| | Тағам дұрыс дайындалмаған және/немесе қойылмаған. | Тағамның дұрыс дайындалғанына және қойылғанына көз жеткізіңіз. |
| Пеш | | |
| Пеш қызбайды. | Есік ашық тұр. | Есікті жауып, қайта қосыңыз. |
| Қыздырған кезде түтін шығады. | Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін. | Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс. |
| | Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған. | Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз. |
| Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады. | Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған. | Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз. |
| Пештің ішінен жағымсыз иіс шығады. | Тағам қалдығы немесе пластик еріген және пештің ішіне жабысқан. | Бу функциясын пайдаланып, содан кейін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Иісті тезірек кетіру үшін пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз. |

| Ақаулық | Себебі | Әрекет |
|-----------------------|--|--|
| Пеш дұрыс пісірмейді. | Тағам пісіру барысында пештің есігі жиі ашылған. | Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін. |
| | Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған. | Пештің басқару құралдары дұрыс орнатып, қайта бастаңыз. |
| | Гриль немесе басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған. | Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз. |
| | Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған. | Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз. |

Техникалық параметрлері

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

| Үлгі | | GE88SU* |
|-----------------------|--------------|---------------------------|
| Қуат көзі | | 230В ~ 50 Гц |
| Тұтынылатын қуат | Микротолқын | 1200 Вт |
| | Гриль | 1100 Вт |
| | Аралас режим | 2300 Вт |
| Қуат шығысы | | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705) |
| Жұмыс жиілігі | | 2450 МГц |
| Магнетрон | | OM75P(31) |
| Салқындату тәсілі | | Желдеткіштің моторы |
| Өлшемдері (Е x Б x Т) | Сырты | 489 x 275 x 360 мм |
| | Пештің іші | 330 x 211 x 324 мм |
| Сыйымдылығы | | 23 литр |
| Салмағы | Нетто | шамамен 13,0 кг |

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

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

Ескерім

Ескерім

Ескерім



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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы: Малайзия

Импорттаушы: «SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)

ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика
Қазақстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

| ЕЛ | ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ | НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ |
|------------|--|--|
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88) | www.samsung.com/ru/support |
| GEORGIA | 0-800-555-555 | www.samsung.com/support |
| ARMENIA | 0-800-05-555 | |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55 | |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977) | |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799) | |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700) | www.samsung.com/kz_ru/support |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | www.samsung.com/support |
| MONGOLIA | 1800-25-55 | |
| BELARUS | 810-800-500-55-500 | |
| MOLDOVA | 0-800-614-40 | |
| UKRAINE | 0-800-502-000 | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |



DE68-04559A-01

Mikroto'ldinli pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi

GE88SU*



SAMSUNG

Mundarija

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar | 3 | Birgalikdagi rejim: Mikroto'lqin va gril | 23 |
| Umumiy xavfsizlik | 6 | +30son Gril rejimini ishlatish | 24 |
| Mikroto'lqinga oid ehtiyot chorolari | 7 | Tovushli signalni o'chirib qo'yish | 24 |
| Cheklangan kafolat | 8 | Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish | 24 |
| Mahsulot guruhi bayoni | 8 | | |
| Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) | 8 | | |
| O'rnatish | 9 | Idish tanlash bo'yicha qo'llanma | 25 |
| Jihozlar | 9 | Taom tayyorlash bo'yicha qo'llanma | 26 |
| O'rnatish joyi | 9 | Mikroto'lqinlar | 26 |
| Aylanuvchi patnis | 9 | Taom tayyorlash | 26 |
| | | Taomni isitish | 28 |
| | | Suyuqliklarni isitish | 28 |
| | | Bolalar taomlarini isitish | 28 |
| | | Qo'lda muzdan tushirish | 30 |
| | | Gril | 31 |
| | | Mikroto'lqin + Gril | 31 |
| | | Maxsus maslahatlar | 33 |
| Xizmat ko'rsatish | 10 | Nosozliklarni bartaraf etish | 34 |
| Tozalash | 10 | Nosozliklarni bartaraf etish | 34 |
| Almashtirish (ta'mirlash) | 10 | | |
| Uzoq vaqt foydalanilmaydigan bo'lsa | 10 | Texnik xarakteristikalari | 37 |
| | | Mahsulot haqida ma'lumot | 37 |
| Mikroto'lqinli pech funksiyalari | 11 | | |
| Pech | 11 | | |
| Boshqaruv paneli | 11 | | |
| Mikroto'lqinli pechdan foydalanish | 12 | | |
| Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili | 12 | | |
| Vaqtini belgilash | 12 | | |
| Taom tayyorlash/Isitish | 13 | | |
| Taom tayyorlash vaqtini sozlash | 14 | | |
| Taom tayyorlashni to'xtatish | 14 | | |
| Elektr energiyasini tejash rejimi sozlamasi | 14 | | |
| Hidlarni yo'q qilish funksiyasini ishlatish | 14 | | |
| Rus taomlarini tayyorlash funksiyasini ishlatish | 15 | | |
| Qo'shimcha anjomlarni tanlash | 21 | | |
| Avtomatik tezlashtirilgan muzdan tushirish funksiyasini ishlatish | 22 | | |
| Gril rejimida tayyorlash | 23 | | |

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

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

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

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

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

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

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

- do'kon, idora yoki boshqa ishxonalarda xodimlar oshxonasida;
- og'ilxonalarda;
- mehmonxona va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;
- to'shak va nonushta turidagi mehmonxonalarda.

Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

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

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

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

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

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

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

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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.

Mikroto'lqinli pech pechtaxta ustida yoki alohida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

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

Jihoz ichidan idishlarni olayotganda aylanuvchi patnis siljib ketmasligi uchun ehtiyot bo'ling.

Jihozni bug'da tozalagich bilan tozalash mumkin emas.

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

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

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

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

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

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

Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

OGOHLANTIRISH: Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, natijada oyna darz ketishi mumkin.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

OGOHLANTIRISH: 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.

DIQQAT: Pishirish jarayonini kuzatib turish lozim. Qisqa muddatli pishirish jarayonini uzluksiz kuzatish lozim.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Ishlayotganida sirtlari qizib ketishi mumkin.

Bu qurilmalar tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoshdan katta va nazorat ostida bo'lmasalar, ular qurilmani tozalashi va unga texnik xizmat ko'rsatishi mumkin emas.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Umumiy xavfsizlik

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

Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto'lqin funksiyasida isitmang.

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

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

Pechni mahalliy va davlat qoidalariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.

Elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylaridan yot jismlarni ketkazish uchun muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.

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

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

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

Pech ishlab turganida uning elektr manbaiga ulash vilkasini sug'urib olmang.

Barmog'ingizni yoki yot jismlarni tiqmag. Pechga yot jismlar kirib qolsa, tokdan sug'uring va mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

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

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

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

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

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

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

Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.

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

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektsid sepmang.

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

Bolalar pech eshigiga urilib ketishi yoki barmog'ini qisib olishi mumkin. Eshigini ochib-yopayotganda bolalarni yaqinlashtirmang.

Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

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

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

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

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

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

Mikroto'liqlik pechga oid ehtiyot chorolari

Faqat mikroto'liqlikda ishlatish mumkin bo'lgan idish-tovoq ishlatilganda. Metall idishlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar kabildan foydalanmang.

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

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

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.

Yorilmasligi uchun xom tuxum yoki qaynatilgan tuxumlarni isitmang. Zich yopilgan yoki vakuumdagi idishlar, yong'och, pomidor va hokazolarni isitmang.

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

Idishlarni oloyotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

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

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

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

Mikroto'liqlik pechga oid ehtiyot chorolari

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

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Cheklangan kafolat

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

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

Pechdan 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. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.

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

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

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

Mahsulot guruhi bayoni

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

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

Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)



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

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

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

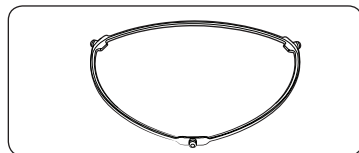
Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak.

Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tijoriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

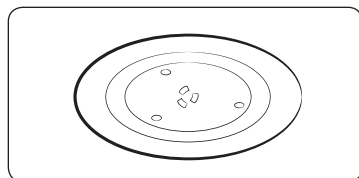
O'rnatish

Jihozlar

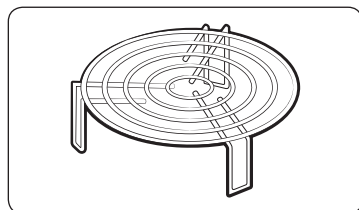
Modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta jihozlar kiradi va ular turli funksiyalarni amalga oshiradi.



- 01 Rolikli taglik** - pech markaziga o'rnatiladi. Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



- 02 Aylanuvchi patnis** - rolikli taglikda shunday o'rnatiladiki, uning markazi muftaga to'g'ri kelishi lozim. Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.

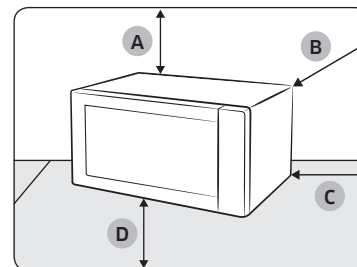


- 03 Gril panjarasi** - aylanuvchi patnisga o'rnatiladi. Metall panjaradan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.

⚠️ DIQQAT

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

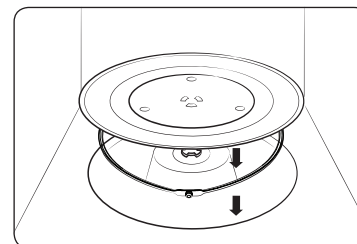
O'rnatish joyi



- A. Yuqoridan 20 sm
- B. Orqadan 10 sm
- C. Yon tomondan 10 sm
- D. Poldan 85 sm

- Poldan taxminan 85 sm balandlikdagi tekis va silliq yuzani tanlang. Yuza pechning og'irligini ko'tara olishi lozim.
- Havo bemaol aylanishi uchun bo'sh joy qoldiring: orqa va yon devorlaridan kamida 10 sm, tepasidan 20 sm.
- Mikroto'qinli pechni yuqori haroratli yoki yuqori namlikli joylarga, masalan, boshqa mikroto'qinli pech yoki isitish batareyalari yaqiniga o'rnatmang.
- Ushbu mikroto'qinli pechning elektr ta'minotiga qo'yilgan texnik talablarga rioya qilish lozim. Zarur hollarda faqat ruxsat berilgan uzaytirgich kabellardan foydalaning.
- Ilk marta ishlatishdan oldin ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

Aylanuvchi patnis



Pechdan barcha o'rovchi materiallarni olib tashlang. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rning. Patnis bemaol aylanayotganini tekshiring.



Xizmat ko'rsatish

Tozalash

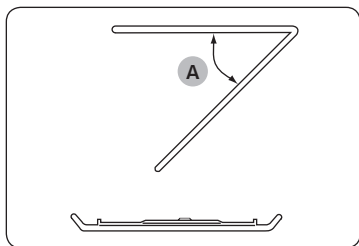
Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichiga, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (faqat tegishli modellarda) ahamiyat bering.

Agar eshigi yaxshi ochilmasa yoki yopilmasa, birinchi navbatda eshik zichlagichida kir to'planib qolmaganligini tekshirish kerak. Pechning ichki va tashqi sirtlarini tozalash uchun sovuqli suvda namlangan yumshoq latta ishlating. Yuving va quriting.

Pechdan ketmaydigan dog'lar va noxush hidni ketkazish

1. Pechda yot jismlar yo'qligiga amin bo'ling va suv qo'shilgan limon sharbati solingan stakanni aylanuvchi patnis o'rtasiga qo'ying.
2. Pechni maksimal quvvatda 10 daqiqa davomida isiting.
3. Sikl tugatgach, pech sovishini kuting. Keyin eshigini ochib, tayyorlash kamerasini artib tashlang.

Aylanuvchi isitgichli modellarda ichki sirtini tozalash



Tayyorlash kamerasining tepa qismini tozalash uchun rasmda ko'rsatilganidek qilib, yuqori isitish elementini 45° (A) pastga tushiring. Shunda tepa qismiga qo'l yetadigan bo'ladi. Ishni tugatgach, yuqori isitish elementini joyiga ko'tarib qo'ying.

⚠️ DIQQAT

- Eshigida va eshik zichlagichida kir to'planib qolmasligi uchun kuzatib boring: eshik ravon ochilishi va yopilishi kerak. Aks holda pechning ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pechning ventilyatsion tirqishlariga suv quyung.
- Tozalashda abraziv yoki kimyoviy moddalar ishlatmang.
- Har gal ishlatgandan keyin pech sovishini kuting, keyin yumshoq yuvish vositasi yordamida tayyorlash kamerasini tozalang.

Almashtirish (ta'mirlash)

⚠️ OGOHLANTIRISH

Pech ichida yechib olinadigan qismlari yo'q. Pechni o'zingizcha ta'mirlash yoki detallarini almashtirishga urinmang.

- Oshiq-moshiq, zichlagich va/yoki eshikda muammo yuz bersa, yordam uchun malakali texnik mutaxassis yoki mahalliy Samsung xizmat markaziga murojaat qiling.
- Agar lampani almashtirish zarur bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat markaziga murojaat qiling. O'zingiz almashtirmang.
- Agar pechning tashqi korpusi bilan muammo yuzaga kelsa, avval tokdan uzing, keyin mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

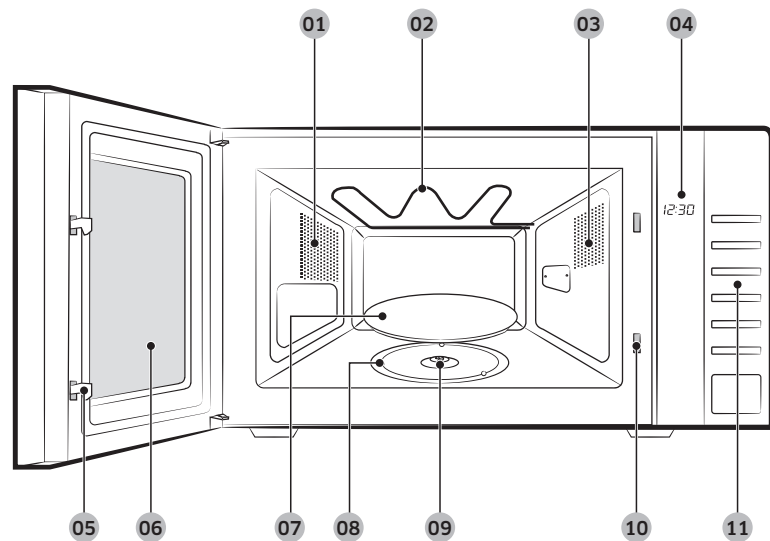
Uzoq vaqt foydalanilmaydigan bo'lsa

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



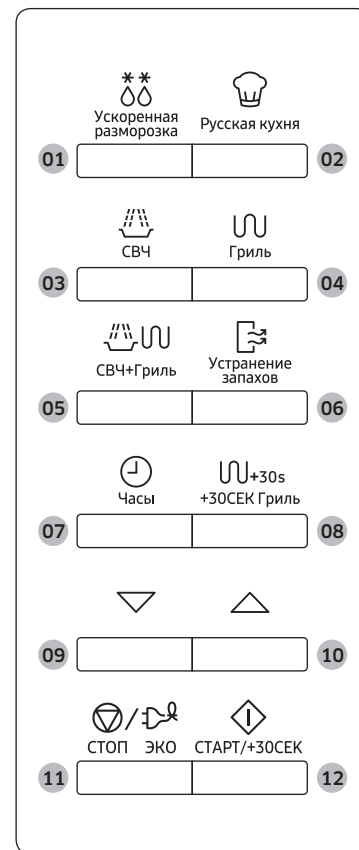
Mikroto'lqinli pech funksiyalari

Pech



- | | | |
|---|---------------------|-----------|
| 01 Ventilatsion tirqishlar | 02 Gril | 03 Chiroq |
| 04 Display | 05 Eshik qulfi | 06 Eshik |
| 07 Aylanuvchi patnis | 08 Rolikli taglik | 09 Mufta |
| 10 Blokirovka fiksatorlari uchun tirqishlar | 11 Boshqaruv paneli | |

Boshqaruv paneli



- | | |
|---|---|
| 01 Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish) | 02 Русская кухня (Rus taomlari) |
| 03 СВЧ (Mikroto'lqin) | 04 Гриль (Gril) |
| 05 СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril) | 06 Устранение запахов (Hidni yo'qotish) |
| 07 Часы (Soat) | 08 +30СЕК Гриль (+30son Gril) |
| 09 Pastga | 10 Teraga |
| 11 СТОП/ЭКО (STOP/ЕКО) | 12 СТАРТ/+30СЕК (START/+30son) |



Mikroto'lqinli pechdan foydalanish

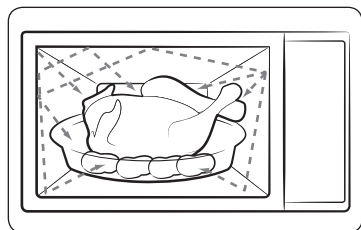
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili

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

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- muzdan tushirish;
- isitish;
- tayyorlash.

Taom tayyorlash tamoyili.



1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan mikroto'lqinlar pechning ichki devorlariga urilib, patnisda aylanayotgan taomda bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'lqinlar taomga taxminan 2,5 sm qalinlikda singiydi. Keyin, pishirish davom etgan sari mikroto'lqinlar taom ichida yoyilib ketadi.
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).

⚠️ DIQQAT

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

- Taomni bir tekis tayyorlash, jumladan markaziy qismida.
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

Vaqtни belgilash

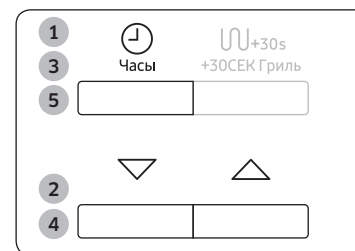
Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr quvvati berilganda displeyda vaqt avtomatik ravishda ko'rinadi "0", "88:88" yoki "12:00".

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

- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- O'zgaruvchan elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

📖 IZOH

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



1. Vaqtни ... o'rnatish uchun
 - 24 soatli formatda
 - 12 soatli formatda**Часы (Soat)** tugmasini bir yoki ikki marta bosing.
2. Soatни o'rnatish uchun **Pastga** va **Tepaga** tugmalarini bosing.
3. **Часы (Soat)** tugmasini bosing.
4. Daqiqani belgilash uchun **Pastga** va **Tepaga** tugmalarini bosing.
5. **Часы (Soat)** tugmasini bosing.

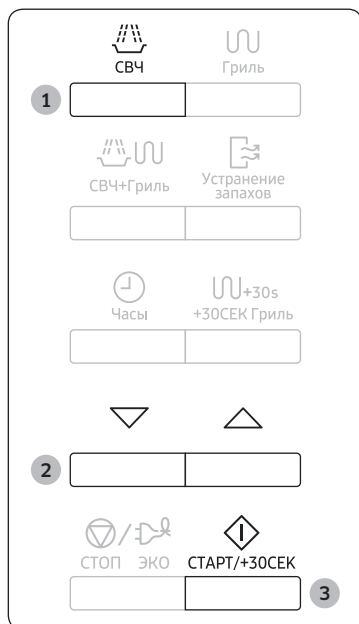


Taom tayyorlash/Isitish

Taomni tayyorlash va isitish jarayoni quyida tasvirlanadi.

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini ALBATTA tekshiring.

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



- 1. CBЧ (Mikroto'lqin)** tugmasini bosib, 800 Vt quvvat darajasi (tayyorlash uchun maksimal quvvat) paydo bo'ladi. Displayda kerakli quvvat darajasi ko'rsatilgunicha **CBЧ (Mikroto'lqin)** tugmasini bosgan holda kerakli darajani tanlang. Quvvat darajalari jadvalini ko'ring.
- 2.** Tayyorlash vaqtini **Pastga** va **Tepaga** tugmalarini bosib tanlang.
- 3. СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosib, Pechkada chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.
 - 1) Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi, u nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt tovushli signal beradi.
 - 2) Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetganligi haqida eslatib pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
 - 3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.

⚠️ DIQQAT

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

📖 IZOH

Taomni maksimal quvvatda (800 Vt) isitish kerak bo'lsa, tayyorlash vaqti uchun **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda kerakli darajada bosib. Pech darhol ishlay boshlaydi.

Quvvat darajalari

Quyida ko'rsatilgan quvvatlar rejimidan birini tanlang.

| Quvvat darajasi | Chiqish quvvati | |
|------------------|-----------------|---------|
| | МИКРОТО'ЛQIN | GRIL |
| YUQORI | 800 Vt | |
| O'RTA BALAND | 600 Vt | |
| O'RTA | 450 Vt | |
| O'RTA PAST | 300 Vt | |
| MUZDAN TUSHIRISH | 180 Vt | |
| PAST/ILIQ TAOM | 100 Vt | |
| GRIL | - | 1100 Vt |
| BIRGALIKDA I | 300 Vt | 1100 Vt |
| BIRGALIKDA II | 450 Vt | 1100 Vt |
| BIRGALIKDA III | 600 Vt | 1100 Vt |

📖 IZOH

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

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish

Taom tayyorlash vaqtini sozlash

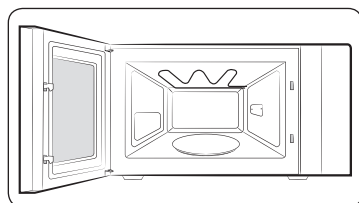
Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosish orqali o'rttirish mumkin.



30 soniya qo'shish uchun **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bir marta bosing.

Taom tayyorlashni to'xtatish

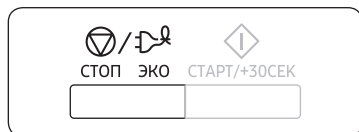
Taomning holatini tekshirish uchun pech ishlashini istagan payt to'xtatish mumkin.



Vaqtinchalik to'xtatish;

Eshikchani oching.

Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Taom tayyorlash jarayonini qayta boshlash uchun eshikchani yoping va **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** yana bir marta tugmasini bosing.



To'liq to'xtatish.

СТОП/ЭКО (STOP/ЕКО) tugmasini bosing.

Tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Agar tayyorlash parametrlarini bekor qilish zarur bo'lsa **СТОП/ЭКО (STOP/ЕКО)** tugmasini yana bir marta bosing.

ИЗОЛ

Tayyorlash boshlanishidan avval har qanday parametрни bekor qilish uchun **СТОП/ЭКО (STOP/ЕКО)** tugmasini bossangiz bas.

Elektr energiyasini tejash rejimi sozlamasi

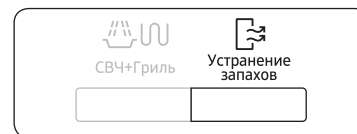


Ushbu pechda elektr quvvatini tejash rejimi bor. Ushbu rejim pech ishlamaganida elektr energiyasini tejash imkoniyatini beradi.

- **СТОП/ЭКО (STOP/ЕКО)** tugmasini bosing.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching, keyin displeyda joriy vaqt namoyish qilinadi. Pech ishlatish uchun tayyor.

Hidlarni yo'q qilish funksiyasini ishlatish

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



Pechning ichki kamerasini tozalagandan keyin **Устранение запахов (Hidni yo'qotish)** tugmasini bosing. To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.

ИЗОЛ

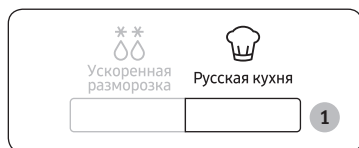
- Hidlarni yo'q qilish jarayoni - 5 daqiqaga teng. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini har bir bosish bilan 30 soniyaga oshadi.
- Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti - 15 daqiqaga teng.

Rus taomlarini tayyorlash funksiyasini ishlatish

Rus taomlarini tayyorlash funksiyasini ishlatishda tayyorlash vaqti avtomatik ravishda o'rnatiladi.

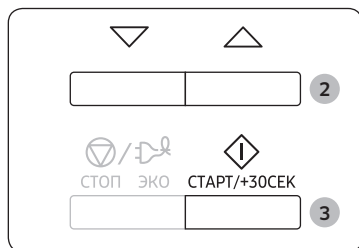
Русская кухня (Rus taomlari) tugmasini kerakli marta bosib, taom turini tanlash mumkin.

Avval ovqarni aylanuvchi patnisga qo'ying va eshikchani yoping.



1. **Русская кухня (Rus taomlari)** tugmasini bir yoki bir necha marta bosgan holda tayyorlamoqchi bo'lgan mahsulotingiz turini tanlang. (keyingi betdagi jadvalni ko'ring).

- 1) NONUSHTA
- 2) LANCH
- 3) TUSHLIK
- 4) BAYRAM TAOMLARI



2. **Пастга va Тепага** tugmalarini bosib, mahsulotni tanlang (keyingi betdagi jadvalni ko'ring).

3. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing.

Tugaganida:

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

ИЗОХ

Faqat mikroto'qinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning.

Rus taomlarini darhol tayyorlash/tayyorlash

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

1. NONUSHTA

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|--|-------------------|-----------------|--|
| 1-1 | Suli bo'tqasi | 260 g | "Gerkules" suli yormasi - 50 g, shakar - 5 g, tuz - 0,5 g, qaynoq suv - 200 ml, sovuq sut - 100 ml |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynayotgan suv va sut qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang. | | | |
| 1-2 | Grechkali bo'tqa | 200 g | Grechixa yormasi - 100 g, tuz - 2 g, qaynoq suv - 300 ml |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Grechka yormasini chuqur tarelkaga soling va tuz qo'shing. Qaynayotgan suv qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqoq bilan mahkam yoping. Tayyorlashni boshlang. | | | |
| 1-3 | Pishloqli tostlar | 40-60 g | Tost uchun non - 2 bo'lak (26-28 g/bo'lak), pishloq - 2 bo'lak (20 g/bo'lak) |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Ikkita tostni gril panjaraga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan tostlarni aylantiring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |
| 1-4 | Pashot tuxum | 1 dona | Tuxum - 1 dona, suv - 150 ml, sirka 9% - 10-15 ml |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Suv va sirkali tarelkani mikroto'qinli pechga soling. Suvni qaynating. Tovushli signaldan so'ng suv va sirkali tarelkani pechdan oling. O'rtada voronka paydo bo'ladigan qilib vilka bilan suvni aralashiring, va unga chaqilgan tuxumni quyung. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |



Mikroto'liqlik pechdan foydalanish

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|-----|------------------------------|--|---|
| 1-5 | Losos va mayonezli buterbrod | 2 x 75 g | Non – 2 bo'lak (22 grammdan), konservalangan losos – 60 g (non bo'lagiga 30 grammdan), mayonez – 36 g (non bo'lagiga 18 grammdan), maydalangan piyoz – 2-5 g |
| | | | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Ikki bo'lak nonni gril panjaraga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin nonni pechdan oling. Non bo'laklarini aylantiring va ularning ustiga baliq bo'laklari va mayonezni qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. Ustidan to'g'ralgan piyoz bilan bezang.</p> |
| 1-6 | Yashil no'xatli sosiskalar | Sosiska - 2 dona Issiq no'xat - 132 g | Sosiska – 2 dona (50 grammdan), sariyog' - 5 g, konservalangan no'xat -135 g (suvsiz) |
| | | | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Sosiskalardan po'stini olib tashlang, vilka bilan teshing va tarelkaga qo'ying, va sariyog' qo'shing. Sariyog' ustiga konservalangan no'xatni soling. Tayyorlashni boshlang.</p> |
| 1-7 | Quymoq | 130-135 g | Tuxum - 3 dona, sut - 30 ml, tuz - 2 g |
| | | | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Tuxumni sut va tuz bilan ko'pirtiring va tayyor bo'lgan massani tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang.</p> |
| 1-8 | Sirnklar | 95 g (2 dona) | Tvorog – 90-100 g, un – 10 g, shakar (vanilli) – 10 g, tuz – 0,5 g, tuxum – ¼ dona, yog' – 5-10 g (yog'lash uchun) |
| | | | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Sariyog'dan boshqa barcha ingredientlarni yaxshilab aralashtiring. Ikki ta sirnik tayyorlang. Ularni sariyog' bilan yog'lang. Yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying va keying gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, sirniklarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p> |
| 1-9 | Keks | 180 g | Shakar – 45 g, vanilin xushbo'lyi shakar – 5 g, yog' – 40 g, tuxum – 0,5 dona, sut – 30 ml, yumshatuvchi – 3 g, un – 100 g |
| | | | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Shakar, vanillali shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Ko'pirtirilgan tuxumni qo'shing. Qolgan ingredientlarni qo'shing. Olingan massani yog'langan tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang. Keksni tarelkadan olishdan oldin uni sovutning.</p> |

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|------|------------------|-----------------|---|
| 1-10 | Limon sharchalar | 190 g (5 dona) | Un – 100 g, yog' – 50 g, shakar – 40 g, tuxum sarigi – 1 dona, iliq suv – 0,5 qoshiqcha, limon sedrasi Sepma uchun: Tuxum sarigi - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g |
| | | | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha ingredientlarni yaxshilab aralashtiring. Besh sharcha tayyorlang. Yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Aylanuvchi patniga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda sharchalar ustini tuxum sarigi bilan qoplang, shakar pudrasini seping va tayyorlashni davom ettiring. Sovutning.</p> |

2. LANCH

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|-----|---------|-----------------|---|
| 2-1 | Borshch | 340 g | (1) Qirilgan lavlagi – 50 g, to'g'ralgan karam – 20 g, qirilgan sabzi – 15 g, to'g'ralgan piyoz – 10 g, tomat pasta – 15 g, shakar – 5 g (2) Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 650 ml, dafna bargi – 1 dona Rus sirkasi 9% – 5 ml (xohishga qarab) |
| | | | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha ingredientlarni (1) katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing va tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin dafna bargini qo'shing. Hammsini yaxshilab aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p> |
| 2-2 | Shchi | 350 g | (1) To'g'ralgan karam - 45 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, mayda to'g'ralgan kartoshka - 25 g, tomat pasta - 10 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 400 ml (2) Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 100 ml, dafna bargi – 1 dona |
| | | | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha ingredientlarni (1) katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, tarelka ichidagini yaxshilab aralashtiring, sho'rvani va dafna bargini qo'shing (2). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p> |



| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|--|-------------------------------|-----------------|---|
| 2-3 | Go'shtli solyanka | 340 g | (1) To'g'ralgan piyoz - 45 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 350 ml (2) Kaperslar - 7 g, qirilgan tuzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suvi - 20 ml, dafna bargi - 1 dona, go'sht assorti - 30 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 350 ml |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Piyozni katta tarelkaga soling, va qaynayotgan sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, boshqa ingredientlarni qo'shing (2). Hammasini yaxshilab aralashtiring, sho'rva va dafna bargini qo'shing, va tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |
| 2-4 | Sabzavotlardan sho'rva | 350 g | Muzlatilgan sabzavotlar – 150 g, sabzavotli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 300 ml |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang. | | | |
| 2-5 | Tovuq go'shtli ugrali sho'rva | 350 g | Vermishel - 10 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubichasi - 440 ml |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masalliqarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. | | | |
| 2-6 | Kotletlar | 114 g (2 dona) | (1) Oq non - 10 g, sut - 15 ml (2) Mol yoki cho'chqa go'shtidan tayyorlangan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g (3) Bulash uchun suxari uni - 5 g |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Nonga sut quyung (1). Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. Ziravorlar qo'shing (2). Ikkita kotleta tayyorlang va bulash uchun suhari unida bulang (3). Tarelkaga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. | | | |

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|---|---------------------------------|-----------------|---|
| 2-7 | Semgi steyki | 150-170 g | Suyak va terili losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbati), o'simlik yog'i - 5 g |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Losos steykini ziravorlang va yog'lang. Tarelkaga qo'ying. Tarelkani grill panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, steykni aylantiring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |
| 2-8 | Cho'chqa bo'yni gorchitsa bilan | 250 g | (1) Cho'chqa go'shti (bo'yin qismi) - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 100 ml (2) Sous uchun masalliqalar: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Go'shtni uzun bo'laklarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang, va tovuq sho'rvasini qo'shing (1) Tarelkaga soling. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida, go'shtli sho'rvani qo'shing, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |
| 2-9 | Chuchvara | 185 g (15 dona) | Muzlatilgan chuchvara – 15 dona (donasi 10-12 g), tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 400 ml, no'xatli murch – 3-5 dona, dafna bargi – 1 dona |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Pech tovushli signal berganida, yaxshilab aralashtiring. Plastmassa qopqoq bilan qattiq yoping. Tayyorlashni boshlang. | | | |
| 2-10 | Mevali kompot | 200 ml | Turshak – 25 g, olxo'ri qoqi – 20 g, olma qoqi – 15 g, shakar – 10 g, limon kislotasi – 2 chimdım Qaynoq suv - 450 ml |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan suvni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. | | | |

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish

3. TUSHLIK

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|-----|--|-----------------|---|
| 3-1 | Qaynatma tuxumli go'shtli rulet | 180 g | Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) – 150 g, qotirilgan holda qaynatilgan tuxum – 1 dona, tuz – 2 g, murch-no'xot – 0,5 g |
| | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'l bilan yaxshilab aralashiring. Qiymadan aylanma yoying. Aylanma o'rtasiga tuxumni qo'ying. Tuxumni qiyma bilan har tarafdan qoplang. Rulet yasang. Tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.</p> | | |
| 3-2 | Tez pishiriladigan do'lma | 225 g (2 dona) | (1) Do'lma (a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) – 120 g, qaynatib pishirilgan guruch – 25 g, maydalangan karam – 25 g, tuz – 1-2 g, murch – 0,5 g (b) To'g'ralgan piyoz - 30 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki - 100 ml (2) Sous uchun masalliqalar: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml |
| | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Sabzavotlar va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'l bilan yaxshilab aralashiring (a). Ikkita oval kotleta yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustiga goulubtsini soling va sho'rvani qo'shing (b). Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, goulubtsili sho'rvaga sousni qo'shing. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p> | | |

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|-----|--|-----------------|---|
| 3-3 | Tomatli sousdagi go'shtli sharchalar | 265 g (2 dona) | (1) Go'shtli bitkilar (a) Oq non – 30 g, sut – 35 ml, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) – 130 g, tuz – 1-2 g, murch – 0,5 g (b) To'g'ralgan piyoz – 15 g, to'g'ralgan sabzi – 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 100 ml (2) Sous uchun masalliqalar: Un - 5 g; tomat pasta - 10 g, suv - 50 ml |
| | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Nonni sutda iviting. Tayyor bo'lgan aralashmani qiymaga qo'shing. Ziravorlar qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashiring (a). Ikkita sharcha tayyorlang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (b). Ularning ustiga go'sht sharchalarini qo'ying va sho'rvani qo'shing. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, go'sht kotletali sho'rvaga sousni qo'shing. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p> | | |
| 3-4 | Olxo'ri qoqili tovuq oyoqlari | 325 g (2 dona) | To'g'ralgan piyoz – 15 g, to'g'ralgan tuz – 20 g, tovuq oyoqlari - 2 dona (160-180 g), olxo'ri qoqi - 5-7 dona (50 g), tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki - 150 ml |
| | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Piyoz va sabzini tarelkaga soling. Tepasiga tovuq oyoqlarini qo'ying, olxo'ri qoqi va sho'rvani qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, oyoqlarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p> | | |
| 3-5 | Qaynatilgan kurka go'shti sabzavot bilan | 315 g | Bo'laklarga maydalangan kurka filesi - 150 g, to'g'ralgan tsukkini - 50 g, to'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki - 100 ml |
| | <p>< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynatotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, file bo'laklarini aylantiring, sabzavotlarni aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p> | | |

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|---|------------------------------|-------------------------|--|
| 3-6 | To'liq pishirilgan kartoshka | 140-180 g (1-2 dona) | Yirik kartoshka – (160-200g) - 1-2 dona |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Kartoshkani yuving va po'stidan arching. Uni mikroto'liqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Stolga qo'yishdan oldin saryog', smetana, pishloq va hohishingizga qarab boshqa ziravorlarni qo'shing. | | | |
| 3-7 | Ratatyuy | 260 g | Kubik shaklida to'g'ralgan sukkini – 100 g, kubik shaklida to'g'ralgan sabzi – 60 g, kubik shaklida to'g'ralgan bulg'or qalampiri – 75 g, kubiklar shaklida to'g'ralgan piyoz – 45 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz – 6 g, tomat pastasi – 10 g (ta'm uchun mayoran yoki rayhon), sabzavotlardan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi – 150 ml |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga qo'ying. (Majoran va rayhon qo'shing.) Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang. | | | |
| 3-8 | Krupenik | 224 g | (a) Tvorog 9% - 120-140 g, shakar – 10-15 g, tuz – 0,5 g, tuxum – ½ dona, qaynatilgan grechixa yormasi – 140 g (b) Sariyog' – 5 g, bulash uchun suxari uni – 1-2 g (c) Smetana – 30 g |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Barcha ingredientlarni aralashtiring (a). Yog'langan va bulash uchun suhari uni sepilgan chuqur tarelkaga soling (b). Ustini smetana bilan qoplang (c). Tayyorlashni boshlang. | | | |

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|--|-------------------|-----------------|---|
| 3-9 | Eski ruscha baliq | 340 g | (1) Qalamchalangan lavlagi – 30 g, qalamchalangan sabzi – 30 g, qalamchalangan piyoz – 15 g, baliq/ovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun masalliqar: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi – 150 g, dafna bargi – 1 dona. |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing.(1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan sous, sabzavotlar va bulon uchun ingredientlarni qo'shing.(2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |
| 3-10 | Moskva balig'i | 270 g | (1) Shampinyonlar - 30 g, sudak filesi - 150 g, yog' - 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Pishirilgan kartoshka pallalari – 2 dona (60-70 g/dona); tuz- 5 g, yanchilgan oq murch – ½ g, qirilgan pishloq – 25 g |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Qo'ziqorinlarni baliqli tarelkaga qo'ying. O'simlik yog'ini quyuing (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, smetana porsiyasining yarmini keramik tarelkaga soling (o'rtasiga) (2). Smetanaga qo'ziqorinlarni soling. Ustiga baliqni qo'ying. Ziravorlang. Baliq atrofiga kartoshka tering. Kartoshkaga pishloq seping (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |
| 3-11 | Pitsa | 370 g | Muzlatilgan pitstsa - 350 g |
| | < Tavsiyalar > | | |
| Muzlatilgan pitstsaning yog' o'tkazmaydigan qog'oz bilan qoplangan gril panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. | | | |

Mikroto'liqli pechdan foydalanish

4. BAYRAM TAOMLARI

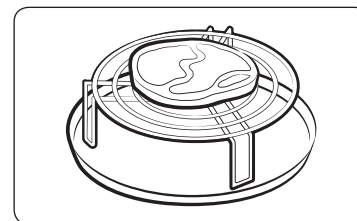
| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|--|--------------------|-----------------------|---|
| 4-1 | Qiyimli qalampir | 480-500 g (2 dona) | (1) Bulg'or qalampiri – 2 dona (80 g/dona), qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 150-190 g (ikkiga bo'ling), oddiy qaynatilgan gurunch – 10-20 g, tuz – 5 g; yanchilgan murch – 0,5 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun masalliq: Un - 5 g; tomat pasta - 10 g, suv - 50 ml |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Go'sht qiymasiga gurunchni qo'shing. Ziravorlar qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'rtasini va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni chuqur tarelkaga soling va sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, aralashmani go'shtli qalampirli sho'rvaga soling. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |
| 4-2 | Baliqli rasstegay | 75 g (1 dona) | (1) Muzlatilgan qatlama xamir (2 ta kvadrat) – kvadratning ¼ bo'lagi (2) Masalliq: Mayda kubikchalarga to'g'ralgan sudak biqin go'shti – 25 g, kubikchalarga to'g'ralgan shampionlar – 6 g, oddiy qaynatilgan guruch – 4 g, tuxum sarig'i – ¼ dona yog'lash uchun |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Xamirni muzdan tushiring. Xamirning kerakli bo'lagini kesib oling (1). Sous uchun barcha ingredientlarni aralashtiring (2). Masalliqni xamirning o'rtasiga qo'ying. Mahsulotni qayiq shakliga keltiring. Tuxum sarig'ini surkang. Tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, mahsulotni tarelkadan oling va yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Mahsulotni yog' o'tkazmaydigan qog'oz bilan birgalikda gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |
| 4-3 | Qovurilgan pishloq | 125 g (5 dona) | Pishloq – 125 g (4-5 dona, 25 g/dona), tuxum – 0,5 dona, bulash uchun suxari uni – 3-5 g |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Pishloqni 5 sm x 5 sm o'lchamdagi kvadrat shaklida kesing. Tuxum sarig'iga botirib olib, ustiga suxari uni seping. Grilni 5 daqiq davomida qiziting. Pishloqni yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Keying uni gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. | | | |

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|--|-----------------------------|-----------------|--|
| 4-4 | Tovuqdan tayyorlangan kabob | 280 g | Tovuq son filesi - 380 g, tomat pasta - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 3 g, yog' - 7 g, qo'shimchalarsiz yogurt - 70 g, sixlar |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Fileni 3 x 3 sm kubik shaklida to'g'rang. Butun masalliqni marinad uchun aralashtiring. Marinadni tovuq filesi bilan aralashtiring. Keyin fileni sixlarga sanching. Ularni tarelkaga va keyin gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. | | | |
| 4-5 | Boyarcha go'sht | 260 g | Cho'chqa go'shti (bo'yin qismi) - 280 g (4 ta bo'lak), tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - 0,5 g, to'rg'algan shampionlar - 45 g, mayonez - 55 g |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Go'shtni ziravorlang. Go'shtni tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, go'shtning ustiga shampionlarni qo'ying va mayonez surkang. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |
| 4-6 | Syomgali kulebyaka | 180 g | Muzlatilgan qatlama xamir - 130 g Masalliq: Mayda kubik shaklida kesilgan semga filesi - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubiklari - 20 g, qaynatilib mayda to'g'ralgan tuxum - 30 g, mahsulotga surkash uchun tuxum sarig'i - 1 dona. |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikdacha yoying. Masalliq uchun barcha ingredientlarni aralashtiring. Masalliqni xamirning o'rtasiga qo'ying. Xamir yonlarining yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesish amalga oshiring. Tuxum sarig'ini surkang. Grilni 5 daqiq davomida qiziting. Shakl berilgan xamirni yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Keying uni gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, yog' o'tkazmaydigan qog'ozni olib tashlang. Pishiriqni aylantiring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. | | | |

| Kod | Taom | Porsiya miqdori | Ingredientlar |
|--|------------------|------------------|---|
| 4-7 | Lososda shashlik | 280 g | Muzlatilgan qatlama xamir - 130 g Masalliq: Mayda kubik shaklida kesilgan semga filesi - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubiklari - 20 g, qaynatilib mayda to'g'ralgan tuxum - 30 g, mahsulotga surkash uchun tuxum sarig'i - 1 dona. |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Barcha ingredientlarni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sixga torting. Ularni tarelkaga va keyin gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. | | | |
| 4-8 | Sabzavotli forel | 210-240 g | Sariyog' - 5 g, to'g'ralgan sabzi - 35 g, to'g'ralgan piyoz - 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz - 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona (220-250 g), tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, yog' - 5 g |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Yog' o'tkazmaydigan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoq piyoz, va seldereyni qo'ying. Ziravorli forelni sabzavotlar ustiga qo'ying. Baliqni sariyog' bilan yog'lang Qog'oz bilan qoplang. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang. | | | |
| 4-9 | Pechenye | 160 g (2 x 80 g) | Un - 85 g, shakar kukuni - 25 g, yog' - 50 g, tuxum - 0,5 dona, tuz - 1 g |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Un, shakar pudrasi va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuz va tuxumni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirni ikki yumaloq yassi pechenyega bo'ling. Ularni yog' o'tkazmaydigan qog'oz bilan qoplangan gril panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. | | | |
| 4-10 | Klyukvali mors | 200 ml | Muzlatilgan klyukva - 50 g, shakar - 35 g, suv - 200 ml |
| < Tavsiyalar > | | | |
| Muzlatilgan klyukvani blender bilan maydalang. Barcha ingredientlarni katta tarelkaga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzing. | | | |

Qo'shimcha anjomlarni tanlash

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning, plastmasa idishlar, tarelkalar, qog'oz chashkalar, qog'oz sochiqlarni ishlatmang.



Agar birligalikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto'lqinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan idishlardan foydalaning.

IZOH

Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumot olish uchun 25-betdagi "Idish tanlash bo'yicha qo'llanma" bo'limiga qarang.

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish

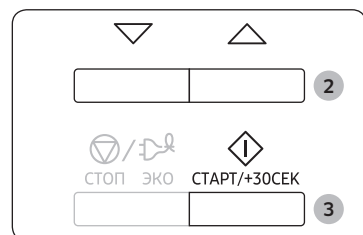
Avtomatik tezlantirilgan muzdan tushirish funksiyasini ishlatish

Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasi go'sht, 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.

IZOH

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

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



- Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bir yoki bir necha marta bosgan holda tayyorlamoqchi bo'lgan mahsulotingiz turini tanlang. (Qo'shimcha ma'lumotlar uchun keyingi betdagi jadvalga qarang).
- Mahsulot vaznini tanlash uchun **Pastga va Tepaga** tugmalarini bosing. Maksimal og'irlik - 1500 g.
- СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing.
 - Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
 - Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganidan keyin mahsulotni aylantirish kerakligi haqida eslatuvchi zummer signali beriladi.
 - Muzdan tushirishni tugallash uchun **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini yana bir marta bosing.

IZOH

Mahsulotlarni avtomatik parametrlarni ishlatmasdan 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'lumotni 13-betdagi "Taom tayyorlash/Isitish" bo'limidan oling.

Tezlashtirilgan muzdan tushirish rejimining parametrlari

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

Muzdan tushirishdan avval har qanday o'ramani olib tashlash kerak. Go'sht, parranda, baliq, meva va reza mevalarni keramik tarelkaga joylashtiring.

| Kod | Taom | Porsiya | Ushlab turish vaqti | Tavsiyalar |
|-----|----------------------|------------|---------------------|--|
| 1 | Go'sht | 200-1500 g | 20-90 daq. | Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, antrekotlar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mosdir. |
| 2 | Parranda go'shti | 200-1500 g | 20-90 daq. | Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, parranda go'shtini aylantiring. Siz butun tovuqni ham, uning bo'laklarini ham muzdan tushirishingiz mumkin. |
| 3 | Baliq | 200-1500 g | 20-80 daq. | Baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. |
| 4 | Mevalar/reza mevalar | 100-600 g | 5-20 daq. | Mevalarni tekis shisha idishga tekis yoyib chiqing. Pech tovushli signal berganida, mevalarni aralashtiring. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi. |

IZOH

Avtomatik bo'lmagan rejimda mahsulotlarni muzdan tushirish uchun qo'lda muzdan tushirish funksiyasini va 180 Vt quvvat darajasini tanlang. Qo'lda muzdan tushirish funksiyasi va muzdan tushirish vaqti to'g'risida qo'shimcha ma'lumot olish uchun 30-betga qarang.

Gril rejimida tayyorlash

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi. Ushbu rejimda tayyorlashning qulay bo'lishi uchun pech majmuasiga gril panjarasi ham kiradi.



1. Grilni kerakli haroratgacha qizdirish uchun **Гриль (Gril)** tugmasini bosib, keyin **Пастга** va **Тепага** tugmalarini bosib, qizdirish vaqtini qo'ying.
2. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosib.
3. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying. Eshikchani yoping
4. **Гриль (Gril)** tugmasini bosib. displey quyidagi ma'lumotni namoyish qiladi:
5. Gril rejimida tayyorlash vaqtini belgilash uchun **Пастга** va **Тепага** tugmalarini bosib. Gril rejimida tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiq.
6. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosib. grilda tayyorlash boshlanadi. U tugaganda:
 - 1) To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.
 - 2) Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetganligi haqida eslatib pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
 - 3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.

⚠️ DIQQAT

Pechdagi idishlar qattiq qizdiriladi, shuning uchun unga tegayotganda DOIMO maxsus qo'lqoplardan foydalaning.

📖 IZOH

Tayyorlash jarayonida qizdirish elementi o'chsa va yana yonsa, havotir olmang. Ushbu sistemaning tuzilishi pechning qizib ketishining oldini oladi.

Birgalikdagi rejim: Mikroto'lqin va gril

Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda rejimi tez tayyorlash va bir vaqtda taomni qizartirish uchun ishlatilishi mumkin.

⚠️ DIQQAT

- DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.
- Pechdagi idishlar qattiq qizdiriladi, shuning uchun unga tegayotganda DOIMO maxsus qo'lqoplardan foydalaning.



1. Pech eshigini oching. Mahsulotlarni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patniga joylashtiring. Eshikchani yoping.
2. **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** tugmasini bosib. displeyda quyidagi ma'lumot ko'rsatiladi:
 - 🔥 (mikroto'lqin va gril rejimi)
 - 600 Vt (chiqish quvvati)
 - Kerakli quvvat darajasi ko'rsatilguniga qadar **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** tugmasini bosib, kerakli darajani tanlang.
 - Gril haroratini sozlab bo'lmaydi.
3. Tayyorlash vaqtini **Пастга** va **Тепага** tugmalarini bosib tanlang. Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.
4. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosib. Birgalikdagi rejimda tayyorlash boshlanadi. U tugaganda:
 - 1) To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.
 - 2) Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetganligi haqida eslatib pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
 - 3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.

📖 IZOH

Mikroto'lqin va gril birgalikdagi rejimning maksimal quvvat darajasi 600 Vt.



Mikroto'lqinli pechdan foydalanish

+30son Gril rejimini ishlatish

+30CEK Гриль (+30son Gril) funksiyasi tegishli tugmani bosish orqali **Гриль (Gril)** rejimida ishlashni 30 soniyaga oshiradi, natijada tayyorlangan taomlarning po'sti yupqa qarsildoq bo'ladi.

Гриль (Gril) rejimida tayyorlash vaqtini uzaytirish uchun **+30CEK Гриль (+30son Gril)** tugmasini bosib. Har bosganda tayyorlash vaqti 30 soniyaga ortadi.

Masalan, **Гриль (Gril)** rejimida uch daqiqa qo'shish uchun **+30CEK Гриль (+30son Gril)** tugmasini olti marta bosish zarur.

- Gril rejimida havo bilan qizdirish funksiyalari ishlatilsa, odatda ventilyatorni yoqish va o'chirish tovushlari eshitiladi.
- Tayyorlash va qovurishda eng yaxshi natijalarga erishish uchun baland taglik ishlatish tavsiya etiladi.

DIQQAT

Mikroto'lqinli pechdagi idish qizib ketadi, shu sababli ularga teginishdan oldin doim oshxona qo'lqopini taqib olish kerak.



Mahsulotlarni pechga joylashtiring.

+30CEK Гриль (+30son Gril) tugmasini bosib.

Gril rejimida taom tayyorlash boshlanadi.

- 1) 4 marta tovushli signal beriladi.
- 2) Tayyorlash tugagani haqida ogohlantiruvchi signal 3 marta beriladi (har daqiqada bittadan).
- 3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.

Tovushli signalni o'chirib qo'yish

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



- **СТОП/ЭКО (STOP/EKO)** va **Pastga** tugmalarini birga bosib.
 - Displayda "OFF" ko'rsatiladi.
 - Pech tugmani har bosganda signal bermoq.
- Tovushli signalni yana yoqish uchun yana **СТОП/ЭКО (STOP/EKO)** va **Pastga** tugmalarini birga bosib.
 - Displayda "ON" ko'rsatiladi.
 - Pech yana tovushli signal beradi.

Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish

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

Pechni har qanday payt blokirovka qilish mumkin.



- **СТОП/ЭКО (STOP/EKO)** va **Часы (Soat)** tugmalarini birga bosib.
 - Pech bloklangan (funksiyalar tanlash mumkin emas).
 - Displayda "L" ko'rsatiladi.
- Pechni blokdan chiqarish uchun yana **СТОП/ЭКО (STOP/EKO)** va **Часы (Soat)** tugmalarni birga bosib. Pechni odatiy ravishda ishlatish mumkin.



Idish tanlash bo'yicha qo'llanma

Mikroto'qinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'qinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak.

Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'qinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin.

Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'qinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

| Oshxona anjomlari | Mikroto'qinli pechda foydalanish uchun yaroqli | Izohlar |
|--|--|---|
| Alyuminiy folga | ✓X | Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Folganing pech devoriga yaqin turishi yoki ko'p miqdorda folga ishlatilishi elektr yoyi paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin. |
| Qizartirish uchun idish | ✓ | 8 daqiqadan ko'p qizdirmang. |
| Chinni va sopol buyumlar | ✓ | Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi. |
| Poliefirda bir martalik idish. | ✓ | Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday idishlarga solinib o'ralladi. |
| Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami | | |
| • Polistirol stakanchalar va konteynerlar | ✓ | Taomni isitish uchun ishlatish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin. |
| • Qog'oz paketlar yoki gazetalar | X | O't olish xavfi mavjud. |
| • Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak | X | Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin. |
| Shisha idish | | |
| • Taom tayyorlash va suzish uchun universal idish | ✓ | Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin. |

| Oshxona anjomlari | Mikroto'qinli pechda foydalanish uchun yaroqli | Izohlar |
|---|--|---|
| • Yupqa shisha idish | ✓ | Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin. |
| • Shisha bankalar | ✓ | Qopqog'ini olib tashlash shart. Faqat isitish uchun yaroqli. |
| Metall | | |
| • Idishlar | X | Elektr yoyi yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin. |
| • Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar | X | |
| Qog'oz | | |
| • Tarelkalar, chashkalar, salftokalar va oshxona qog'oz | ✓ | Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Ortiqcha namlikni yutish uchun. |
| • Qayta ishlangan qog'oz | X | Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin. |
| Plastik | | |
| • Konteynerlar | ✓ | Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang. |
| • Yopishqoq plyonka | ✓ | Namlikni ushlab turish uchun qo'llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi. |
| • Muzlatish uchun paketlar | ✓X | Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing. |
| Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz | ✓ | Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin. |

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

Taom tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Mikroto'lqinlar

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

Mikroto'lqinlar taom molekularini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekularning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlash jarayonini boshlaydi.

Taom tayyorlash

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

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

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi.

Taomni 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 tugaganidan keyin tuz, ziravorlar va saryog' qo'shing. Ushlab turish vaqtida ustini yoping.

| Taom | Porsiya | 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 qoshiq) sovuq suv qo'shing. |
| No'xat | 300 g | 600 Vt | 7½-8½ | 2-3 | 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. |
| Ko'k loviya | 300 g | 600 Vt | 8-9 | 2-3 | 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. |
| Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xat/makkajo'xori) | 300 g | 600 Vt | 7½-8½ | 2-3 | 15 ml (1 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 aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.

Izoh. Tayyorlash vaqtida guruchni butun suvni emib olmadi.

Makaron mahsulotlari: Issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoq'ini yopmasdan tayyorlang. Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxoniga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

| Taom | Porsiya | 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 (pasta) | 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. Boshqa miqdorda suv tavsiya etilmagan bo'lsa, aralashmaning har 250 grammiga 30-45 ml (2-3 qoshiq) suv qo'shing – jadvalni ko'ring. 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 aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing.

Kutish vaqtida yopib qo'ying (3 daqiq).

Maslahat. Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga ajrating. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto'lqinli pechning maksimal quvvati bilan (800 Vt) tayyorlanishi kerak.

| Taom | Porsiya | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) | Ko'rsatmalar |
|-----------------|---------|-------------|----------------------------|---|
| Brokkoli | 250 g | 4-4½ | 3 | Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring. |
| | 500 g | 7-7½ | 3 | |
| Bryussel karami | 250 g | 5½-6½ | 3 | 60-75 ml (5-6 qoshiq) suv qo'shing. |
| Sabzi | 250 g | 4½-5 | 3 | Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang. |
| Gulkaram | 250 g | 5-5½ | 3 | Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring. |
| | 500 g | 8½-9 | | |
| Qovoqchalar | 250 g | 3½-4 | 3 | Qovoqchalarni mayda qilib to'g'rang. 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'g'rang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping. |
| Porey piyozi | 250 g | 4½-5 | 3 | Porey piyozi mayda qilib to'g'rang. |
| Qo'ziqorin | 125 g | 1½-2 | 3 | Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbati seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxoniga tortishdan avval suyuqlikni to'kib tashlang. |
| | 250 g | 3-3½ | 3 | |

Taom tayyorlash bo'yicha qo'llanma

| Taom | Porsiya | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) | Ko'rsatmalar |
|-----------|---------|-------------|----------------------------|--|
| Piyoz | 250 g | 5½-6 | 3 | Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing. |
| Garmdori | 250 g | 4½-5 | 3 | Garmdorini mayda qilib to'g'rang. |
| Kartoshka | 250 g | 4-5 | 3 | Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. |
| | 500 g | 7½-8½ | 3 | |
| Bryukva | 250 g | 5-5½ | 3 | Bryukvani mayda qilib to'g'rang. |

Taomni isitish

Mikroto'qinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin. Quyidagi 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 hamda harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Ko'p miqdordagi taomlarni, masalan katta go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling, chunki ularning tashqi tarafi qurib ketadi, ichi esa isamaydi. Kichkina porsiyalarni isitish tavsiya qilinadi.

Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hatto 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda, kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarni isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni 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'qinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Taom buzilishiga olib keladigan ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang.

Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

Isitish va kutish vaqti

Taomni birinchi marta isitganda isitish uchun ketgan vaqtni yozib olish foydalidir, chunki bunday yozuvlarni kelajakda ishlatish mumkin.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin ma'lum vaqt kuting. Shu vaqt davomida taomning barcha qismlaridagi harorat tenglashadi. Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi. Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Shunkindek xavfsizlik choralarini bayon qilingan bo'lim bilan tanishib chiqing.

Suyuqliklarni isitish

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni ALBETTA aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishini oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

Bolalar taomlarini isitish

BOLALAR TAOMLARI: Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring!

Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratini tekshiring.

Tavsiya qilingan harorat: 30-40 °C.

BOLALAR SUTI: Sutni sterilangan shisha butilkaga quyung. Qopqoq bilan berkitmagan holda isiting. Butilkani hech qachon so'rg'ich bilan 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. Mahsulotning tavsiya etilgan 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 | Quvvat | Vaqt | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|---|---|--------|------------------|----------------------------|
| Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht) | 190 g | 600 Vt | 30 son. | 2-3 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va taom haroratini puxta tekshiring. | | | |
| Bolalar bo' tqasi (yorma + sut + mevalar) | 190 g | 600 Vt | 20 son. | 2-3 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va taom haroratini puxta tekshiring. | | | |
| Bolalar suti | 100 ml | 300 Vt | 30-40 son. | 2-3 |
| | 200 ml | 300 Vt | 50 son. - 1 daq. | 2-3 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Yaxshilab silkiting yoki aralashiring va sterillangan shisha butilkaga quyning. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqaga qo'yib qo'ying. 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 | 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 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Idishga quyning va usti ochiq holda isiting. Chashka/krujkani aylanuvchi patnis o'rtasiga qo'ying. Kutish vaqtida mikroto'qinli pechda qoldiring va yaxshilab aralashiring. | | | |

| Taom | Porsiya | Quvvat | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|---|---|--------|-------------|----------------------------|
| Sho'rva (sovutilgan) | 250 g | 800 Vt | 3-3½ | 2-3 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Sho'rvani chuqur sopol idishga quyning. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. | | | |
| Konservalangan go'sht (sovutilgan) | 350 g | 600 Vt | 5½-6½ | 2-3 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Raguni chuqur keramik tarelkaga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. | | | |
| Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan) | 350 g | 600 Vt | 4½-5½ | 3 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) kichik sopol idishga soling. Mikroto'qinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashiring. | | | |
| Masalliqli va sousli un mahsulotlari (sovutilgan) | 350 g | 600 Vt | 5-6 | 3 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, tortellini) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. | | | |
| Tayyor taom (sovutilgan) | 350 g | 600 Vt | 5½-6½ | 3 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | 2-3 ta sovutilgan masalliqdan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'qinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan o'rang. | | | |

Taom tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qo'lda muzdan tushirish

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu rejim sizga to'stdan mehmonlar kelganda ayniqsa qulay.

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 mahsulotni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini qopqoq bilan yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.

Mahsulotlarning 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'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqaga kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

Maslahat. Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kichik porsiyalar kattalariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu haqda 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 Vt) muzdan tushirish kerak.

| Taom | | Porsiya | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|--|---|---------|-------------|----------------------------|
| Go'sht | Mol go'shti | 250 g | 6½-7½ | 5-25 |
| | qiymasi | 500 g | 10-12 | 5-25 |
| | Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshtekslar | 250 g | 7½-8½ | 5-25 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| Go'shtni tekis sopol idishga soling. Ingichka qiralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring! | | | | |

| Taom | | Porsiya | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|--|--|----------------|-------------|----------------------------|
| Parranda go'shti | Tovuq bo'laklari | 500 g (2 dona) | 14½-15½ | 15-40 |
| | Butun tovuq | 900 g | 28-30 | |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| Aval tovuq bo'laklarini po'stini pastga, butun tovuqni ko'kragini esa pastga qilgan holda kichik sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring! | | | | |
| Baliq | Baliq filesi | 250 g (2 dona) | 6-7 | 5-15 |
| | | 400 g (4 dona) | 12-13 | |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Oyoqlarni alyuminiy folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring! | | | | |
| Mevalar | Reza mevalar | 250 g | 6-7 | 5-10 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Mevalarni kichik tekis doirasimon shisha (katta diamtrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying. | | | |
| Non | Bulochkalar (har biri 50 g dan) | 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 | |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| Aylanuvchi patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontall shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring! | | | | |

Gril

Grilning qizdiruvchi elementi pech ichki kamerasing shipi ostida joylashgan. U pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtda ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-4 daqiqa davomida qizitib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril uchun oshxona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish mumkin. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, hamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqdan steyklar, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh.

Agar faqat gril rejimi ishlatilayotgan bo'lsa, grilning qizdiruvchi elementi pechning ust qismining ostida gorizontal holatda ekanligiga, va orqa devorida vertikal holatda emasligiga ishonch hosil qiling. Ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini esda tuting.

Mikrotto'lqin + Gril

Ushbu tayyorlash rejimi o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi tufayli tayyorlanayotgan taom bir tekis qizartiriladi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

“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 o'zgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh.

Mikroto'lqin + Gril rejimi ishlatilayotda grilning qizdiruvchi elementi pechning ust qismining ostida gorizontal holatda ekanligiga va orqa devorida vertikal holatda emasligiga ishonch hosil qiling. Ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotni yuqori polkaga joylashtirish kerak. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnis ustiga qo'yish kerak. Keyingi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

Muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash uchun grilni ishlatish bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan gril rejimida tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

| Yangi mahsulotlar | Porsiya | Quvvat | 1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) | 2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) |
|---|--|---------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Bulochkalar (50 g qadoq) | 2 dona | - | 300 Vt + Gril (1-1½) | Faqat gril (1-2) |
| | 4 dona | - | 300 Vt + Gril (2-2½) | Faqat gril (1-2) |
| | Ko'rsatmalar Bulochkalarni pastki polkada aylana shaklida joylashtiring. Bulochkalarni grilda ikkinchi tarafida kerakli qatlam paydo bo'lguncha tayyorlang. 2-5 daqiqa kuting. | | | |
| Baget + masalliq (pomidor, pishloq, vetchina, qo'ziqorin) | 250-300 g (2 dona) | 450 Vt + Gril | 8-9 | - |
| | Ko'rsatmalar 2 muzlatilgan bagetni polkaga yonma-yon joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting. | | | |

Taom tayyorlash bo'yicha qo'llanma

| Yangi mahsulotlar | Porsiya | Quvvat | 1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) | 2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) |
|---|---|---------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Dimlangan taom (sabzavot yoki kartoshka) | 400 g | 450 Vt + Gril | 13-14 | - |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Muzlatilgan taomni pireks shishadan yumaloq tarelkaga qo'ying. Tarelkani polkaga qo'ying. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting. | | | |
| Makaron mahsulotlari (pasta) (masalliqli naychalar, makaron, lazanya) | 400 g | - | 600 Vt + Gril (14-15) | Faqat gril (2-3) |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Muzlatilgan pastani pireks shishadan kichik to'rtburchak tarelkaga qo'ying. Tarelkani aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting. | | | |
| Bulab pishirilgan tovuq file bo'laklari | 250 g | 450 Vt + Gril | 5-5½ | 3-3½ |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Tovuq sharchalarini pastki polkaga qo'ying. Birinchi tsikldan keyin aylantiring. | | | |
| Pechda tayyorlangan chipslar | 250 g | 450 Vt + Gril | 9-11 | 4-5 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Chipslarni pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozda pastki polkaga joylashtiring. | | | |

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 gril rejimida tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

| Yangi mahsulotlar | Porsiya | Quvvat | 1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) | 2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) |
|------------------------------|---|------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Tost bo'laklari | 4 dona (25 grammdan) | Faqat gril | 4-5 | 4½-5½ |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Tostlarni yonma-yon panjaraga qo'ying. | | | |
| Bulochkalar (pishirilgan) | 2-4 dona | Faqat gril | 2-3 | 2-3 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Bulochkalarni pastki tomonini tepaga qaratib aylanuvchi patnisga terib chiqing. | | | |

| Yangi mahsulotlar | Porsiya | Quvvat | 1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) | 2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) |
|---|--|---------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Tomat-gril | 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) |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Panjaraga joylashtiring. | | | | |
| Gavaycha tostlar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari) | 2 dona (300 g) | 450 Vt + Gril | 3½-4 | - |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Avval non bo'laklarini kesing. Massaliqli tostlarni taglikka qo'ying. 2 tostni bir birining ro'parasiga polkaning ustiga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting. | | | |
| Pishirilgan kartoshka | 250 g | 600 Vt + Gril | 4½-5½ | - |
| | 500 g | 600 Vt + Gril | 8-9 | - |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| Kartoshka donalarini ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring. | | | | |
| Tovuq bo'laklari | 450-500 g (2 dona) | 300 Vt + Gril | 10-12 | 12-13 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklarini o'rtaga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring. Bir bo'lak tovuqni joylashtirishda polkaning o'rtasiga qo'ymang. 2-3 daqiqa kuting. | | | |
| Qo'y go'shtidan kotlet/bifshteks (o'rtacha hajmda) | 400 g (4 dona) | Faqat gril | 12-15 | 9-12 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Qo'y go'shtidan tayyorlangan bifshtekslarni o'simlik yog'i bilan yog'lang va ziravorlar qo'shing. Ularni taglikka aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting. | | | |
| Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshtekslar | 250 g (2 dona) | - | 300 Vt + Gril 7-8 | Faqat gril 6-7 |
| | Ko'rsatmalar | | | |
| | Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshtekslarni o'simlik yog'i bilan yog'lang va ziravorlar qo'shing. Ularni taglikka aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting. | | | |

| Yangi mahsulotlar | Porsiya | Quvvat | 1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) | 2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.) |
|---|----------------------------|---------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Pishirilgan olmalar | 1 ta olma (taxm. 200 g) | 300 Vt + Gril | 4-4½ | - |
| | 2 ta olma (taxm. 400 g) | 300 Vt + Gril | 6-7 | - |
| Ko'rsatmalar | | | | |
| Olma ichini o'yib oling va mayiz va shinni bilan to'ldiring. Tepasidan bir nechta bodom donalarini joylashtiring. Olmani issiqqa chidamli shisha idishga soling. Tarelkani aylanuvchi patnisga joylashtiring. | | | | |

Maxsus maslahatlar

SARIYOG'NI ERITISH

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 800 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

SHOKOLADNI ERITISH

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 daqiqa qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Oshxona qo'lqopdan foydalangan holda oling!

SHAKARLANGAN ASALNI ERITISH

Shakar bosilgan 20 g asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

JELATIN ERITISH

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Suvni to'kib tashlang va jelatinni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Jelatinni u eriganidan keyin aralashtiring.

QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PIROGLAR UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib, 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 800 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'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 800 Vt quvvatda 6½ daqiqadan 7½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

BODOMNI QIZARTIRISH

30 g kesilgan bodomni o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Oshxona qo'lqopdan foydalangan holda oling!

Nosozliklarni bartaraf etish

Nosozliklarni bartaraf etish

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

| Muammo | Sababi | Yechim |
|---|---|--|
| Umumiy | | |
| Tugmalar tegishli tarzda ishlamayapti. | Tugmalar orasidagi tirqishga yot modda yoki jism tushib qolgan. | Yot modda yoki jismni olib tashlab, qayta urining. |
| | Sensorli boshqaruvli modelda: tashqi panelga nam tekkan. | Tashqi paneldan namlikni artib tashlang. |
| | Bolalardan himoya yoqilgan. | Bolalardan himoyani o'chiring. |
| Vaqtini ko'rsatmayapti. | Eko (energiya tejash) funksiyasi yoqilgan. | Eko funksiyasini o'chiring. |
| Qizdirish shkafi ishlamayapti. | Elektr uzatilmayapti. | Elektr kelayotganiga amin bo'ling. |
| | Eshigi ochiq. | Eshigini yopib, qayta urining. |
| | Eshikni xavfsiz ochish mexanizmiga yot modda tushib qolgan. | Yot modda yoki jismni olib tashlab, qayta urining. |
| Birorta funksiyani bajarish vaqtida qizdirish shkafi ishlamay qoladi. | Taomni ag'darish uchun foydalanuvchi eshigini ochgan. | Taomni ag'dargach, ishga tushirish uchun yana CTAPT/+30CEK (START/+30son) tugmasini bosing. |

| Muammo | Sababi | Yechim |
|---|--|--|
| Jihoz ishlayotganida elektr ta'minotida uzilish bo'ladi. | Taom tayyorlash uzoq vaqtdan beri davom etmoqda. | Uzoq vaqt tayyorlash jarayoni tugaganidan keyin pechning sovishini kuting. |
| | Sovituvchi ventilyator ishlamayapti. | Ishlash paytida sovituvchi ventilyatordan tovush chiqayotgan-chiqmayotganiga quloq soling. |
| | Bo'sh pechkani yoqib ko'ring. | Mahsulotlarni pechga joylashtiring. |
| | Pech atrofida havo aylanishi uchun bo'shliq yetarli emas. | Pechning orqa va old panellarida havo aylanishini ta'minlovchi tirqishlar mavjud. O'rnatish paytida qo'llanmada keltirilgan ma'lumotlarga amal qilgan holda oraliq masofa qoldirish kerak. |
| | Bir nechta vilka bitta rozetkaga ulangan. | Pech uchun alohida rozetka ishlatish kerak. |
| Pech ishlayotgan paytida chiqqillash eshitaladi, pech yonmaydi. | Germetik yoki zich yopilgan qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin. | Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin. |

| Muammo | Sababi | Yechim |
|--|--|--|
| Ishlash paytida qizdirish shkafining tashqi sirti qattiq qizib ketmoqda. | Pech atrofida havo aylanishi uchun bo'shliq yetarli emas. | Pechning orqa va old panellarida havo aylanishini ta'minlovchi tiriqishlar mavjud. O'rnatish paytida qo'llanmada keltirilgan ma'lumotlarga amal qilgan holda oraliq masofa qoldirish kerak. |
| | Pech ustida yot jismlar turibdi. | Pechdan yot jismlarni olib tashlang. |
| Eshigi yaxshi ochilmayapti. | Eshik va pechning ichki devori o'rtasida ovqat qoldiqlari tiqilib qolgan. | Pechni yaxshilab tozalang va eshikni qayta ochib ko'ring. |
| Isitish va qizdirish funksiyasi tegishli tarzda ishlamayapti. | Pech ishlamayapti, haddan tashqari ko'p miqdordagi mahsulot tayyorlanmoqda yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda. | Mikroto'lqinli pechda ishlatishga mos keladigan idishga bir stakan suv quyib, pechni 1-2 daqiqaga yoqib qo'ying, keyin suv isiganini tekshiring. Tayyorlanayotgan mahsulotlarni kamaytiring va pechni qayta yoqing. Tayyorlash uchun tagi tekis idish ishlatilg. |
| Muzdan tushirish funksiyasi ishlamayapti. | Haddan tashqari ko'p miqdordagi taom tayyorlanmoqda. | Tayyorlanayotgan mahsulotlarni kamaytiring va pechni qayta yoqing. |

| Muammo | Sababi | Yechim |
|---|---|---|
| Qizdirish shkafining ichidagi chiroq xira yoki yonmayapti. | Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan. | Eko funksiyasi ishlatilganida pechning ichki chirog'i avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib, qayta oching yoki СТОП/ЭКО (СТОП/ЕКО) tugmasini bosing. |
| | Ichki lampa yot moddalar bilan ifloslangan. | Jihoz kameradini tozalab, yana tekshirib ko'ring. |
| Tayyorlash vaqtida tovushli signal eshutilmoqda. | Agar avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, tovushli signal muzdan tushirilayotgan taomni ag'darish vaqti kelganini bildiradi. | Taomni ag'dargach, ishni davom ettirish yana СТАРТ/+30СЕК (START/+30son) tugmasini bosing. |
| Pech notekis joylashgan. | Pech notekis yuzaga o'rnatilgan. | Pechni tekis va barqaror yuzaga o'rnatilg. |
| Tayyorlash paytida uchqun chiqmoqda. | Mahsulot tayyorlash/muzdan tushirish uchun metall idishlar ishlatilmoqda. | Metall idishlarni ishlatmang. |
| Elektr manbaiga ulagan zahoti pech ishga tushib ketmoqda. | Eshigi yaxshi yopilgan. | Eshigini yopib, yana tekshirib ko'ring. |
| Mikroto'lqinli pech elektrlanib qolmoqda. | Elektr manbai yoki rozetka tegishli tarzda yerga ulanmagan. | Elektr manbai yoki rozetka tegishli tarzda yerga ulanganiga amin bo'ling. |
| 1. Suv sizib chiqmoqda. 2. Eshik va jihaz korpusi orasidagi tiriqishdan bug' chiqmoqda. 3. Pechda suv qolmoqda. | Ayrim taomlarni tayyorlash vaqtida jihaz ichida suv to'planishi yoki bug' hosil bo'lishi mumkin. Bu jihazning nosozligi emas. | Qizdirish shkafining sovishini kuting, keyin quruq oshxona sochig'i bilan artib tashlang. |
| Qizdirish shkafidagi chiroq yorqinligi to'xtovsiz o'zgarimoqda. | Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgargani sayin yorqinlik ham o'zgaradi. | Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu jihazning nosozligi emas. |

Nosozliklarni bartaraf etish

| Muammo | Sababi | Yechim |
|---|--|---|
| Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti. | Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi. | Bu jihozning nosozligi emas. |
| Aylanuvchi patnis | | |
| Aylanish paytida patnis siljib ketmoqda yoki aylanishdan to'xtamoqda. | Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan. | Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urining. |
| Aylanuvchi patnis nihoyatda sekin harakatlanmoqda. | Rolikli taglik joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda. | Tayyorlanayotgan taomni kamaytirib ko'ring, katta hajmli idishlarni ishlatmang. |
| Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqlaydi, shovqin chiqaradi. | Pech tubida ovqat qoldiqlari yig'ilib qolgan. | Pech tubida yig'ilib qolgan ovqat qoldiqlarini tozalang. |
| Gril | | |
| Ishlash paytida tutun chiqadi. | Birinci marta ishlatilganida isitish elementlari tutun chiqarishi mumkin. | Bu nosozlik emas. Odatda 2-3 marta ishlatilganidan keyin bunday holat boshqa yuzaga kelmaydi. |
| | Isitish elementlarida ovqat qoldiqlari yig'ilib qolgan. | Pechning sovishini kuting va isitish elementlaridagi ovqat qoldiqlarini tozalang. |
| | Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan. | Tayyorlash paytida taomni tegislicha oraliqda joylashtiring. |
| | Mahsulotlar to'g'ri tayyorlanmagan yoki noto'g'ri joylashtirilgan. | Mahsulotlar to'g'ri tayyorlangani yoki to'g'ri joylashtirilganiga amin bo'ling. |

| Muammo | Sababi | Yechim |
|--|--|--|
| Pech | | |
| Pech qizdirmayapti. | Eshigi ochiq. | Eshigini yopib, qayta urining. |
| Qizdirib olish paytida tutun chiqadi. | Birinci marta ishlatilganida isitish elementlari tutun chiqarishi mumkin. | Bu nosozlik emas. Odatda 2-3 marta ishlatilganidan keyin bunday holat boshqa yuzaga kelmaydi. |
| | Isitish elementlarida ovqat qoldiqlari yig'ilib qolgan. | Pechning sovishini kuting va isitish elementlaridagi ovqat qoldiqlarini tozalang. |
| Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda. | Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan. | Yuqori haroratga chidamli shisha idishdan foydalaning. |
| Pechdan noxush hid chiqmoqda. | Jihoz ichida ovqat qoldiqlari yig'ilib qolgan yoki plastik erib, ichki devorlarga yopishib qolgan. | Bug'da tozalash funksiyasini ishlatning va jihozning ichini quruq mato bilan artib tashlang. Noxush hidni tezroq ketkazish uchun mikroto'lqinli pech ichiga bir bo'lak limon qo'yib, pechni yoqish mumkin. |
| Pech tegishli tarzda taom tayyorlab bermayapti. | Tayyorlash paytida eshigi ko'p ochiladi. | Eshigi ko'p ochilsa, pech ichidagi harorat pasayadi va bu yakuniy natijaga ta'sir qilishi mumkin. |
| | Pechning ishlash parametrlari noto'g'ri tayinlangan. | Mos parametrlarni belgilang va qayta urining. |
| | Gril yoki qo'shimcha anjomlar noto'g'ri o'rnatilgan. | Anjomlarni tegishli tarzda o'rnatning. |
| | Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilmoqda. | Mos keladigan, tagi tekis idish ishlatning. |

Texnik xarakteristikalar

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

| Model | GE88SU* | |
|-----------------------------|---------------------------|--------------------|
| Elektr toki manbai | 230 Vt ~ 50 Gts | |
| Iste'mol qilinadigan quvvat | Mikroto'lqinli pech | 1200 Vt |
| | Gril | 1100 Vt |
| | Birgalikdagi rejim | 2300 Vt |
| Ishlab chiqilayotgan quvvat | 100 Vt / 800 Vt (IEC-705) | |
| Ishchi chastotasi | 2450 MGs | |
| Magnetron | OM75P(31) | |
| Sovutish metodi | Ventilyator dvigateli | |
| O'lchamlari (K x B x G) | Tashqi | 489 x 275 x 360 mm |
| | Pechning ichki kamerasi | 330 x 211 x 324 mm |
| Sig'imi | 23 litr | |
| Og'irligi | Sof og'irligi | Taxminan 13,0 kg |

Mahsulot haqida ma'lumot

| Model | GE88SU* |
|---------------------------------------|---------|
| Energiya samaradorligi tasnifi | A+++ |
| Elektron qurilma quvvat koeffitsienti | - |
| Foydali ish koeffitsienti | 96 % |

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

Qayd

Qayd

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN
 ISHLAB CHIQUVCHI : SAMSUNG
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

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

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

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

| MAMLAKAT | QO'NG'IROQ QILING | YOKI TASHRIF BUYURING |
|------------|--|--|
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88) | www.samsung.com/ru/support |
| GEORGIA | 0-800-555-555 | www.samsung.com/support |
| ARMENIA | 0-800-05-555 | |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55 | |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977) | |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799) | |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700) | www.samsung.com/kz_ru/support |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | www.samsung.com/support |
| MONGOLIA | 1800-25-55 | |
| BELARUS | 810-800-500-55-500 | |
| MOLDOVA | 0-800-614-40 | |
| UKRAINE | 0-800-502-000 | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |



DE68-04559A-01