

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MG23J5133**



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3		
Важные инструкции по технике безопасности	3	Настройка режима энергосбережения	14
Только для функций с использованием СВЧ-волн	3	Использование функций режима русская кухня	14
Только для функций микроволновой печи — дополнительно	5	Использование режима диетическое меню	20
Общие правила техники безопасности	6	Использование режима суп/каша/напитки	22
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7	Использование функций режима ускоренная разморозка	25
Ограниченная гарантия	7	Использование функции поддержание тепла	26
Определение товарной группы	8	Использование функций режима растапливание	27
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8	Приготовление в режиме Гриль	28
Установка	8	Комбинированный режим свч+Гриль	28
Принадлежности	8	Использование режима +30СЕК Гриль	29
Место установки	9	Применение функции устранение запахов	29
Вращающийся поднос	9	Отключение звукового сигнала	30
Обслуживание	9	Защитная блокировка микроволновой печи	30
Очистка	9	Руководство по выбору посуды	31
Замена (ремонт)	10	Руководство по приготовлению пищи	32
Уход в случае длительного неиспользования	10	Устранение неисправностей	42
Функции микроволновой печи	10	Устранение неисправностей	42
Печь	10	Информационный код	45
Панель управления	11	Технические характеристики	46
Использование микроволновой печи	11		
Принцип работы микроволновой печи	11		
Проверка работы печи	12		
Установка времени	12		
Приготовление/разогрев пищи	13		
Уровни мощности	13		
Настройка времени приготовления пищи	13		
Остановка приготовления пищи	14		

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СВЧ-ВОЛН

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, отелях 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.

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

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.

Инструкции по технике безопасности

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.

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

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.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ — ДОПОЛНИТЕЛЬНО

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

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

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

Не допускается использовать паровые очистители.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

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

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

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

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

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



Инструкции по технике безопасности

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.

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

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.

Важно. Необходимо обеспечивать надлежащее закрытие дверцы микроволновой печи. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.

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

Ограниченная гарантия

Компания Samsung берет на себя ответственность 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.

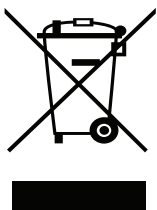
Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

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.

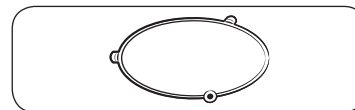
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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.

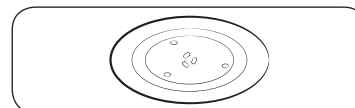
Установка

Принадлежности

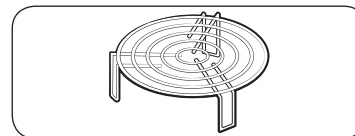
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



- 01 Роликовая подставка** устанавливается в центр печи.
Назначение. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



- 02 Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
Назначение. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи. Его можно без труда снять для чистки.

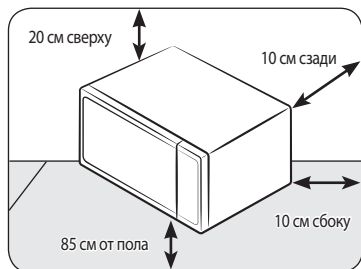


- 03 Подставка для гриля** устанавливается на вращающийся поднос.
Назначение. Металлическую подставку можно использовать в режимах Гриль и СВЧ+Гриль.

ВАЖНО

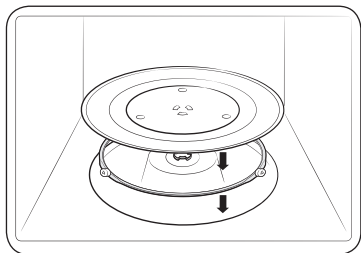
НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Место установки



- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать 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

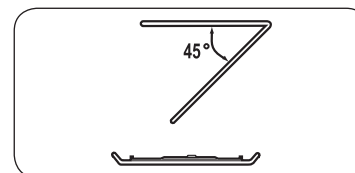
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

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°, как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

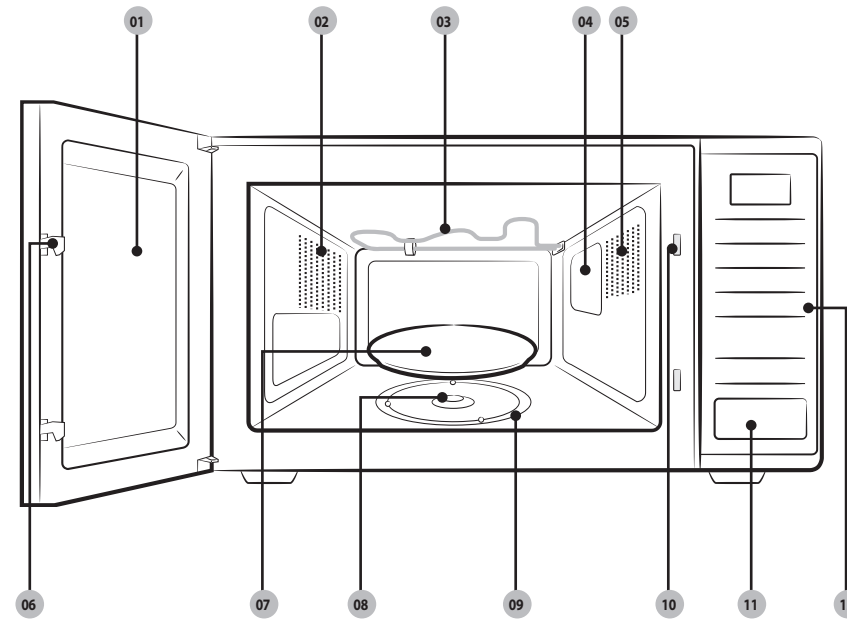
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте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

Уход в случае длительного неиспользования

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

Функции микроволновой печи

Печь



- | | | |
|---|-------------------------------|---------------------------|
| 01 Дверца | 02 Вентиляционные отверстия | 03 Нагревательный элемент |
| 04 защитный (проницаемый для микроволн) экран волновода | 05 Освещение | 06 Защелки дверцы |
| 07 Вращающийся поднос | 08 Муфта | 09 Роликовая подставка |
| 10 Отверстия для блокировочных защелок | 11 Кнопка для открытия дверцы | 12 Панель управления |

Панель управления



- 01 Русская кухня
- 02 Диетическое меню
- 03 Суп/Каша/Напитки
- 04 Ускоренная разморозка
- 05 Поддержание тепла
- 06 Растапливание
- 07 СВЧ
- 08 Гриль
- 09 СВЧ+Гриль
- 10 +30СЕК Гриль
- 11 Устранение запахов
- 12 Часы
- 13 Вверх/Вниз
(время приготовления, вес и размер порции)
- 14 Выбор/Блокировка управления (3 СЕК)
- 15 СТОП/ЭКО
- 16 +30 СЕК
- 17 СТАРТ

Использование микроволновой печи

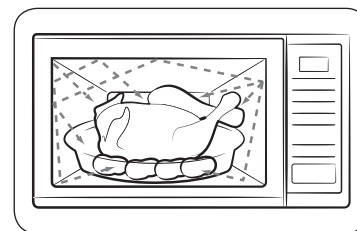
Принцип работы микроволновой печи

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:

- Размораживание (вручную и автоматическое)
- приготовления.
- разогрева;

Принцип приготовления пищи.



1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем 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 (охлажденные продукты или нет).

ВАЖНО

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.

Использование микроволновой печи

Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу микроволновой печи и поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **+30 СЕК** и установите значение времени на 4 или 5 минут, нажав кнопку **+30 СЕК** требуемое количество раз.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат. Вода нагревается в микроволновой печи в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если не используется максимальный уровень мощности, потребуются больше времени, чтобы довести воду до кипения.

Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "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.

ПРИМЕЧАНИЕ

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



1. Нажмите кнопку **Часы**.
2. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить формат отображения времени. (12-часовой или 24-часовой)
3. Для завершения настройки нажмите кнопку **Выбор**.



4. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить значение часов.
5. Нажмите кнопку **Выбор**.
6. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить значение минут.
7. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите кнопку **Выбор**, чтобы запустить часы.

Результат. Время отображается, когда вы не используете микроволновую печь.

Приготовление/разогрев пищи

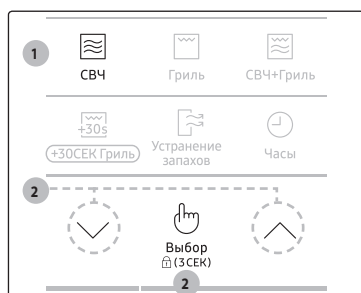
Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.


ВАЖНО

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

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

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



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Результат. На дисплее отображается следующая информация:
 (режим СВЧ)

2. Нажимайте кнопку **Вверх/Вниз** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности. После этого нажмите кнопку **Выбор**, чтобы установить уровень мощности.

- Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.



3. Установите время приготовления, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**.
Результат. Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат. Включается освещение микроволновой печи, и поднос начинает вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого:
 - 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Уровни мощности

Для выбора доступны следующие уровни мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе более высокого уровня мощности время приготовления следует уменьшить.

ПРИМЕЧАНИЕ

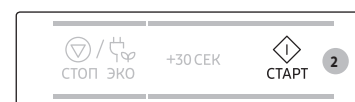
При выборе более низкого уровня мощности время приготовления следует увеличить.

Настройка времени приготовления пищи

Время приготовления можно увеличить с помощью кнопки **+30 СЕК**. Каждое нажатие кнопки обеспечивает добавление 30 секунд ко времени приготовления.



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



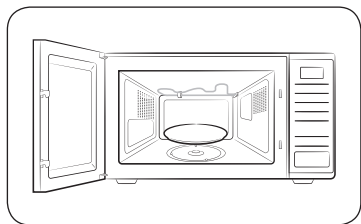
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



Использование микроволновой печи

Остановка приготовления пищи

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



1. Временная остановка; откройте дверцу.
Результат. Приготовление пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ**.
2. Полная остановка; нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
Результат. Приготовление пищи остановится. Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** еще раз.



ВАЖНО

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

Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
Результат. Дисплей выключается.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**, после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Если в процессе настройки или при временной остановке пользователь не выбирает какую-либо функцию, то через 25 минут действие отменяется и отображаются часы.

Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.

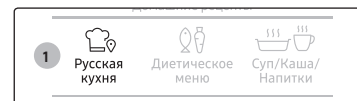
Использование функций режима русская кухня

Функции **Русская кухня** предлагают 27 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

ВАЖНО

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

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Русская кухня**.



2. Выберите приготавливаемые продукты, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**.
Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат. Блюдо готовится в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.
 - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
 - 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Омлет	130–135 г	Яйца — 3 шт, молоко — 30 мл, соль — 2 г
	Инструкции Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.	
2 Сосиски с зелёным горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт. по 50 г, масло сливочное — 5 г, зеленый горошек — 135 г (без жидкости)
	Инструкции Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на тарелку, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.	
3 Кекс	180 г	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт, молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
	Инструкции Тщательно перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Положите полученную массу в миску, смазанную сливочным маслом. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.	
4 Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт, теплая вода — 1 ст. л., лимонная цедра. Для верхнего слоя: яичный желток — 1 шт, сахарная пудра — 3–5 г
	Инструкции Тщательно перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. После звукового сигнала смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжайте приготовление. Дайте блюду остыть.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5 Сырники	2 шт. по 95 г	Творог — 90–100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — ¼ шт, сливочное масло — 5–10 г (для смазывания)
	Инструкции Тщательно перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните сырники и продолжайте приготовление.	
6 Тост с сыром	40–60 г	Хлеб для тостов — 2 кусочка по 26–28 г, сыр — 2 кусочка по 20 г
	Инструкции Положите два тоста на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжайте приготовление.	
7 Жареный сыр	125 г (5 шт.)	Сыр — 125 г (4–5 шт. по 25 г), яйцо — ½ шт, панировочные сухари — 3–5 г
	Инструкции Нарежьте сыр квадратными кусочками размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление.	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8 Рыба по-московски	270 г	01 Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г 02 Сметана — 30 г (2 x 15 г) 03 Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. по 60–70 г, соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
		Инструкции Выложите грибы на тарелку рядом с рыбой. Полейте растительным маслом (01). Начните приготовление. После звукового сигнала положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (02). Положите приготовленные грибы в сметану. Положите сверху рыбу. Добавьте специи. Разложите вокруг рыбы картофель. Посыпьте картофель сыром (03). Продолжайте приготовление.
9 Стейк из лосося на гриле	150–170 г	Стейк из лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
		Инструкции Стейк из лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните стейк. Продолжайте приготовление.
10 Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 150 мл
		Инструкции Положите лук и морковь на тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните ножки и продолжайте приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
11 Свиная шейка с горчицей	250 г	01 Свиная (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
		Инструкции Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (01) Положите в тарелку. Тщательно перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.
12 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
		Инструкции 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. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
13 Мясной рулет с варёным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт, соль — 2 г, черный перец-горошек — ½ г
	Инструкции 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 подставку для гриля. Начните приготовление.	
14 Ленивые голубцы	225 г 2 шт.	01 Голубцы a. Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, обычный отваренный рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г b. Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	Инструкции Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (a). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (b). Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжайте приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
15 Котлеты	114 г 2 шт.	01 Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл 02 Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г 03 Панировочные сухари — 5 г
	Инструкции Залейте хлеб молоком (01). Тщательно перемешайте с фаршем. Добавьте специи (02). Слепите две котлеты и обваляйте их в панировочных сухарях (03). Выложите на тарелку. Начните приготовление.	
16 Печёный картофель	140–180 г 1–2 шт.	Крупный картофель — 160–200 г (1–2 шт.)
	Инструкции Промойте картофель и очистите его от кожуры. Положите в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей к столу добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.	
17 Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Тщательно перемешайте. Начните приготовление.	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
18 Рыба по-старорусски	340 г	01 Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/ куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл 03 Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
		Инструкции Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (02). Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте приготовление.
19 Замороженная пицца	370 г	Замороженная пицца — 350 г
		Инструкции Положите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.
20 Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350–370 г, лимон — 25 г (выжатый сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки
		Инструкции Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15–20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
21 Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — ½ г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г
		Инструкции Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжайте приготовление.
22 Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г. Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.
		Инструкции 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. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите тесто, которому была придана необходимая форма, на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжайте приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
23 Крупеник	224 г	01 Творог 9% — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., приготовленная гречка — 140 г 02 Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г 03 Сметана — 30 г
		Инструкции Смешайте все ингредиенты (01). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (02). Положите сверху сметану (03). Начните приготовление.
24 Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки
		Инструкции Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Насадите филе на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.
25 Перец фаршированный	480–500 г 2 шт.	01 Болгарский перец — 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), отварной рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
		Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите в глубокую миску, добавьте бульон (01). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжайте приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
26 Мясные шарики в томатном соусе	265 г 2 шт.	01 Фрикадельки a. Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г b. Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
		Инструкции 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). Положите сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте приготовление.
27 Варёная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл
		Инструкции Положите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжайте приготовление.

Использование микроволновой печи

Использование режима диетическое меню

Функции **Диетическое меню** предлагают 20 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Диетическое меню**.



2. Выберите категорию приготавливаемой пищи с помощью кнопок **Вверх/Вниз**, а затем нажмите кнопку **Выбор**.

- 1) Овощи/Крупы
- 2) Птица/Рыба

3. Затем выберите приготавливаемое блюдо с помощью кнопок **Вверх/Вниз**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат. Блюдо готовится в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

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

1. Овощи/Крупы

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

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

2. Птица/Рыба

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

Использование микроволновой печи

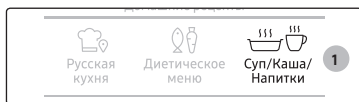
Использование режима суп/каша/напитки

Функции **Суп/Каша/Напитки** предлагают 19 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Суп/Каша/Напитки**.



2. Выберите категорию приготавливаемой пищи с помощью кнопок **Вверх/Вниз**, а затем нажмите кнопку **Выбор**.

- 1) Суп/Каша
- 2) Напитки

3. Затем выберите приготавливаемое блюдо с помощью кнопок **Вверх/Вниз**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат. Блюдо готовится в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

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

1. Суп/Каша

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятком — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
		Инструкции Насыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятком, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
1-2 Мясная солянка	340 г	01 Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 350 мл 02 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 разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
		Инструкции Положите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (01). Начните приготовление. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты (02). Тщательно перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжайте приготовление.
1-3 Борщ	340 г	01 Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г 02 Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9% — 5 мл (по желанию)
		Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску (01), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-4 Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 440 мл
	Инструкции Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.	
1-5 Щи	250 г	01 Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г
	Инструкции Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте соус (02) к овощам, бульону и мясу. Перемешайте и продолжайте процесс приготовления.	
1-6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
	Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-7 Суп по-корейски	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
	Инструкции Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое в миску с водой (550 мл), подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	
1-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.	
1-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
	Инструкции Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и тщательно перемешайте. Начните приготовление.	

Использование микроволновой печи

2. Напитки

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Чай с лимоном и мятой	200–250 мл	Вода — 200 мл, чайные листья — 0,5 ст. л., лимон — 1 ломтик, мята — несколько листьев
	Инструкции Положите в воду чайные листья, 1 ломтик лимона и листья мяты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.	
2-2 Глинтвейн	150–200 мл	Сухое красное вино — 150 мл, апельсин — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г
	Инструкции Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
2-3 Чай с корицей и мёдом	200–250 мл	Вода — 200 мл, корица — ½ ст. л., мед — 1 ст. л.
	Инструкции Добавьте корицу в воду. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Охладите до средней температуры. Добавьте мед.	
2-4 Чай "Масала" с молоком и кардамоном	200–250 мл	Чайные листья — 1 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — ½ ч. л., кардамон — 1 шт., корица — ½ ч. л., сахар — 2 ч. л.
	Инструкции Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
	Инструкции Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
2-6 Чай с корицей и лимоном	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
	Инструкции Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
2-7 Какао	200–250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
	Инструкции Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
2-8 Горячий шоколад	350–400 мл	Темный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10 %) — 250 мл, вода — 1–2 ст. л., сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу
	Инструкции Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
	Инструкции	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.
2-10 Компот из сухофруктов	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
	Инструкции	Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.

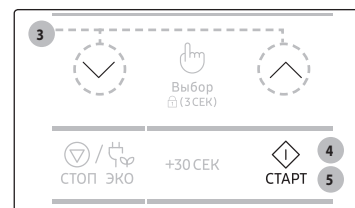
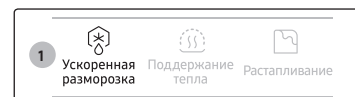
Использование функций режима ускоренная разморозка

Функции режима **Ускоренная разморозка** позволяют размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**.
 2. Выберите тип приготавливаемых продуктов, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор**.
 3. Выберите размер порции с помощью кнопок **Вверх/Вниз**.
(См. приведенную рядом таблицу)
 4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
- Результат.**
- Начинается размораживание продуктов.
 - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминающие о том, что нужно перевернуть продукты.
5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ** для завершения размораживания.

Результат.

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



Использование микроволновой печи

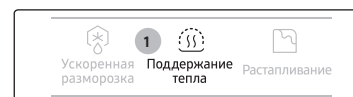
В приведенной ниже таблице указаны различные программы, размеры порций, время выдержки и соответствующие инструкции для режима **Ускоренная разморозка**. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на плоское стеклянное блюдо или керамическую тарелку.

Код/блюдо	Размер порции	Способ приготовления
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	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. Дайте постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500 г	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. Дайте постоять 20–60 минут.
4 Фрукты/Ягоды	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–30 минут.

Использование функции поддержания тепла

Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блюда до момента его подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, нажав кнопку **Вверх/Вниз**.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.
2. Выберите нужную температуру, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**.
 1. Высокая
 2. Средняя
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат. Блюдо готовится в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

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

Рекомендуемые блюда для режима сохранения тепла

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

ВАЖНО

- Не используйте функцию для разогревания холодных продуктов. Данная программа предназначена только для сохранения тепла продуктов, которые уже приготовлены.
- Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
- Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
- Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

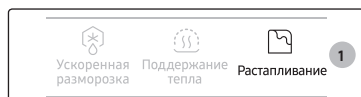


Использование функций режима растапливание

Функции **Растапливание** предлагают четыре предварительно запрограммированных по времени рецепта. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно указать с помощью кнопок **Вверх/Вниз**.

ПРИМЕЧАНИЕ

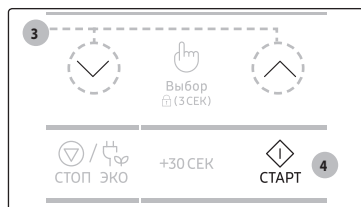
Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Растапливание**.



2. Выберите тип приготавливаемых продуктов, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор**.



3. Выберите размер порции с помощью кнопок **Вверх/Вниз**.

(См. приведенную рядом таблицу.)

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат. Начинается приготовление. По окончании:

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

В следующей таблице указаны программы для функции **Растапливание**, количество ингредиентов и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1 Растопить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
2 Растопить шоколад	50 г 100 г	Натрите темный шоколад на терке и положите в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После растапливания перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
3 Растопить сахар	25 г 50 г	Насыпьте сахар в небольшую стеклянную миску. Добавьте 10 мл воды на 25 г и 20 мл на 50 г. Не закрывайте крышкой во время растапливания. Осторожно выньте из печи с использованием кухонных рукавиц! С помощью ложки или вилки вылейте карамель на бумагу для выпекания. Дайте постоять в течение 10 минут до высыхания и снимите с бумаги.
4 Размячить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время размягчения. Дайте постоять 1–2 минуты.

Использование микроволновой печи

Приготовление в режиме Гриль

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

ВАЖНО

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



1. Нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** и установив время предварительного нагрева с помощью кнопки **Вверх/Вниз**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. После предварительного прогрева откройте дверцу и поместите пищу на подставку. Закройте дверцу.
4. Нажмите кнопку **Гриль**.
5. Установите время приготовления в режиме Гриль, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**. Максимальное время приготовления в режиме Гриль составляет 60 минут.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат. Начинается приготовление в режиме Гриль. По окончании:

- 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления будет выключаться и включаться. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

Комбинированный режим свч+Гриль

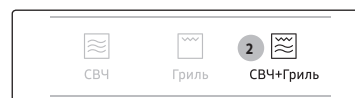
Комбинированный режим СВЧ+Гриль можно использовать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВАЖНО

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

ВАЖНО

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



1. Откройте дверцу микроволновой печи. Поместите пищу на подставку, а подставку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.
3. Нажимайте кнопку **Вверх/Вниз** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности. После этого нажмите кнопку **Выбор**, чтобы установить уровень мощности.



4. Установите время приготовления, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**. Максимальное время приготовления в комбинированном режиме СВЧ+Гриль составляет 60 минут.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



Результат. Начинается приготовление в комбинированном режиме (СВЧ+Гриль).

- 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальный уровень микроволновой мощности в режиме СВЧ+Гриль составляет 600 Вт.

Использование режима +30СЕК Гриль

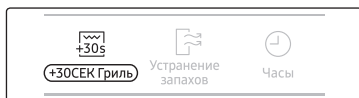
Функция **+30СЕК Гриль** позволяет увеличивать время работы в режиме **Гриль** на 30 секунд нажатием соответствующей кнопки для получения на приготовляемых блюдах тонкой румяной корочки без подгорания. Чтобы увеличить время приготовления в режиме **Гриль**, нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**. После каждого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

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

- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.

ВАЖНО

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



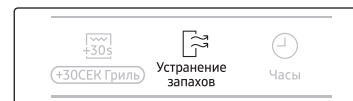
Положите продукты в печь. Нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**.

Результат. Начинается приготовление в режиме **Гриль**.

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

Применение функции устранения запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи появился дым. Сначала очистите внутренние поверхности микроволновой печи.



После завершения очистки нажмите кнопку **Устранение запахов**, затем нажмите кнопку **СТАРТ**. По завершении воспроизводятся четыре звуковых сигнала.



ПРИМЕЧАНИЕ

Время работы функции **Устранение запахов** — 5 минут. При каждом нажатии кнопки **+30 СЕК** оно увеличивается на 30 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время работы функции **Устранение запахов** — 15 минут.



Использование микроволновой печи

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ**.

Результат. Воспроизведение звукового сигнала при нажатии кнопок прекращается.

- Воспроизводятся четыре звуковых сигнала.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ**.

Результат. При нажатии кнопок воспроизводится звуковой сигнал.

- Воспроизводятся четыре звуковых сигнала.



Защитная блокировка микроволновой печи

В данной микроволновой печи предусмотрена встроенная система безопасности, позволяющая блокировать устройство, чтобы исключить возможность случайного выполнения операций с ним детьми или людьми, не знакомыми с правилами его эксплуатации.

Микроволновую печь можно заблокировать в любое время.



1. Нажмите кнопку **Блокировка управления** и удерживайте ее в течение 3 секунд.

Результат.

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



2. Чтобы разблокировать печь, снова нажмите кнопку **Блокировка управления**.

Результат. Печью можно пользоваться в обычном режиме.



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.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
• 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 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

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.

Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

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

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Шпинат	150	600	4½–5½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Брокколи	300	600	9–10
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Горошек	300	600	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Зеленая фасоль	300	600	8–9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Овощная смесь (морковь, горошек, кукуруза)	300	600	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Овощная смесь (китайская)	300	600	8–9
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной 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 блюдо и дайте постоять 3 минуты.

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

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Брокколи	250	800	4–4½
	500		7–7½
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Брюссельская капуста	250	800	5½–6½
	Инструкции Добавьте 60–75 мл (5–6 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Морковь	250	800	4½–5
	Инструкции Нарезьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Цветная капуста	250	800	5–5½
	500		8½–9
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Кабачки	250	800	3½–4
	Инструкции Нарезьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Баклажаны	250	800	3½–4
	Инструкции Нарезьте баклажаны мелкими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Лук-порей	250	800	4½–5
	Инструкции Нарезьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Грибы	125	800	1½–2
	250		3–3½
Инструкции Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Лук	250	800	5½–6
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Перец	250	800	4½–5
	Инструкции Нарезьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Картофель	250	800	4–5
	500		7½–8½
Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Брюква	250	800	5–5½
	Инструкции Нарезьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло. Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

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

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Белый рис (пропаренный)	250	800	16–17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Коричневый рис (пропаренный)	250	800	21–22
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	800	17–18
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250	800	18–19
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Макаронные изделия	250	800	11–12
	Инструкции Добавьте 1000 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		

Разогрев

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

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

Размещение пищи и использование крышки

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

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, тогда как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах.

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

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

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

Руководство по приготовлению пищи

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось, и используйте эту информацию в дальнейшем.

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 в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева! Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: от 30 до 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: около 37 °C.

Замечание:

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Напитки (кофе, чай, вода)	150 мл (1 чашка)	800	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
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. Дайте постоять 1–2 минуты.			
Суп (охлажденный)	250 г	800	3–3½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600	5½–6½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	4½–5½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600	5–6
	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. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600	5½–6½
	Инструкции Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (с)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600	30
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Детская каша (крупка + молоко + фрукты)	190 г	600	20
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Детское молоко	100 мл	300	30–40
	200 мл		50–60
Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.			

Руководство по приготовлению пищи

Разморозка

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

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

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

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять.

Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

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

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

	Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Мясо	Фарш	250	180	6½–7½
		500		10–12
	Стейки из свинины	250	180	7½–8½
	Инструкции			
	Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–30 минут, прежде чем подавать к столу.			

	Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Птица	Кусочки курицы	500 (2 шт.)	180	14½–15½
	Целая курица	800	180	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! Дайте постоять 15–60 минут, прежде чем подавать к столу.			
Рыба	Рыбное филе	200	180	6–7
	Целая рыба	400	180	12–13
	Инструкции			
	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие края филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 10–25 минут, прежде чем подавать к столу.			
Фрукты	Ягоды	250	180	6–7
	Инструкции			
	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минут и подавайте к столу.			
Хлеб	Булочки	2 шт.	180	½–1
	(каждая весом около 50 г)	4 шт.		2–2½
	Тосты/сэндвичи	250	180	4½–5
	Немецкий хлеб	500	180	8–10
	(пшеничная и ржаная мука)	Инструкции		
	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут, прежде чем подавать к столу.			

Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание гриля в течение 3–5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

Посуда для режима Гриль:

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

Продукты, которые можно готовить в режиме Гриль:

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

Важное замечание:

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иное.

Режим СВЧ+Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе 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.

Посуда для режима СВЧ+Гриль:

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не следует использовать в режиме СВЧ+Гриль металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Блюда, которые можно готовить в режиме СВЧ+Гриль:

В число блюд, которые можно приготовить в режиме СВЧ+Гриль, входят все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения см. в таблице для режима Гриль.

Важное замечание:

При использовании комбинированного режима СВЧ+Гриль пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иное. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению свежих и замороженных продуктов с использованием режима Гриль

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3 минут, используя режим Гриль.

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

ВАЖНО

Для извлечения блюда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (первая сторона) (мин)	Время приготовления (вторая сторона) (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только Гриль	6–8	4–5½
Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.				
Приготовленные на гриле томаты	200 г (2 шт.)	Режим СВЧ + Гриль	(300 Вт + Гриль)	(Только Гриль)
	400 г (4 шт.)		4½–5½	2–3
Инструкции Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.				
Печеный картофель	600 г	600 Вт + Гриль	4½–5½	-
	500 г		8–9	
Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.				

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (первая сторона) (мин)	Время приготовления (вторая сторона) (мин)
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г)	300 Вт + Гриль	4–4½	-
	2 яблока (примерно 400 г)		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 блюдо прямо на низкую подставку.				
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10–12	12–13
	Инструкции Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.			
Жареная курица	1200 г	Режим СВЧ + Гриль	(450 Вт + Гриль)	(300 Вт + Гриль)
			22–24	23–25
Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите в жаропрочное блюдо и поставьте на вращающийся поднос. После приготовления на гриле дайте постоять 5 минут.				

Полезные советы

Растапливание масла

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

Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут с использованием уровня мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные перчатки! Растапливание засахарившегося меда
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20–30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

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 в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

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

Приготовление джема

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

Приготовление пудинга

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

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте 3½–4½ минуты с использованием уровня мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные перчатки!

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 функция Блокировка управления.	Отключите функцию Блокировка управления.
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 , 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.
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.

Проблема	Причина	Решение
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.
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 Отмена.
	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, 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.

Проблема	Причина	Решение
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.
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.
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.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
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 расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.

Проблема	Причина	Решение
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.

Информационный код

Код ошибки	Причина	Решение
C-10	Необходимо проверить датчик приготовления.	Нажмите кнопку Стоп/Отмена и запустите устройство снова. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
C-20	Необходимо проверить датчик температуры.	
C-21	По показаниям датчика температуры уровень температуры превышает заданный.	Выключите микроволновую печь, чтобы дать ей остыть, затем запустите устройство повторно. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ПРИМЕЧАНИЕ



Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.

Технические характеристики

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

Модель	MG23J5133**
Источник питания	230 В переменного тока, 50 Гц
Потребление электроэнергии	
СВЧ	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Максимальная мощность	2300 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние (включая ручку)	489 x 275 x 354 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 л
Вес	
Нетто	Прибл. 13,5 кг

※ оборудование класса I

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

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

Заметки



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
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DE68-04328N-00

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MG23J5133**



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	3	Встановлення режиму заощадження електроенергії	14
Важливі інструкції з техніки безпеки	3	Приготування страв російської кухні	14
Лише режим мікрохвиль	3	Використання функцій приготування здорової їжі	20
Лише режим печі – елемент додаткової комплектації	5	Використання функції суп/каша/напої	22
Загальні вказівки з безпеки	6	Використання режиму швидкого розмороження	25
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	7	Користування режимом зберігання страви теплою	26
Обмеження гарантії	7	Використання функцій «Пом'якшення/Розтоплення»	27
Визначення групи, до якої належить виріб	8	Приготування в режимі гриля	28
Правильна утилізація виробу	8	Поєднання мікрохвиль і гриля	28
(Відходи електричного та електронного обладнання)	8	Використання функцій режиму Гриль +30 с	29
		Використання функції усунення запахів	29
		Вимкнення звукового сигналу	30
		Блокування мікрохвильової печі для безпеки	30
Встановлення	8	Посібник із вибору посуду	31
Приладдя	8		
Місце встановлення	9	Посібник із приготування їжі	32
Скляна тарілка	9		
Догляд	9	Усунення несправностей	42
Чищення	9	Усунення несправностей	42
Заміна (ремонт)	10	Інформаційний код	45
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	10	Технічні характеристики	46
Функції печі	10		
Піч	10		
Панель керування	11		
Використання печі	11		
Як працює мікрохвильова піч	11		
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	12		
Встановлення часу	12		
Приготування/Розігрівання їжі	13		
Рівень потужності	13		
Регулювання часу приготування	13		
Зупинка приготування їжі	14		

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

ЛИШЕ РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ

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

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

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.

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

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.

Вказівки з техніки безпеки

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.

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.

ЛИШЕ РЕЖИМ ПЕЧІ – ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ

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 очищувач парою.

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

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

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

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.

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.

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Вказівки з техніки безпеки

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.

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 кабелі 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 страву 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 поламани чи послаблені; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

Обмеження гарантії

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

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

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

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо 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 установах, 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.

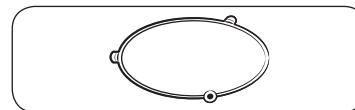
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

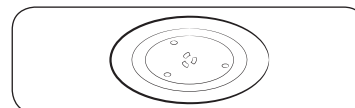
Встановлення

Приладдя

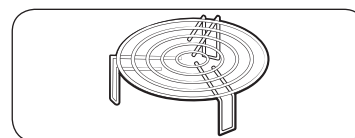
Залежно від придбанної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



- 01 Роликова опора**, яку ставлять по центру печі.
Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



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

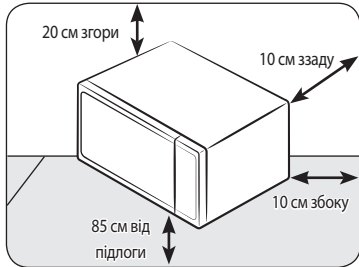


- 03 Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.
Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

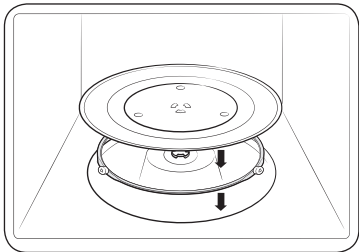
Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю **НЕ МОЖНА**.

Місце встановлення



- 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-проводжувач, 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

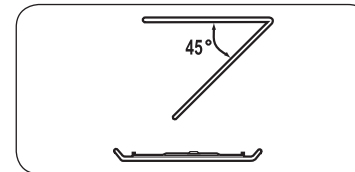
Чищення

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°, 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 миючим засобом, коли піч охолоне.

Заміна (ремонт)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

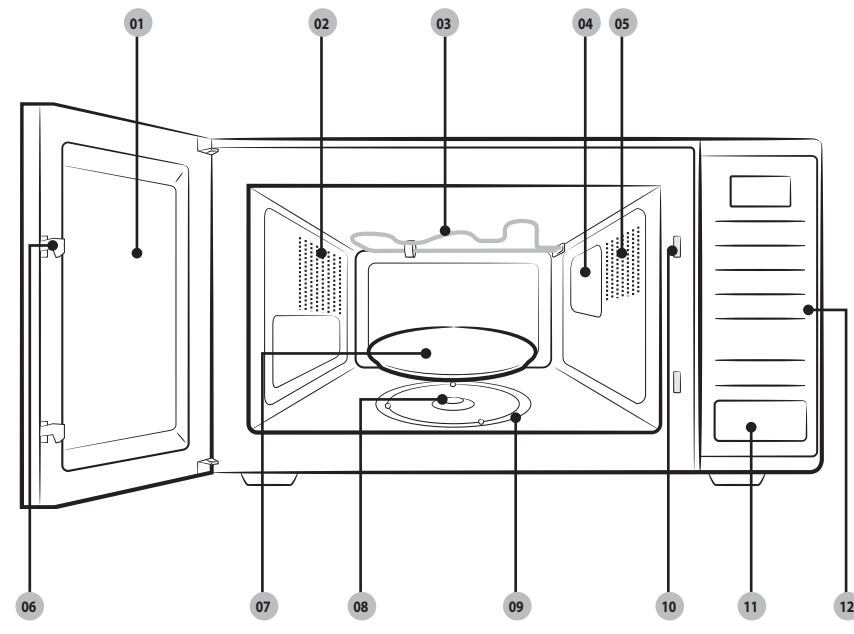
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

Якщо ви не 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.

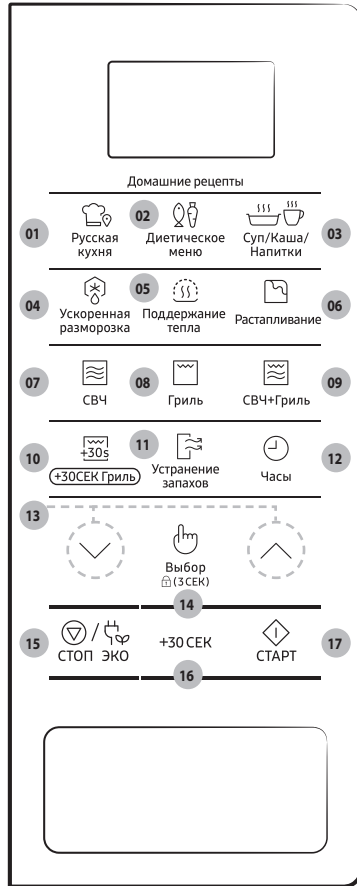
Функції печі

Піч



- | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------|
| 01 Дверцята | 02 Вентиляційні отвори | 03 Нагрівальний елемент |
| 04 Захисний (проникний для мікрохвиль) екран хвилеводу | 05 Підсвітка | 06 Замки дверцят |
| 07 Скляна тарілка | 08 Підставка | 09 Роликова опора |
| 10 Отвори блокувальних контактів | 11 Кнопка відкриття дверцят | 12 Панель керування |

Панель керування



- 01 Русская кухня (Російське меню)
- 02 Диетическое меню (Здорове харчування)
- 03 Суп/Каша/Напитки (Суп/Каша/Напої)
- 04 Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)
- 05 Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)
- 06 Растапливание (Пом'якшення/Розтоплення)
- 07 СВЧ (НВЧ)
- 08 Гриль
- 09 СВЧ+Гриль (Комбі)
- 10 +30СЕК Гриль (Гриль +30 с)
- 11 Устранение запахов (Усунення неприємного запаху)
- 12 Часы (Годинник)
- 13 Кнопки Вгору/Вниз (час приготування, вага, розмір порції)
- 14 Выбор/Блокировка управления (3 СЕК) (Вибрати/Блокування від дітей (+ 3 с))
- 15 СТОП/ЭКО (СТОП/ЕКО)
- 16 +30 СЕК (+30 с)
- 17 СТАРТ

Використання печі

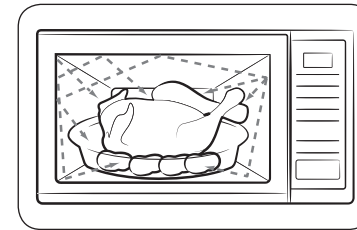
Як працює мікрохвильова піч

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:

- розмороження (вручну і автоматично);
- приготування їжі
- підігрівання продуктів

Принципи приготування їжі.



1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема:
 - кількості та густини;
 - вмісту води;
 - початкової температури (охолоджена стравачи ні).

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Оскільки стравувсередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як стравувийнято 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.

Використання печі

Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі та поставте склянку з водою на скляну тарілку. Потім закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **+30 СЕК (+30 с)** і встановіть час роботи від 4 до 5 хвилин, натиснувши кнопку **+30 СЕК (+30 с)** потрібну кількість разів.



2. Натисніть кнопку **СТАРТ**.
Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4–5 хвилин. Після цього вода має закипіти.

ПРИМІТКА

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

Встановлення часу

Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «88:88», тоді «12:00».

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

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

ПРИМІТКА

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



1. Натисніть кнопку **Часи (Годинник)**.
2. За допомогою кнопок **Вгору/Вниз** встановіть формат відображення часу (24- або 12-годинний).
3. Натисніть кнопку **Вибір (Вибрати)**, щоб завершити налаштування.



4. За допомогою кнопок **Вгору/Вниз** встановіть години.
5. Натисніть кнопку **Вибір (Вибрати)**.
6. За допомогою кнопок **Вгору/Вниз** встановіть хвилини.
7. Коли відобразиться потрібний час, увімкніть годинник, натиснувши кнопку **Вибір (Вибрати)**.

Результат: Час відображається постійно, коли ви не користуєтеся мікрохвильовою пічкою.

Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.



1. Натисніть кнопку **СВЧ (НВЧ)**.

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

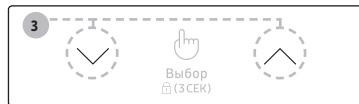


(режим мікрохвиль)

2. Натискайте кнопки **Вгору/Вниз**, поки на екрані не з'явиться потрібний рівень потужності.

Тоді натисніть кнопку **Вибір (Вибрати)**, щоб встановити рівень потужності.

- Якщо не встановити рівень потужності за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.



3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**.

Результат: Час приготування відобразиться на дисплеї.

4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне обертатися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться:

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



Рівень потужності

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт
НИЗЬКИЙ	100 Вт

ПРИМІТКА

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

ПРИМІТКА

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

Регулювання часу приготування

Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **+30 СЕК (+30 с)** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



1. Натисніть кнопку **+30 СЕК (+30 с)** один раз для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

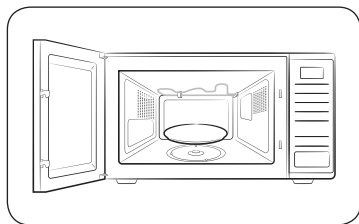


2. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Використання печі

Зупинка приготування їжі

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



1. Щоб призупинити тимчасово: відкрийте дверцята.
Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **СТАРТ**.

2. Щоб зупинити повністю: натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)**.
Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)**.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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

Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)**.
Результат: Дисплей вимкнеться.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)**, на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

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

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

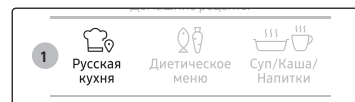
Приготування страв російської кухні

Режим **Русская кухня (Російське меню)** містить 27 запрограмованих рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

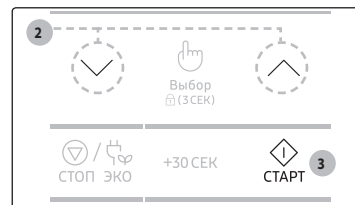
ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Русская кухня (Російське меню)**.



2. Виберіть страву для приготування натисненням кнопки **Вгору/Вниз**.

Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.

3. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- 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.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт, молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Вказівки Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.	
2 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)
	Вказівки У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.	
3 Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – ½ шт, молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	Вказівки 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.	
4 Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – ½ шт, тепла вода – 1 стол. ложка, лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт, цукрова пудра – 3-5 г
	Вказівки 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.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
5 Сирники	2 по 95 г	Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт, масло – 5-10 г (для змащування)
	Вказівки 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.	
6 Тост із сиром	40-60 г	Хліб для тостів – 2 шт. по 26-28 г, сир – 2 шм. по 20 г
	Вказівки Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.	
7 Сир у панірувальних сухарях	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г кожен), половина яйца, панірувальні сухарі – 3-5 г
	Вказівки Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.	

Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
8 Риба по-московськи	270 г	01 Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г 02 Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) 03 Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, тертий сир – 25 г
		Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (01). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (03). Потім продовжте приготування.
9 Стейк із лосося по-російськи	150–170 г	Стейк із лосося з кісткою і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
		Вказівки 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.
10 Курячі ніжки з чорносливом	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
		Вказівки 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.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
11 Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	01 Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
		Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон. (01) Вилийте на тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Підготуйте всі складники для змішування соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.
12 Форель, запечена з овочами	210–240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, масло – 5 г
		Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
13 М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт, сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г
	Вказівки	Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуйте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.
14 Ліниві голубці	225 г	01 М'ясні кульки a. М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1–2 г, чорний перець мелений – ½ г b. Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	2 шт.	
Вказівки	Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Підготуйте всі складники для змішування соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
15 Котлети	114 г	01 Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл 02 Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г 03 Панірувальні сухарі – 5 г
	2 шт.	
Вказівки	Вилийте молоко на хліб (01). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (02). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (03). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.	
16 Печена картопля	140–180 г	Велика картопля – 160-200 г (1-2 шт.)
	1-2 шт.	
Вказівки	Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	
17 Рататут	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
		Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.

Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
18 Риба по-староросійськи	340 г	01 Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл 03 Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
		Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте змішані складники для соусу та вимішайте з овочами та бульйоном (02). Додайте рибу та лавровий лист (03). Потім продовжте приготування.
19 Заморожена піца	370 г	Заморожена піца – 350 г
		Вказівки Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.
20 Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, подрібнена петрушка – 10 г, палички.
		Вказівки 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.

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

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
23 Гречаники	224 г	01 Кисломолочний сир 9% – 120–140 г, цукор – 10–15 г, сіль – ½ г, яйце – ½ шт, зварена гречка – 140 г 02 Масло – 5 г, панірувальні сухарі – 1–2 г 03 Сметана – 30 г
		Вказівки Змішайте усі інгредієнти (01). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (02). Зверху вилийте сметану (03). Увімкніть програму.
24 Курачий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
		Вказівки Поріжте філе кубиками 3х3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
25 Фарширований м'ясом болгарський перець	480–500 г 2 шт.	01 Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
		Вказівки 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 (01). Увімкніть програму. Підготуйте всі складники для змішування соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
26 Фрикадельки в томатному соусі	265 г 2 шт.	01 М'ясні кульки a. Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1–2 г, чорний мелений перець – ½ г b. Наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
		Вказівки Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (a). Сформуєте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (b). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Підготуйте всі складники для змішування соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
27 Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
		Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.

Використання печі

Використання функцій приготування здорової їжі

20 програм режиму **Диетическое меню (Здорове харчування)** мають попередньо визначені налаштування часу приготування.

Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Диетическое меню (Здорове харчування)**.



2. Виберіть категорію приготування натисненням кнопок **Вгору/Вниз**, тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.

- 1) Овочі/Злаки
- 2) Птиця/Риба

3. Тоді виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- 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.

1. Овочі/Злаки

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

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

2. Птиця/Риба

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

Використання печі

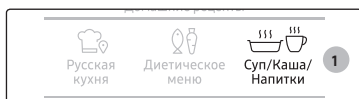
Використання функції суп/каша/напої

Режим **Суп/Каша/Напитки (Суп/Каша/Напої)** містить 19 запрограмованих рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Суп/Каша/Напитки (Суп/Каша/Напої)**.



2. Виберіть категорію приготування натисненням кнопок **Вгору/Вниз**, тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.

- 1) Суп/Каша
 - 2) Напої
3. Тоді виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.
Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.
- 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.

1. Суп/Каша

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-1 Вівсянка	260 г	Суша вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
		Вказівки Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
1-2 М'ясна солянка	340 г	01 Нарізана соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл
		02 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 – 300 мл
		Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (01). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (02). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.
1-3 Борщ	340 г	01 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
		02 М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт, оцет 9% – 5 мл за бажанням
		Вказівки Покладіть усі складники у велику миску (01), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-4 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
	Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.	
1-5 Капусняк	250 г	01 Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
	Вказівки Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте змішані складники для соусу (02) та вимішайте з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.	
1-6 Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.	

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

Використання печі

2. Напої

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Чай з лимоном і м'ятою	200–250 мл	Вода – 200 мл, чайні листки – 0,5 ст. л., лимон – 1 шматочок, м'ята – кілька листків
	Вказівки	Покладіть у воду чайні листки, 1 шматочок лимона та листки м'яти. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.
2-2 Гаряче вино (глінтвейн)	150-200 мл	Червоне сухе вино – 150 мл, апельсин – 20 г, лимон – 10 г, цукор – 10 г, кориця – 1 паличка, гвоздика – 1 г
	Вказівки	Змішайте усі інгредієнти. Нагрівайте, не накриваючи. Не кип'ятіть. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.
2-3 Чай з корицею і медом	200–250 мл	Вода – 200 мл, кориця – ½ ст. л., мед – 1 ст. л.
	Вказівки	Додайте корицю до води. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Трохи охолодіть. Додайте мед.
2-4 Чай з молоком і кардамоном (масала)	200–250 мл	Чайні листки – 1 чайна ложка, молоко – 100 мл, вода – 100 мл, імбир – 1/2 чайної ложки, кардамон – 1 шт., кориця – ½ чайної ложки, цукор – 2
	Вказівки	Змішайте воду і молоко та додайте суміш спецій, листовий чай. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-5 Ягідний напій	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, свіжі ягоди – 1 ст. л.
	Вказівки	Додайте ягоди у воду та цукор за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.
2-6 Чай з імбиром і лимоном	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, лимон – 1 шматок, імбир – за смаком, чай листовий – 0,5 ч. л.
	Вказівки	Залити чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.
2-7 Какао	200–250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
	Вказівки	Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.
2-8 Гарячий шоколад	350-400 мл	Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10%) – 250 мл, вода – 1-2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком
	Вказівки	Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-9 Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	Вказівки	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.
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
	Вказівки	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.

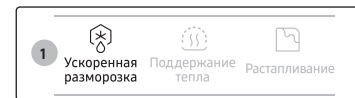
Використання режиму швидкого розмороження

Режим **Ускоренная разморозка (Швидке 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 мікрохвильової печі посуд.

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



1. Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)**.

2. Виберіть тип продуктів, які готуватимете, натисненням кнопки **Вгору/Вниз**. Тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.

3. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**. (Дивіться таблицю збоку).

4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Результат:

- Почнеться процес розморожування.
- Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

5. Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **СТАРТ**.

Результат:

- 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.

Використання печі

У поданій далі таблиці представлено різні програми режиму **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)**, розмір порцій, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Кладіть м'ясо, птицю, рибу та фрукти/ягоди на пласку скляну або керамічну тарілку.

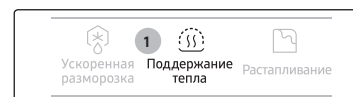
Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.
2 М'ясо птиці	200–1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.
3 Риба	200–1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філеїних шматків. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.
4 Фрукти/ягоди	100–600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Після готовності дайте постояти 5–30 хвилин.

Користування режимом зберігання страви теплою

Функція **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)** дозволяє зберегти страву теплою перед подаванням її на стіл.

Використуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл.

За допомогою кнопок **Вгору/Вниз** можна обрати високу або помірну температуру.



1. Натисніть кнопку **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)**.

2. Вкажіть температуру приготування за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**.

1. Висока температура
2. Помірна температура

3. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Результат: Стрва готуватиметься за вибраною програмою.

- 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.

Рекомендовані меню для режиму зберігання страви теплою

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

- Не використовуйте цю функцію для підігрівання охололих страв. Ці програми призначено для зберігання у теплому стані страв, які було щойно приготовано.
- Радимо зберігати страву теплою не надто довго (не довше, ніж 1 годину), оскільки вона продовжуватиме готуватися. Теплі страви швидше псуються.
- Не накривайте страву кришкою і не обгортайте плівкою.
- Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Використання функцій «Пом'якшення/Розтоплення»

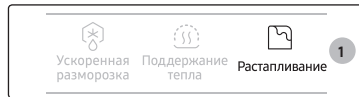
Режим **Растапливание (Пом'якшення/Розтоплення)** має чотири програми з попередньо визначеним часом приготування.

Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Ви можете задати кількість порцій за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**.

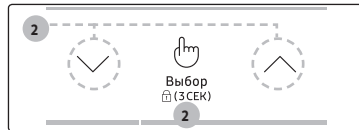
ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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



1. Натисніть кнопку **Растапливание (Пом'якшення/Розтоплення)**.



2. Виберіть тип продуктів, які готуватимете, натисненням кнопки **Вгору/Вниз**. Тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.



3. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**. (Дивіться таблицю збоку).
4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться

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

У поданій таблиці представлено програми режиму **Растапливание (Пом'якшення/Розтоплення)**, кількість продуктів і відповідні інструкції. Ці програми працюють лише в режимі мікрохвиль.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 Топлення масла	50 г 100 г	Поріжте масло на 3 чи 4 шматки і покладіть їх у маленьку скляну посудину. Не накривайте посудину. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
2 Топлення чорного шоколаду	50 г 100 г	Потріть чорний шоколад і покладіть його у маленьку скляну посудину. Не накривайте посудину. Помішайте після того, як розтопиться. Залиште на 1–2 хвилини.
3 Розтоплення цукру	25 г 50 г	Покладіть цукор у невелику скляну посудину. Додайте 10 мл води для 25 г цукру і 20 мл – для 50 г. Не накривайте посудину. Обережно вийміть посудину, використовуючи рукавиці для печі! За допомогою ложки або виделки викладіть карамельні орнаменти на папір для випічки. Залиште на 10 хвилин до повного висихання, тоді заберіть з паперу.
4 Пом'якшення масла	50 г 100 г	Поріжте масло на 3 чи 4 шматки і покладіть їх у маленьку скляну посудину. Не накривайте посудину. Залиште на 1–2 хвилини.

Використання печі

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.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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



1. Попередньо розігрійте гриль до потрібної температури, натиснувши кнопку **Гриль**, і вкажіть час попереднього розігрівання за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ**.
3. Після розігрівання відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.
4. Натисніть кнопку **Гриль**.
5. Встановіть час приготування на грилі за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Результат: Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться

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

ПРИМІТКА

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

Поєднання мікрохвиль і гриля

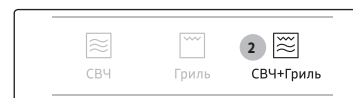
Щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.



1. Відкрийте дверцята.
Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.
 2. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбі)**.
 3. Натискайте кнопки **Вгору/Вниз**, поки на екрані не з'явиться потрібний рівень потужності.
Тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**, щоб встановити рівень потужності.
 4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **Вгору/Вниз**. Максимальний час приготування в комбінованому режимі становить 60 хвилин.
 5. Натисніть кнопку **СТАРТ**.
- Результат:** Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (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 функцій режиму Гриль +30 с

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

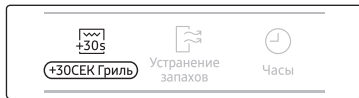
Щоб збільшити тривалість приготування страви в режимі **Гриль**, натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль +30 с)** один раз для кожних 30 секунд, які слід додати.

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

- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

👉 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.



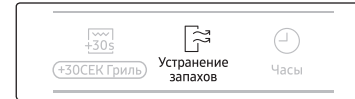
Помістіть продукти в піч. Натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль +30 с)**.

Результат: Почнеться приготування страви на грилі.

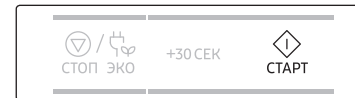
- 1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

Використання функції усунення запахів

Використовуйте цю функцію, коли готуєте страви з різким запахом чи коли в печі багато диму. Спершу почистьте піч всередині.



Коли закінчите чищення, натисніть кнопку **Устранение запахов (Усунення неприємного запаху)** і кнопку **СТАРТ**. Після завершення пролунає чотири звукові сигнали.



📖 ПРИМІТКА

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

📖 ПРИМІТКА

Максимальна тривалість роботи функції усунення запахів становить 15 хвилин.

Використання печі

Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)** та **СТАРТ**.

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

- Піч подасть чотири звукові сигнали.



2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)** та **СТАРТ**.

Результат: Тепер піч подаватиме звукові сигнали при натисканні кнопок.

- Піч подасть чотири звукові сигнали.



Блокування мікрохвильової печі для безпеки

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

Піч можна заблокувати в будь-який час.



1. Натисніть та утримуйте кнопку **Блокировка управління (Блокування від дітей)** впродовж 3 секунд.

Результат:

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



2. Щоб розблокувати піч, знову натисніть кнопку **Блокировка управління (Блокування від дітей)**.
Результат: Піччю можна користуватися, як звично.

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 металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• 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.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
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		
• Ємності	✓	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, проколите 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 страв

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 емностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

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

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою.

Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

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

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Шпинат	150	600	4½–5½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2–3 хвилини.		
Броколі	300	600	9–10
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2–3 хвилини.		
Горошок	300	600	7½–8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2–3 хвилини.		
Зелена квасоля	300	600	8–9
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2–3 хвилини.		
Суміш овочів (морква, горошок, кукурудза)	300	600	7½–8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2–3 хвилини.		

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Суміш овочів (по-китайськи)	300	600	8–9
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2–3 хвилини.		

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

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

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Броколі	250	800	4–4½
	500		7–7½
Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Брюссельська капуста	250	800	5½–6½
	Вказівки Додайте 60–75 мл (5–6 ст. л.) води. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Морква	250	800	4½–5
	Вказівки Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Цвітна капуста	250	800	5–5½
	500		8½–9
Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			

Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Цукіні	250	800	3½–4
	Вказівки Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Баклажани	250	800	3½–4
	Вказівки Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Цибуля-порей	250	800	4½–5
	Вказівки Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Гриби	125	800	1½–2
	250		3–3½
Вказівки Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Цибуля	250	800	5½–6
	Вказівки Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Болгарський перець	250	800	4½–5
	Вказівки Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Картопля	250	800	4–5
	500		7½–8½
Вказівки Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Бруква	250	800	5–5½
	Вказівки Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

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

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

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Білий рис (пропарений)	250	800	16–17
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 5 хвилин.		
Коричневий рис (пропарений)	250	800	21–22
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 5 хвилин.		
Рисова суміш (звичайний + дикий рис)	250	800	17–18
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 5 хвилин.		
Зернова суміш (рис + крупа)	250	800	18–19
	Вказівки Додайте 400 мл холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250	800	11–12
	Вказівки Додайте 1000 мл холодної води. Перед подаванням на стіл дайте постояти 5 хвилин.		

Розігрівання страв

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

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

Розміщення посудини 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

Деякі страви можна підігрівати на рівні потужності 800 Вт, а інші – на рівні потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться таблицю для довідки.

Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігриваються дуже швидко (пирого з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.

Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігриваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому закипанню 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.

Посібник із приготування їжі

Час підігрівання і витримки

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

Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

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

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

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

Повторне розігрівання рідин

Завжди залишайте страву постійно 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 закипанню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

Розігрівання дитячого харчування

Дитяче харчування

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

Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання становить 30-40 °C.

Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрусіть пляшечку перед тим, як залишити її, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання становить 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 рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка)	800	1-1½
	250 мл (1 горнятко)		1½-2
Вказівки Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1-2 хвилини.			
Суп (охолоджений)	250 г	800	3-3½
	Вказівки Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2-3 хвилини.		
Рагу (охоложене)	350 г	600	5½-6½
	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. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2-3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600	4½-5½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Макарони з начинкою та соусом (охлаоджені)	350 г	600	5–6
	Вказівки Викладіть 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. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Страва на тарілці (охлаоджена)	350 г	600	5½–6½
	Вказівки Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (с)
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600	30
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2–3 хвилини.		
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600	20
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2–3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300	30–40
	200 мл		50–60
Вказівки Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Перед подаванням на стіл дайте постояти 2–3 хвилини.			

Посібник із приготування їжі

Розмороження

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості. Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

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

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

Для завершення процесу розмороження дайте риби, м'ясу і птиці постояти.

Час витримки для повного розмороження різниться залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

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

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

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
М'ясо	М'ясний фарш	250	6½–7½
		500	10–12
	Стейки зі свинини	250	7½–8½
Вказівки			
Покладіть м'ясо на скляну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!			
Перед подаванням на стіл дайте постояти 15–30 хвилин.			

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	
М'ясо птиці	Шматки курки	500 (2 шт.)	180	14½–15½
	Ціла курка	800	180	28–30
Вказівки				
Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудиною донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!				
Перед подаванням на стіл дайте постояти 15–60 хвилин.				
Риба	Філе риби	200	180	6–7
	Ціла риба	400	180	12–13
Вказівки				
Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товсті частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!				
Перед подаванням на стіл дайте постояти 10–25 хвилин.				
Фрукти	Ягоди	250	180	6–7
	Вказівки			
Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).				
Перед подаванням на стіл дайте постояти 5–10 хвилин.				
Хліб	Булочки	2 шт.	180	½–1
	(прибл. по 50 г кожна)	4 шт.		2–2½
	Тости / канапки	250	180	4½–5
	Німецький хліб (біла + житня мука)	500	180	8–10
	Вказівки			
Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження!				
Подавайте, витримавши страву 5–20 хвилин.				

Гриль

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Попереднє розігрівання гриля впродовж 3–5 хвилин дозволить швидше підрум'янити страву.

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.

Пам'ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу решітку, якщо не рекомендовано інше.

Мікрохвилі + гриль

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

Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими: 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»

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

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

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину 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, шматків курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться у таблиці з відомостями про приготування у режимі гриля.

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці.

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

Посібник із приготування їжі

Вказівки з приготування свіжих і заморожених продуктів у режимі грилю

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування, описані для режиму гриля в таблиці нижче.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Розмір порції	Режим	Час приготування (1-ша сторона) (хв.)	Час приготування (2-га сторона) (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль	6–8	4–5½
	Вказівки Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.			
Помідори-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	Мікрохвилі + гриль	(300 Вт + гриль) 4½–5½ 7–8	(Лише гриль) 2–3
	Вказівки Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Смажена картопля	600 г 500 г	600 Вт + гриль	4½–5½ 8–9	-
	Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.			

Страва	Розмір порції	Режим	Час приготування (1-ша сторона) (хв.)	Час приготування (2-га сторона) (хв.)
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г) 2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	4–4½ 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 низьку решітку.			
Шматки курки	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10–12	12–13
	Вказівки Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Смажена курка	1200 г	Мікрохвилі + гриль	(450 Вт + гриль) 22–24	(300 Вт + гриль) 23–25
	Вказівки Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть у термостійку посудину і поставте на скляну тарілку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.			

Підказки і поради

Топлення 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.

Топлення шоколаду

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте 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! Топлення кристалізованого меду
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопить.

Топлення 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 підігрівання 300 Вт. Перемішайте після приготування.

Приготування глазурі (для пирогів і печива)

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

Приготування джему

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 з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

Приготування пудингу

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

Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½-4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Залиште страву на 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 накопичилися 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 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 потріскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потріскування.	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 скасування.
	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 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.

Проблема	Причина	Вирішення
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
<ol style="list-style-type: none"> 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. Це 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.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
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 зібралися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.
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.

Проблема	Причина	Вирішення
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.

Інформаційний код

Перевірте код	Причина	Вирішення
C-10	Слід перевірити датчик приготування.	Натисніть кнопку зупинки/скасування і знову ввімкніть. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз.
C-20	Слід перевірити датчик температури.	Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
C-21	Датчик температури виявив вищу температуру за встановлену.	Вимкніть мікрохвильову піч, щоб охолодити, тоді спробуйте виконати налаштування знову. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
C-d0	Кнопки управління натиснуто понад 10 секунд.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

ПРИМІТКА

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.

Технічні характеристики

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

Модель	MG23J5133**
Джерело живлення	230 В змінного струму / 50 Гц
Споживання електроенергії	
НВЧ	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Максимальна потужність	2300 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні розміри (з ручкою)	489 x 275 x 354 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага	
Нетто	прибл. 13,5 кг

Нотатки

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Нотатки

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

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



DE68-04328N-00

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

MG23J5133**



SAMSUNG

Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары	3		
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	3	Қуатты үнемдеу режимін орнату	14
Микротолқын функциясына ғана қатысты	3	Орыс тағамдары функцияларын пайдалану	14
Пеш функциясына ғана қатысты - қосымша	5	Денсаулыққа пайдалы ас функцияларын пайдалану	20
Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер	6	Көже/сусындар функциясын пайдалану	22
Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары	7	Жылдам жібіту функцияларын пайдалану	25
Шектеулі кепілдік	7	Жылы ұстау функцияларын пайдалану	26
Құрылғы тобының сипаттамасы	8	Жібіту/еріту функцияларын пайдалану	27
Аталған өнімді дұрыс пайдалану	8	Гриль жасау	28
(Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	8	Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану	28
		Гриль+30с функцияларын пайдалану	29
		Иіс кетіру функциясын қолдану	29
		Сигнал құралын өшіру	30
		Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы	30
Орнату	8		
Керек-жарақтары	8	Ыдысқа қатысты нұсқаулар	31
Орнатылатын орын	9		
Бұрылмалы табақ	9	Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес	32
Күтім көрсету	9	Ақаулық себептерін анықтау	42
Тазалау	9	Ақаулық себептерін анықтау	42
Ауыстыру (жөндеу)	10	Ақпарат коды	45
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	10		
		Техникалық параметрлері	46
Пештің функциялары	10		
Пеш	10		
Басқару панелі	11		
Пешті іске пайдалану	11		
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	11		
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру	12		
Уақытты орнату	12		
Пісіру/Қыздыру	13		
Қуат мәндері	13		
Пісіру уақытын реттеу	13		
Пісіруді тоқтату	14		

Қауіпсіздік нұсқаулары

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ

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

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

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.

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

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.

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағам қалдықтарын 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 қоюға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

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

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

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

ПЕШ ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ - ҚОСЫМША

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.

Бүмен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

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

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

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.

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 ғана немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балаларға ересектердің бақылауынсыз тазалауға және құрылғыны жөндеуге тыйым салынған.

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

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

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Қауіпсіздік нұсқаулары

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 ғана 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.

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 бұркуге болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.

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

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

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

Микротолқынға қатысты ескерту

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

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

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

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

Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр тоғы ұшқындауы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

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

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

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

Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Өрт шығу қаупі бар. Пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, өбден 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 бұға 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 тиемеңіз (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 дұрыстап жабу керек. Есік майыспаған болуы керек; есіктің топсалары сынған немесе босап тұрмаған болуы керек; есіктің тығыздағыштарына және тығыздағыш беттеріне нұқсан келмеген болуы керек.
- Барлық түзету және жөндеу жұмыстарын білікті техник іске асыруы керек.

Шектеулі кепілдік

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

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

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

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

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

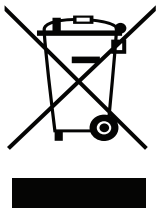
Пеш бетінің бүлінуіне және қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін пешті әрқашан таза және жақсы күтіп ұстаңыз.

Құрылғы тобының сипаттамасы

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

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

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



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

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

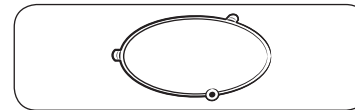
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

Орнату

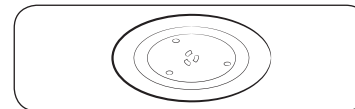
Керек-жарақтары

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



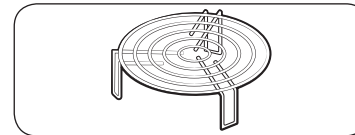
01 Айналмалы шығырық, пештің ортасына қойылады.

Мақсаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



02 Бұрылмалы табақ айналмалы шығырыққа ортаңғы тұсын жалғастырышқа орнату арқылы қойылады.

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



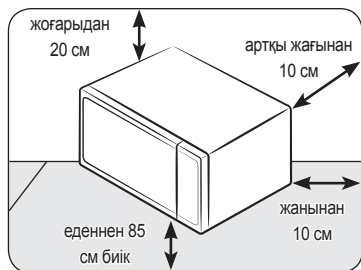
03 Гриль торы, бұрылмалы табаққа қойылады.

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

МАҢЫЗДЫ

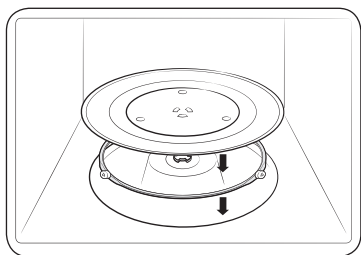
Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСУҒА БОЛМАЙДЫ**.

Орнаылатын орын



- 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

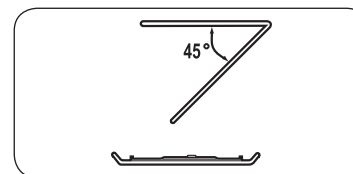
Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.

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

Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

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

Ішкі тербелмелі қыздырғышы бар үлгілерді тазалау үшін



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

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

Ауыстыру (жөндеу)

⚠ ЕСКЕРТУ

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

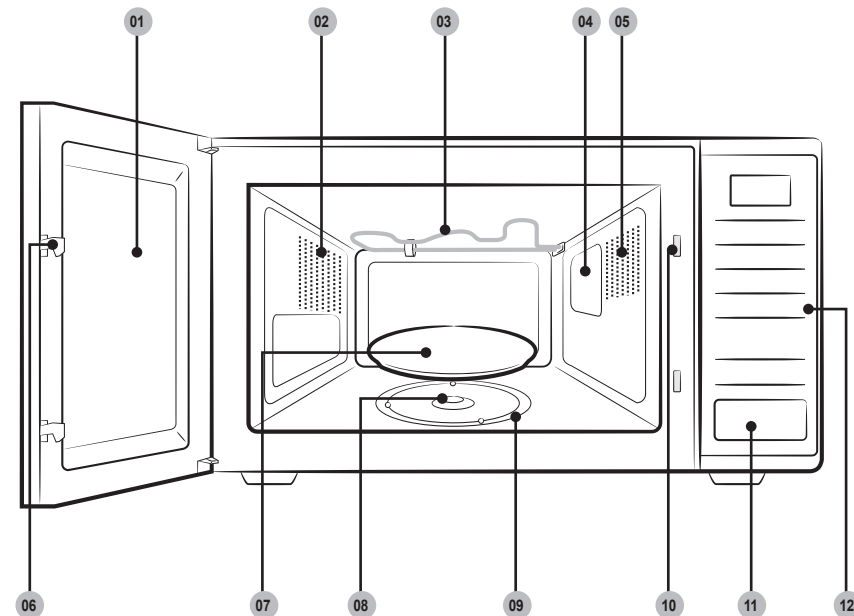
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.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

Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

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

Пештің функциялары

Пеш



- | | | |
|---|-------------------------|----------------------|
| 01 Есік | 02 Желдеткіш саңылаулар | 03 Қыздырғыш элемент |
| 04 Микротолқын еткізгіш, қорғаныс толқын экраны | 05 Шам | 06 Есік бекітпелері |
| 07 Бұрылмалы табақ | 08 Жалғастырғыш | 09 Айналмалы шығырық |
| 10 Қауіпсіздік бекітпесінің саңылаулары | 11 Есікті ашу түймесі | 12 Басқару панелі |

Басқару панелі



- 01 Русская кухня (Орыс тағамдары)
- 02 Диетическое меню (Денсаулыққа пайдалы ас)
- 03 Суп/Каша/Напитки (Кеже/Сусындар)
- 04 Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)
- 05 Поддержание тепла (Жылы ұстау)
- 06 Растапливание (Жұмсарту/Еріту)
- 07 СВЧ (Микротолқын)
- 08 Гриль
- 09 СВЧ+Гриль (Аралас режим)
- 10 +30СЕК Гриль (Гриль+30с)
- 11 Устранение запахов (Иіс кетіру)
- 12 Часы (Сағат)
- 13 Жоғары/Төмен (Пісіру уақыты, салмағы және дастарқанға тартылатын мөлшері)
- 14 Выбор/Блокировка управления (3 СЕК) (Таңдау/Бала қауіпсіздігінің құралы (+3с))
- 15 СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)
- 16 +30 СЕК (+30с)
- 17 СТАРТ (БАСТАУ)

Пешті іске пайдалану

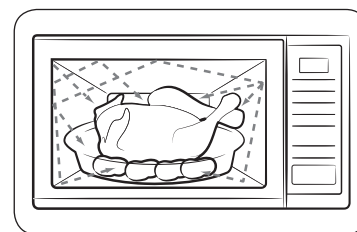
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

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

Пісіру принципі.



1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқынды 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 әр түрлі болады:
 - Мөлшері және тығыздығы
 - Судың мөлшері
 - Бастапқы температурасы (тоңазытылған немесе тоңазытылмаған)

МАҢЫЗДЫ

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді.

Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

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

Пешті іске пайдалану

Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

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

Пештің есігін ашыңыз да, бұрылмалы табаққа бір стақан су қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.



1. **+30 СЕК (+30с)** түймесін басыңыз да, **+30 СЕК (+30с)** түймесін қанша қажет болса, сонша рет басу арқылы уақытты 4-5 минутқа қойыңыз.



2. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Пеш суды 4 - 5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

ЕСКЕРІМ

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

Уақытты орнату

Қуат берілген кезде, дисплейде "88:88", содан кейін "12:00" автоматты түрде көрінеді.

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

ЕСКЕРІМ

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.



1. **Часы (Сағат)** түймешігін басыңыз.
2. Уақытты көрсету режимін орнату үшін **Жоғары/Төмен** түймесін басыңыз. (12С немесе 24С)
3. Параметр орнатуды аяқтау үшін **Выбор (Таңдау)** түймешігін басыңыз.



4. Сағатты орнату үшін **Жоғары/Төмен** түймесін басыңыз.
5. **Выбор (Таңдау)** түймешігін басыңыз.
6. Минутты орнату үшін **Жоғары/Төмен** түймесін басыңыз.
7. Дұрыс уақыт көрсетілгенде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Выбор (Таңдау)** түймешігін басыңыз.

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

Пісіру/Қыздыру

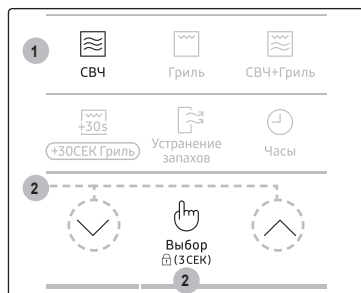
Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

МАҢЫЗДЫ

Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

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

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.



1. **СВЧ (Микротолқын)** түймесін басыңыз.

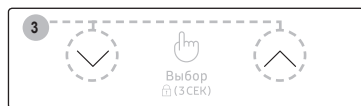
Нәтижесі: Келесі индикаторлар экранға шығарылады:

 (микротолқын режимі)

2. **Жоғары/Төмен** түймесін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше басыңыз.

Осы кезде, қуат деңгейін орнату үшін **Выбор (Таңдау)** түймешігін басыңыз.

- Қуат деңгейін 5 секунд ішінде орнатпасаңыз, пісіру уақытын орнату қадамы автоматты түрде орнатылады.



3. Пісіру уақытын **Жоғары/Төмен** түймесін басу арқылы орнатыңыз.

Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.



4. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін қайтадан пісіріле бастайды.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Қуат мәндері

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы
ЖОҒАРЫ	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ	180 Вт
ТӨМЕН	100 Вт

ЕСКЕРІМ

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

ЕСКЕРІМ

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

Пісіру уақытын реттеу

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



1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30 СЕК (+30с)** түймесін бір рет басыңыз.

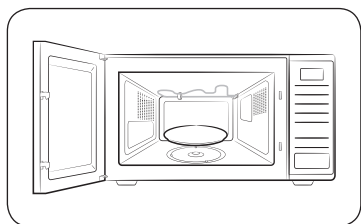


2. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.

Пешті іске пайдалану

Пісіруді тоқтату

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.



1. Уақытша тоқтату үшін; Есікті ашыңыз.
Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, **СТАРТ (БАСТАУ)** түймешігін басыңыз.
2. Мүлдем тоқтату үшін;
СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Тамақ пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін қайтадан басыңыз.



МАҢЫЗДЫ

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

Қуатты үнемдеу режимін орнату

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар.



- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басыңыз.
Нәтижесі: Дисплей сөнеді.
- Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басыңыз, сонда дисплейде ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

ЕСКЕРІМ

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функция таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін сағат көрсетіледі.

Есік ашық тұрса, пеш шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

Орыс тағамдары функцияларын пайдалану

Русская кухня (Орыс тағамдары) функцияларының алдын ала бағдарламаланған 27 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

МАҢЫЗДЫ

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

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



1. **Русская кухня (Орыс тағамдары)** түймесін басыңыз.



2. Пісіріңіз келген тағамды **Жоғары/Төмен** түймесін басу арқылы таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.
3. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.
Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
 - 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
 - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
 - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5 Сырник	2, әрқайсысы 95 г	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлау үшін)
	Нұсқаулар 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. Тұшпапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.	
6 Ірімшіктен жасалған тост	40 - 60 г	Тост наны - 2 тілім, әр тілімі 26-28 г, ірімшік - 2 дана, әр тілімі 20 г
	Нұсқаулар Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.	
7 Нан қоқымдары қосылған ірімшік	125 г (5 дана)	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әрбірі 25 г), жұмыртқа - ½ дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
	Нұсқаулар Ірімшікті 5 см x 5 см текше етіп тураңыз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
8 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	01 Шампиньон - 30 г, алабуға қоң еті - 150 г, май - 5 г 02 Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) 03 Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп - 2 дана, әр данасы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік - 25 г
	Нұсқаулар Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз (01). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (02) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз (03). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
9 Орыс арқан балығы	150 - 170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі - 200-250 г, тұз - 1 г, лимон - 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	Нұсқаулар Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.	
10 Қара өрік қосылған тауық сирақтары	325 г 2 дана.	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), қара өрік - 5-7 дана (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	Нұсқаулар Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
11 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	01 Шошқаның мойын еті -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Нұсқаулар Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын қосыңыз. (01) Табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	
12 Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана, 220-250 г, тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, сары май - 5 г
	Нұсқаулар 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.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
13 Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті	180 г	Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г
	Нұсқаулар Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
14 Голубцы	225 г 2 дана.	01 Сопақ еттер a. Тартылған ет (сиыр еті мен шошқа еті) - 120 г, пісірілген жай күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара бұрыш ұнтағы - ½ г b. Ұзыншалап туралған пияз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Нұсқаулар Етке көкөніс пен дәмдеуіш қосып, жақсылап қолмен араластырыңыз (а). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақша ет кесектерін үстінен салып, сорпа құйыңыз (b). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
15 Котлета	114 г 2 дана	01 Ақ нан - 10 г, сүт - 15 мл 02 Тартылған шошқа еті мен сиыр еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г 03 Нанның қоқымдары - 5 г
	Нұсқаулар Нанға (01) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіш қосыңыз (02). Екі домалақ жасап, үстіне нан қиқымын (03) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз.	
16 Картоп пісірмесі	140 - 180 г 1-2 дана	Ірі картоп - 160-200 г, 1 - 2 дана
	Нұсқаулар Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.	
17 Рататуй	260 г	Текшелеп туралған асқабақ - 100 г, текшелеп туралған сәбіз - 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы - 75 г, текшелеп туралған пияз - 45 г, туралған сарымсақ - 6 г, қызанақ езбесі - 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	Нұсқаулар Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
18 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	<p>01 Ұзыншалап туралған қызылша - 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, балықтауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл</p> <p>02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл</p> <p>03 Сазанның немесе алабұғаның қоң еті - 150 г, лавр жапырағы - 1 дана</p>
		<p>Нұсқаулар Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (01) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаны көкөніспен және сорпамен араластырыңыз (02). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (03). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p>
19 Мұздатылған пицца	370 г	Мұздатылған пицца - 350 г
		<p>Нұсқаулар Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>
20 Арқан балық кеуабы	280 г	Ірі туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер.
		<p>Нұсқаулар Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
23 Крупеник	224 г	01 Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - ½ г, жұмыртқа - ½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г
		02 Сары май - 5 г, нан қиқымы - 1-2 г 03 Қышқыл қаймақ -30 г
Нұсқаулар Азық-түліктің барлығын араластырыңыз (01). Сарымай жағылған және нан қиқымы себілген шара тәрізді тәрелкеге салыңыз (02). Үстіне кілегей құйыңыз (03). Пісіре бастаңыз.		
24 Тауық көуабы	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
		Нұсқаулар Филені 3 см x 3 см текшелеп тураңыз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
25 Ет толтырылған болгар бұрышы	480-500 г 2 дана	01 Тәтті бұрыш - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиыр еті мен шошқа еті). - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 10-20 г, тұз - 5 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл
		02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
Нұсқаулар Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз (01). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшәпештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
26 Қызанақ тұздығы қосылған котлета	265 г 2 дана.	01 Ет котлеттері a. Ақ нан- 30 г, сүт - 35 мл, тартылған ет (сиыр еті мен шошқа еті). - 130 г тұз - 1- 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г b. Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
		02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
Нұсқаулар Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеңіз де, жақсылап қолмен араластырыңыз (a). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара тәрізді тәрелкеге салыңыз (b). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшәпештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
27 Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
		Нұсқаулар Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшәпештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.

Пешті іске пайдалану

Денсаулыққа пайдалы ас функцияларын пайдалану

20 Диетическое меню (Денсаулыққа пайдалы ас) функциясы алдын ала бағдарламаланған пісіру уақытын қамтамасыз етеді.

Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

ЕСКЕРІМ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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



1. **Диетическое меню (Денсаулыққа пайдалы ас)** түймесін басыңыз.



2. Пісіретін тағам санатын **Жоғары/Төмен** түймесін басып орнатып, содан кейін **Выбор (Таңдау)** түймесін басыңыз.

- 1) Көкөністер/Дәнді дақылдар
- 2) Құс/Балық еті

3. Содан кейін, пісіргіңіз келген тағамды **Жоғары/Төмен** түймесін басып таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.

4. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



1. Көкөністер/Дәнді дақылдар

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

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

2. Құс/Балық еті

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

Пешті іске пайдалану

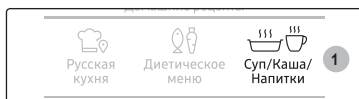
Көже/сусындар функциясын пайдалану

Суп/Каша/Напитки (Көже/Сусындар) функцияларының алдын ала бағдарламаланған 19 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мөнін орнатудың қажеті жоқ.

ЕСКЕРІМ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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



1. **Суп/Каша/Напитки (Көже/Сусындар)** түймесін басыңыз.



2. Пісіретін тағам санатын **Жоғары/Төмен** түймесін басып орнатып, содан кейін **Выбор (Таңдау)** түймесін басыңыз.

- 1) Көже
- 2) Сусындар

3. Содан кейін, пісіргіңіз келген тағамды **Жоғары/Төмен** түймесін басып таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.



4. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.
Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

1. Көже

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
	Нұсқаулар Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-2 Солянка	340 г	01 Ұзыншалап туралған пияз - 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл 02 Каперс - 7 г, үккіштен өткізілген тұздалған қияр - 50 г, қызанақ езбесі - 10 г, қара зәйтүн - 16 г, қара зәйтүн сұйығы - 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, түрлі ет - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (01) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (02) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	
1-3 Борщ	340 г	01 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 02 Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, егер қаласаңыз 5 мл 9 %-дық сіркесу
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың (01) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-4 Тауық етінен жасалған көже	350 г	Вермишель - 10 г, тауықтың қоң еті - 50 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.	
1-5 Щи	250 г	01 Шошқаның туралған мойны-170 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ еzbесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г
	Нұсқаулар Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз. (01) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде аударыңыз да, (02) көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз". Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-6 Көкөніс сорпасы	350 г	Мұздатылған көкөністер - 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-7 Кәріс рамён кеспесі	120 г (1 орам)	Кәріс рамён кеспесі 1 орам, су (бөлме температурасында) - 550 мл
	Нұсқаулар Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға төзімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	
1-8 Тұшпарасы бар сорпа	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара - 15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш - 3-5 дана, лавр жапырағы - 1 дана.
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Өбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-9 Қарақұмық	200 г	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
	Нұсқаулар Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Пешті іске пайдалану

2. Сусындар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1 Лимон және жалбыз қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, жапырақ шай - 0,5 шай қасық, лимон - 1 тілім, жалбыз - бірнеше жапырақ
	Нұсқаулар Шай жапырақтарын, 1 тілім лимон және жалбыз жапырақтарын суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.	
2-2 Ыстық шарап (Глинтвейн)	150-200 мл	Құрғақ қызыл шарап - 150 мл, апельсин - 20 г, лимон - 10 г, қант - 10 г, дәмқабық - 1 тал, сарымсақ түйірі - 1 г
	Нұсқаулар Барлық құраластарды араластырыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Қайнатпаңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
2-3 Дәмқабық және бал қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, дәмқабық - ½ ас қасық, бал - 1 ас қасық
	Нұсқаулар Дәмқабықты суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Жылы болғанша салқындатыңыз. Бал қосыңыз.	
2-4 Сүт және кардамон (масала) қосылған шай	200-250 мл	Жапырақ шай - 1 шай қасық, сүт - 100 мл, су - 100 мл, зімбір - ½ шай қасық, кардамон - 1 дана, дәмқабық - ½ шай қасық, қант - 2
	Нұсқаулар Су мен сүтті араластырып, дәмдеуіштерді, шай жапырақтарын қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-5 Жидек сусыны	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, жас жидектер - 1 ас қасық.
	Нұсқаулар Жидектерді суға қосып, қантты дәм-татымына қарай қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
2-6 Зімбір мен лимон қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, лимон - 1 тілім, зімбір - дәміне қарай, жапырақ шай - 0,5 шай қасық.
	Нұсқаулар Шай жапырақтарын суға қосып, лимон тілімін салып, имбирьді дәм-татымына қарай сүзіп қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
2-7 Какао	200-250 мл	Сүт - 200 мл, қант - 2 шай қасық, какао - 1 шай қасық.
	Нұсқаулар Какао мен қантты сүтке қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
2-8 Ыстық шоколад	350-400 мл	Қара шоколад - 100 г, сүт немесе қаймақ (10 %) - 250 мл, су - 1-2 ас қасық, қант - дәміне қарай, көпіршітілген крем - дәміне қарай
	Нұсқаулар Шоколадты үккіштен өткізіңіз. Су және сүт қосып араластырыңыз. Қоспаға айналғанша көпіршітіңіз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-9 Мүкжидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүкжидек - 40 г, қант - 30 г, су - 200 мл
	Нұсқаулар Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.	
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
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	

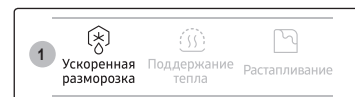
Жылдам жібіту функцияларын пайдалану

Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту) функциялары етті, құс етін, балық, жеміс/жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

ЕСКЕРІМ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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



1. **Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)** түймесін басыңыз.

2. Пісірме келген тағам түрін **Жоғары/Төмен** түймешігін басып таңдаңыз. Содан кейін **Выбор (Таңдау)** түймесін басыңыз.

3. Тағамның дастарқанға тартылатын мөлшерін **Жоғары/Төмен** түймесін басу арқылы таңдаңыз. (Келесі кестені қараңыз.)

4. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.

5. Жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін қайтадан басыңыз.

Нәтижесі:

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Пешті іске пайдалану

Төмендегі кестеде әр түрлі **Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)** бағдарламалары, тағамның үстелге тартылатын мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті нұсқаулар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін, балықты, жеміс/жидекті жалпақ шыны ыдысқа немесе керамика табаққа салыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Ет	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
2 Құс еті	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
3 Балық	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
4 Жеміс/Жидек	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. 5-30 минут қоя тұрыңыз.

Жылы ұстау функцияларын пайдалану

Поддержание тепла (Жылы ұстау) функциялары тағамды дастарқанға тартқанша ыстық күйде сақтайды.

Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

Жоғары/Төмен түймешігін басып тағамды ыстық немесе жылы температурада ұстау параметрін таңдауға болады.



- Поддержание тепла (Жылы ұстау)** түймесін басыңыз.
- Жылы ұстау температурасын **Жоғары/Төмен** түймешігін басып таңдаңыз.
 - Ыстық
 - Орташа
- СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.
Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
 - Пеш 4 рет сигнал береді.
 - Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
 - Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Ұсынылатын Жылы ұстау режимнің мәзірі

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

МАҢЫЗДЫ

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

Жібіту/еріту функцияларын пайдалану

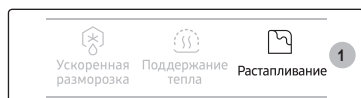
Растапливание (Жұмсарту/Еріту) функцияларының алдын ала бағдарламаланған төрт пісіру уақыты бар.

Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. **Жоғары/Төмен** түймесін басу арқылы дастарқанға тартылатын тағам санын таңдауға болады.

ЕСКЕРІМ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

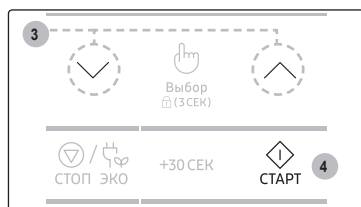
Өуелі мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.



1. **Растапливание (Жұмсарту/Еріту)** түймесігін басыңыз.



2. Пісіргіңіз келген тағам түрін **Жоғары/Төмен** түймесігін басып таңдаңыз. Содан кейін **Выбор (Таңдау)** түймесін басыңыз.



3. Тағамның дастарқанға тартылатын мөлшерін **Жоғары/Төмен** түймесін басу арқылы таңдаңыз. (Келесі кестені қараңыз.)

4. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Тамақ пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Келесі кестеде **Растапливание (Жұмсарту/Еріту)** бағдарламалары, тағам мөлшерлері және тиісті нұсқаулар берілген. Бұл бағдарламалар микротолқын қуатымен ғана жұмыс істейді.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Сары май еріту	50 г 100 г	Сары майды 3 немесе 4 бөлікке бөліп, кішкене шыны ыдысқа салыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2 Қара шоколад еріту	50 г 100 г	Қара шоколадты үгітіп, кішкене шыны ыдысқа салыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3 Қант балқыту	25 г 50 г	Қантты кішкене шыны ыдысқа салыңыз. 25 г үшін 10 мл су, 50 г үшін 20 мл су қосыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Абайлап алыңыз, пеш қолғабын киіңіз! Қасықты немесе шанышқыны пайдаланып, карамель безендірілген пісірме қағазға құйыңыз. 10 минут кеуіп кеткенше қоя тұрыңыз, содан кейін қағаздан алыңыз.
4 Сары майды жібіту	50 г 100 г	Сары майды 3 немесе 4 бөлікке бөліп, кішкене шыны ыдысқа салыңыз. Бетін жаппай ерітіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

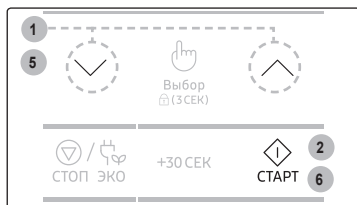
Пешті іске пайдалану

Гриль жасау

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

МАҢЫЗДЫ

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



1. Гриль құрылғысын **Гриль** түймесін басу арқылы қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз, алдын ала қыздыру уақытын **Жоғары/Төмен** түймесінің көмегімен орнатыңыз.
2. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.
3. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін есікті ашыңыз да, тағамды тор сөреге қойыңыз. Есікті жабыңыз.
4. **Гриль** түймесін басыңыз.
5. Гриль жасау уақытын **Жоғары/Төмен** түймесін басу арқылы орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
6. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Гриль жасау басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

ЕСКЕРІМ

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

Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану

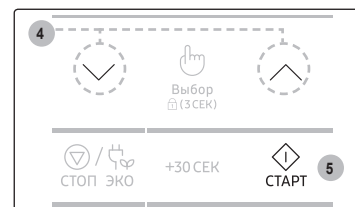
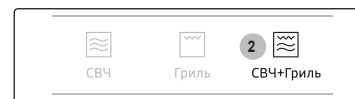
Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

МАҢЫЗДЫ

ӨРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдысты қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

МАҢЫЗДЫ

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



1. Пештің есігін ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.
2. **СВЧ+Гриль (Аралас режим)** түймесін басыңыз.
3. **Жоғары/Төмен** түймесін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше басыңыз. Осы кезде, қуат деңгейін орнату үшін **Выбор (Таңдау)** түймесігін басыңыз.
4. Пісіру уақытын **Жоғары/Төмен** түймесін басу арқылы орнатыңыз. Ең көп аралас режиммен пісіру уақыты 60 минут.
5. **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Аралас режиммен пісіру басталады.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

ЕСКЕРІМ

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

Гриль+30с функцияларын пайдалану

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

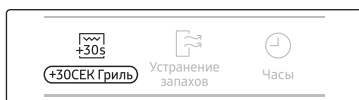
Гриль режимінің пісіру уақытын ұзарту үшін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін бір рет басыңыз.

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

- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

МАҢЫЗДЫ

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



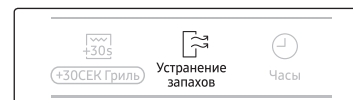
Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. **+30СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Грильмен пісіру басталады.

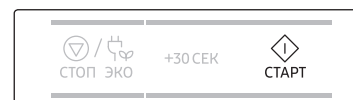
- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Иіс кетіру функциясын қолдану

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



Тазалап болғаннан кейін **Устранение запахов (Иіс кетіру)** түймесін басыңыз да, **СТАРТ (БАСТАУ)** түймесін басыңыз. Аяқталған кезде төрт рет сигнал естіледі.



ЕСКЕРІМ

Иіс кетіру уақыты 5 минут деп көрсетілген. Бұл уақытты **+30 СЕК (+30с)** түймесі басылған сайын 30 секундқа ұзартады.

ЕСКЕРІМ



Иіс кетіру функциясы ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

Пешті іске пайдалану

Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.




1. **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **СТАРТ (БАСТАУ)** түймешіктерін қатар басыңыз.
Нәтижесі: Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.
 - Пеш төрт рет сигнал береді.

2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **СТАРТ (БАСТАУ)** түймешіктерін қайта бірге басу керек.
Нәтижесі: Пеш түйме басылған сайын дыбыс белгісін береді.
 - Пеш төрт рет сигнал береді.


Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы

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

Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.



1. **Блокировка управления (Бала қауіпсіздігінің құралы)** түймесін 3 секунд басыңыз.
Нәтижесі:
 - Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
 - Дисплейде “L” көрсетіледі.

2. Пешті құрсаудан босату үшін **Блокировка управления (Бала қауіпсіздігінің құралы)** түймешігін қайта бірге басыңыз.
Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

Ыдысқа қатысты нұсқаулар

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

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

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

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

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	X	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	X	
Қағаз		
• 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 шарпуы 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 : Қауіпсіз 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 пуддинг, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісіретін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

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

Қоя тұру уақыты

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

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Шпинат	150	600	4½-5½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Брокколи	300	600	9-10
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Бұршақ	300	600	7½-8½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Жасыл бұршақ	300	600	8-9
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Аралас көкөністер (сәбіз, бұршақ, жүгері)	300	600	7½-8½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300	600	8-9
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

Жас көкөністі пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

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

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Брокколи	250	800	4-4½
	500		7-7½
Нұсқаулар Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			
Брюссель орамжалырағы	250	800	5½-6½
	Нұсқаулар 60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Сәбіз	250	800	4½-5
	Нұсқаулар Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Түрлі-түсті орамжалырақ	250	800	5-5½
	500		8½-9
Нұсқаулар Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Кәдіш	250	800	3½-4
	Нұсқаулар Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Баклажан	250	800	3½-4
	Нұсқаулар Баклажанды кішкелелеп турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Порей пиязы	250	800	4½-5
	Нұсқаулар Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Саңырауқұлақ	125	800	1½-2
	250		3-3½
	Нұсқаулар Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Пияз	250	800	5½-6
	Нұсқаулар Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Бұрыштар	250	800	4½-5
	Нұсқаулар Бұрышты кішкелелеп бөліңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Картоп	250	800	4 -5
	500		7½-8½
Нұсқаулар Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкелелеп екіге немесе төртке бөліңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.			
Кольраби орамжапырағы	250	800	5-5½
	Нұсқаулар Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

Паста: 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	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Ақ күріш (буға ұсталған)	250	800	16 -17
	Нұсқаулар 500 мл суық су қосыңыз. Дастарқанға 5 минуттан кейін тартыңыз.		
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250	800	21 -22
	Нұсқаулар 500 мл суық су қосыңыз. Дастарқанға 5 минуттан кейін тартыңыз.		
Аралас күріш (күріш + жабайы күріш)	250	800	17 -18
	Нұсқаулар 500 мл суық су қосыңыз. Дастарқанға 5 минуттан кейін тартыңыз.		
Аралас жүгері (күріш + дән)	250	800	18 -19
	Нұсқаулар 400 мл суық су қосыңыз. Дастарқанға 5 минуттан кейін тартыңыз.		
Макарон	250	800	11 -12
	Нұсқаулар 1000 мл суық су қосыңыз. Дастарқанға 5 минуттан кейін тартыңыз.		

Қыздыру

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.

Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °С дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °С градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

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

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 800 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.

Кестедегі ұсыныстарды қараңыз.

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

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

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

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

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

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

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

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

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

Сұйықтарды қыздыру

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

Бала тағамын қыздыру

Баланың тағамы:

Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Үстелге тартар кезде температурасы 30-40 °C болуын ұсынамыз.

Балаға берілетін сүт:

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

Ескерім:

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

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Дастарқанға тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Сусындар (кофе, шай, су)	150 мл (1 кесе)	800	1-1½
	250 мл (1 кружка)		1½-2
	Нұсқаулар Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.		
Сорпа (суытылған)	250 г	800	3-3½
			Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.
Бұқтырылған тағам (суытылған)	350 г	600	5½-6½
			Нұсқаулар Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін дастарқанға тартыңыз.
Соус қосылған макарон (суытылған)	350 г	600	4½-5½
			Нұсқаулар Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.

Тағам	Дастарқанға тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (суытылған)	350 г	600	5-6
	Нұсқаулар Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Табаққа салынған тағам (суытылған)	350 г	600	5½-6½
	Нұсқаулар 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

Тағам	Дастарқанға тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (сек.)
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600	30
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін дастарқанға тартыңыз.		
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600	20
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін дастарқанға тартыңыз.		
Балаға берілетін сүт	100 мл	300	30-40
	200 мл		50-60
	Нұсқаулар Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрып, содан кейін дастарқанға тартыңыз.		

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Жібіту

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібеді. 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: Жайпақ тағам қалың тағамға қарағанда, шағын тағам үлкен тағамға қарағанда тезірек жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

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

	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Ет	Тартылған ет	250	180	6½-7½
		500		10-12
	Шошқа стейгі	250	180	7½-8½
	Нұсқаулар	Етті бұрылмалы табаққа қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-30 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Құс еті	Тауықтың кесек еттері	500 (2 дана)	180	14½-15½
	Бүтін тауық	800	180	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! 15-60 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Балық	Балық филесі	200	180	6-7
	Бүтін балық	400	180	12-13
	Нұсқаулар	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке ұштарын немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 10-25 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Жеміс	Жидек	250	180	6-7
	Нұсқаулар	Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз. 5-10 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		
Нан	Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	180	½-1 2-2½
	Тост наны/Сэндвич	250	180	4½-5
	Неміс наны (Бидай + қарабидай ұны)	500	180	8-10
	Нұсқаулар	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-20 минут қоя тұрып, содан кейін үстелге тартыңыз.		

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 3-5 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:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде 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:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

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

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Жас және мұздатылған тағамды грильге дайындау бойынша нұсқаулық

Грильді гриль функциясымен 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

МАҢЫЗДЫ

Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Тағам	Дастарқанға тарту мөлшері	Режим	Тамақ пісіру уақыты (1-ші жағы) (мин.)	Тамақ пісіру уақыты (2-ші жағы) (мин.)
Тост наны тіліктері	4 дана (әрқайсысы 25 г)	Тек гриль	6-8	4-5½
	Нұсқаулар Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана) 400 г (4 дана)	Микротолқын + Гриль	(300 Вт + Гриль) 4½-5½ 7-8	(Тек гриль) 2-3
	Нұсқаулар Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Картоп пісірмесі	600 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-
	Нұсқаулар Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.			

Тағам	Дастарқанға тарту мөлшері	Режим	Тамақ пісіру уақыты (1-ші жағы) (мин.)	Тамақ пісіру уақыты (2-ші жағы) (мин.)
Пісірілген алма	1 алма (шамамен 200 г) 2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-
	Нұсқаулар Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.			
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	Нұсқаулар Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Қуырылған тауық	1200 г	Микротолқын + Гриль	(450 Вт + Гриль) 22 -24	(300 Вт + Гриль) 23 -25
	Нұсқаулар Тауық етіне май жағыңыз, дәмдеуіштерден себіңіз. Қызуға төзімді ыдысқа салып, бұрылмалы табаққа қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			

Ақыл-кеңес

Сарымайды 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!
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 қоспа даярлау/Өрлеу (торттарға арналған)

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

Тосап қайнату

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

Пуддинг пісіру

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 жаңғағын 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.	Түймелердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	Тач үлгілері үшін: Сыртқы бетіне ылғал тұрған.	Сыртқы бетіндегі ылғалды сүртіңіз.
	Бала қауіпсіздігінің құралы қосулы.	Бала қауіпсіздігінің құралын сәндіріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған.	Эко функциясын сәндіріңіз.
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 аударыстырғаннан кейін жұмысты бастау үшін СТАРТ (БАСТАУ) түймесін қайтадан 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. Құрылымын 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 сауытты пайдаланғанда тырс-тырс еткен дыбыс шығуы мүмкін.	Тұмшаланған сауыттарды 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. Құрылымын 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 күнгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	Есік ұзақ уақыт ашық қалған.	Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуге мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе Болдырмау түймесін басыңыз.
	Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.	Пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз.
Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.	Егер Автоматты түрде пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді.	Тағамды аударыстырғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін СТАРТ (БАСТАУ) 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.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Тоқ қосылған кезде пеш дереу жұмыс істей бастайды.	Есік дұрыс жабылмаған.	Есікті жауып, қайта тексеріңіз.
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.

Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Бұрылмалы табақ		
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналмай 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		
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.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
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-жарақтарды дұрыс салынбаған.	Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

Ақпарат коды

Тексеру коды	Себебі	Әрекет
C-10	Тамақ пісіру датчигін тексеру керек.	Тоқтату/Болдырмау түймесін басып, қайта жалғастырыңыз. Бұл жағдай қайта орын алса, микротолқынды пешті 30 секунд сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз.
C-20	Температура сенсорын тексеру керек.	Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
C-21	Температура орнатылған температурадан жоғары температураны анықтайды.	Микротолқынды пешті салқындату үшін сөндіріңіз де, содан кейін параметрді қайта орнатыңыз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
C-d0	Басқару түймешіктері 10 секундтан астам басылған.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Бұл жағдай қайта орын алса, микротолқынды пешті 30 секунд сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

ЕСКЕРІМ



Жоғарыдағы ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Техникалық параметрлері

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

Үлгі	MG23J5133**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Электр қуатын тұтыну көлемі	
Микротолқын	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Максимум қуат	2300 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Б x Т)	
Сыртқы (Тұтқасын қосқанда)	489 x 275 x 354 мм
Пештің іші	330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы	
Нетто	Шамамен 13,5 кг

Жадынама

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

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

Жадынама

EAC

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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы: Малайзия

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

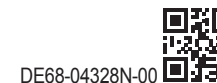
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Өл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

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

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	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



Mikroto'lqinli pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi

MG23J5133**



SAMSUNG

Mundarija

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar	3		
Xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar	3		
Faqat mikro'lqin funksiyasi	3		
Faqat pech funksiyasi - ixtiyoriy	5		
Umumiy xavfsizlik	6		
Mikro'lqinga oid ehtiyot choralari	7		
Cheklangan kafolat	7		
Mahsulot guruhi bayoni	8		
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	8		
O'rnatish	8		
Anjomlar	8		
O'rnatiladigan joy	9		
Aylanuvchi patnis	9		
Xizmat ko'rsatish	9		
Tozalash	9		
Almashtirish (ta'mirlash)	10		
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	10		
Pech xususiyatlari	10		
Pech	10		
Boshqaruv paneli	11		
Pechdan foydalanish	11		
Mikro'lqinli pechning ishlash tamoyili	11		
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish	12		
Vaqtini belgilash	12		
Taom tayyorlash/isitish	13		
Quvvat darajalari	13		
Tayyorlash vaqtini o'zgartirish	13		
Taom tayyorlashni to'xtatish	14		
		Quvvatni tejash rejimini o'rnatish	14
		Rus taomlari funksiyasidan foydalanish	14
		Sog'lom taom tayyorlash xususiyatlaridan foydalanish	20
		Sho'rva/ichimlik xususiyatlaridan foydalanish	22
		Tez muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish	25
		Issiqlik saqlash xususiyatlaridan foydalanish	26
		Yumshatish/eritish funksiyasidan foydalanish	27
		Gril rejimida tayyorlash	28
		Mikro'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish	28
		Gril+30s xususiyatlaridan foydalanish	29
		Hidni yo'q qilish funksiyasidan foydalanish	29
		Tovushli signalni o'chirib qo'yish	30
		Mikro'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish	30
		Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma	31
		Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma	32
		Nosozliklarni bartaraf etish	42
		Nosozliklarni bartaraf etish	42
		Axborot kodi	45
		Texnik xususiyatlar	46
		Mahsulot haqida ma'lumot	46

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

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

FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI

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.

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

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan.

Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqlar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

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

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

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

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

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

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

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.

FAQAT PECH FUNKSIYASI - IXTIYORIY

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.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

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

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

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.

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.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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.

Umumiy xavfsizlik

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

Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikro'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, buk mang yoki ustiga og'ir buyum qo'ymang.

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

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

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

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

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

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

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

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

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

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

Bevosita pechga suv quy mang yoki sepmang.

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

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.

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

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

Mikro'lqinga oid ogohlantirish

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

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

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

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

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

Mikroto'lqinli pechga oid ehtiyot choralar

Faqat mikroto'lqinda ishlating mumkin bo'lgan idish-tovoq ishlatning. 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'oq, 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 olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

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

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

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

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

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

Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralar

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

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlating. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmay.
- Blokirovkalash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmay.
- 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 ishlating. Malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanganidan so'nggina ishlatning.

Muhim: pech eshigi to'g'ri yopilishi kerak. Eshik egilmasligi kerak; eshik ilgaklari singan yoki bo'shab qolgan bo'lmasligi kerak; eshik zichlagichlari va zichlovchi yuzalari shikastlanmasligi kerak.

- Barcha sozlash va ta'mirlash ishlari malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.

Cheklangan kafolat

Agar moslamani 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 ishlatning. 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.

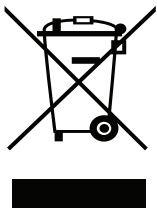
Pech yuzasining buzilishi va xatarli holatlarning yuzaga kelmasligi uchun pechni doim toza va yaxshi ahvolda saqlang.

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.

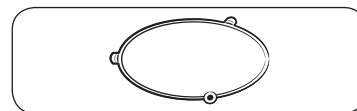
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

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

O'rnatish

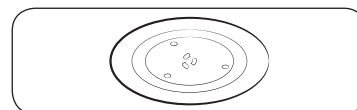
Anjomlar

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



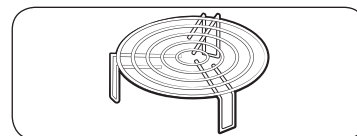
01 Rolikli taglik, pechning markaziga o'rnatiladi.

Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



02 Aylanuvchi patnis, rolikli taglikka markazi muftaga o'rnatiladigan tarzda joylashtiriladi.

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



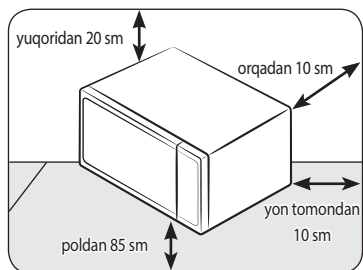
03 Gril uchun taglik, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.

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

MUHIM

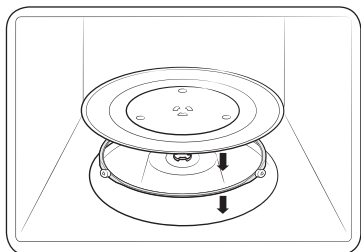
Mikroto'qinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnisiz **FOYDALANMANG**.

O'rnatiladigan joy



- Poldan taxminan 85 sm balandlikdagi yassi, tekis yuzani tanlang. Yuza pechning og'irligini ko'tara olishi kerak.
- Havо aylanishi uchun orqa devori va ikkala tomonidan kamida 10 sm, tepasidan kamida 20 sm joy qoldiring.
- Pechni issiq yoki nam joyga, masalan, boshqa mikroto'lqinli pechlar yoki radiatorlar yoniga o'rnatmang.
- Pechning elektr ta'minotiga oid xarakteristikalariga rioya eting. Uzaytirgich ishlatish zarur bo'lsa, faqat tasdiqdan o'tganini ishlatning.
- Pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshik zichlagichini nam latta bilan arting.

Aylanuvchi patnis



Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatning. Aylanuvchi patnis bemaol aylanishini tekshiring.

Xizmat ko'rsatish

Tozalash

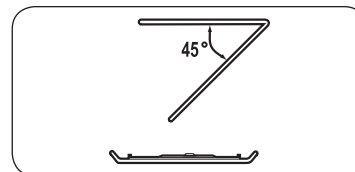
Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering.

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

Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

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

Chayqaluvchi isitgichli modellar ichini tozalash



Pishirish kamerasining yuqori qismini tozalash uchun yuqoridagi isitish elementini ko'rsatilganidek qilib 45° pasaytiring. Shunda tepani tozalash oson bo'ladi. Tozalab bo'lgach, isitish elementini joyiga qaytaring.

⚠️ DIQQAT

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



Almashtirish (ta'mirlash)

⚠ OGOHLANTIRISH

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

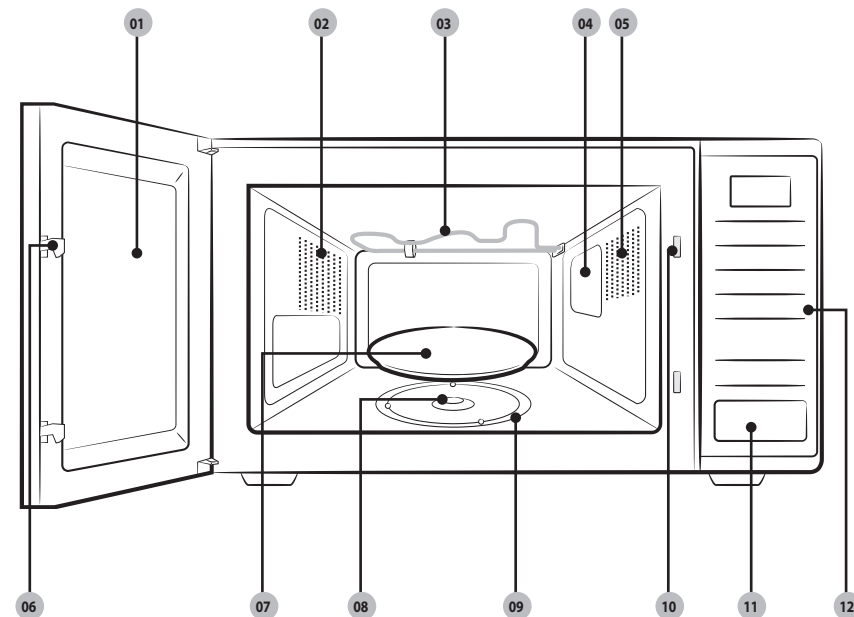
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
-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

Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

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

Pech xususiyatlari

Pech



- | | | |
|--|---------------------------------|---------------------|
| 01 Eshik | 02 Ventilyatsion tirqishlar | 03 Isitish elementi |
| 04 Tol'qin yo'naltiruvchining himoya (mikrotol'qin o'tkazuvchi) ekrani | 05 Chiroq | 06 Eshik qulfi |
| 07 Aylanuvchi patnis | 08 Mufta | 09 Rolikli taglik |
| 10 Blokirovkalash kontaktlari tirqishlari | 11 Eshikchalarni ochish tugmasi | 12 Boshqaruv paneli |



Boshqaruv paneli



- 01 Русская кухня (Rus menyulari)
- 02 Диетическое меню (Sog'lom taomlar)
- 03 Суп/Каша/Напитки (Sho'rva/Ichimliklar)
- 04 Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)
- 05 Поддержание тепла (Issiq tutish)
- 06 Растапливание (Yumshatish/Eritish)
- 07 СВЧ (Mikroto'lqin)
- 08 Гриль (Gril)
- 09 СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)
- 10 +30СЕК Гриль (Gril+30s)
- 11 Устранение запахов (Hidni yo'q qilish)
- 12 Часы (Soat)
- 13 Yuqoriga/Pastga (Pishirish vaqti, vazni va porsiya hajmi)
- 14 Выбор/Блокировка управления (3 СЕК) (Tanlash/Bolalardan qulflash (+3son))
- 15 СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)
- 16 +30 СЕК (+30s)
- 17 СТАРТ (START)

Pechdan foydalanish

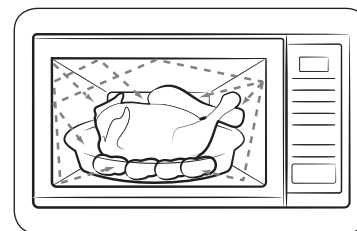
Микрото'lqinli pechning ishlash tamoyili

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

Микрото'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

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

Taom tayyorlash tamoyili.



1. Магнетрон tomonidan hosil qilinadigan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga pishirish davom ettiriladi.
3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin:
 - Miqdori va zichligi
 - Tarkibidagi suv miqdori
 - Boshlang'ich harorat (muzlatilganligi yoki yo'qligi)

МУНИМ

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

- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash.
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

Pechdan foydalanish

Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Pech eshigini ochib, aylanuvchi patniga bir stakan suv qo'ying. Keyin eshikchani yoping.



1. **+30 СЕК (+30s)** tugmasini bosib va **+30 СЕК (+30s)** tugmasini kerakli marta bosgan holda vaqtni 4-5 daqiqa qilib o'rnatib.



2. **СТАРТ (START)** tugmasini bosib.
Natija: Pechdagi suv 4-5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.

ESLATMA

Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.

Vaqtni belgilash

Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning "88:88" va keyin "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi.

Joriy vaqtni o'rnatib. Vaqt 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda bo'lishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

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

ESLATMA

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



1. **Часы (Soat)** tugmasini bosib.
2. Vaqtni ko'rsatish shaklini qo'yish uchun **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib. (12s yoki 24s)
3. Sozlashni tugallash uchun **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosib.



4. Soatni qo'yish uchun **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib.
5. **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosib.
6. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, daqiqani qo'yib.
7. To'g'ri vaqt ko'rsatilgach, soat ishlay boshlashi uchun **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosib.

Natija: Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.

Taom tayyorlash/isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

MUHIM

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.

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

Hech qachon mikroto'lqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmang.



1. **СВЧ (Mikroto'lqin)** tugmasini bosing.
Natija: Displayda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

 (mikroto'lqin rejimi)

2. Kerakli quvvat darajasi ko'rsatilgunicha **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosing.
Shu paytda quvvat darajasini qo'yish uchun **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.
 - 5 soniya ichida quvvat darajasini qo'ymasangiz, avtomatik ravishda tayyorlash vaqtini o'latish bosqichiga o'zgaradi.



3. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, tayyorlash vaqtini qo'ying.

Natija: Tayyorlash vaqti ko'rsatiladi.



4. **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.
Natija: Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. Tayyorlash boshlanadi va u nihoyasiga yetishi bilan.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
- 3) Displayda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

Quvvat darajalari

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Chiqish quvvati
YUQORI	800 Vt
O'RTACHA YUQORI	600 Vt
O'RTACHA	450 Vt
O'RTACHA PAST	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	180 Vt
PAST	100 Vt

ESLATMA

Agar quvvatning yuqoriroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti kamaytirilishi kerak.

ESLATMA

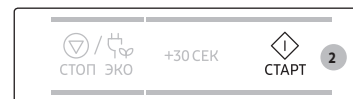
Agar quvvatning pastroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti oshirilishi kerak.

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

Tayyorlash vaqtini oshirishda qo'shiladigan har 30 soniya uchun **+30 CEK (+30s)** tugmasini bosish mumkin.



1. Qo'shiladigan har 30 soniya uchun **+30 CEK (+30s)** tugmasini bir marta bosing.

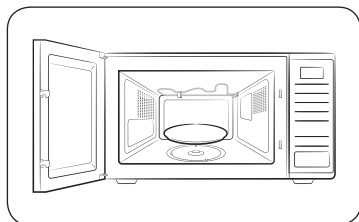


2. **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.

Pechdan foydalanish

Taom tayyorlashni to'xtatish

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



1. Vaqtinchalik to'xtatish uchun; Eshikni oching.
Natija: Taom tayyorlash to'xtatiladi. Pishirishda davom etish uchun eshikni yoping va yana **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.
2. Butunlay to'xtatish uchun;
СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО) tugmasini bosing.
Natija: Taom tayyorlash to'xtatiladi. Pishirish sozlamalarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)** tugmasini bosing.



МУНИМ

Pishirishni boshlashdan oldin sozlamalarni bekor qilish uchun **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)** tugmasini bossangiz bas.

Quvvatni tejash rejimini o'rnatish

Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor.



- **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)** tugmasini bosing.
Natija: Display o'chadi.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshigini oching yoki **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/ЕКО)** tugmasini bosing, keyin displayda joriy vaqt ko'rsatiladi. Pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.

ESLATMA

Avtomatik quvvatni tejash funksiyasi

Agar moslama sozlashning o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtash holatida ishlayotgan bo'lganda hech qanday funksiyani tanlamasangiz, 25 daqiqadan keyin funksiya bekor qilinadi va soat ko'rsatiladi.

Eshigi ochiq tursa, 5 daqiqadan keyin pech chirogi o'chadi.

Rus taomlari funksiyasidan foydalanish

Русская кухня (Rus menyulari) xususiyatlari 27 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

МУНИМ

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

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



1. **Русская кухня (Rus menyulari)** tugmasini bosing.



2. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taomni tanlang.

Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.

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

Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
- 3) Displayda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1 Quymoq	130-135 g	Tuxum - 3 dona, sut - 30 ml, tuz - 2 g
	Ko'rsatmalar Tuxumni sut va tuz bilan aralashtiring va hosil bo'lgan massani tarelkaga quyung. Tayyorlashni boshlang.	
2 Konservalangan no'xotli sosiskalar	Sosiska- 2 dona Issiq no'xotlar - 132 g	Sosiska - 50 g/2 dona, sariyog' - 5 g, konservalangan no'xat - 135 g (quruq vazni)
	Ko'rsatmalar Sanchigan sosiskalarni plastik qopqoqsiz tarelkaga qo'ying va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
3 Keks	180 g	Shakar - 45 g, vanilin xushbo'yli shakar - 5 g, yog' - 40 g, tuxum - ½ dona, sut - 30 ml, pishirish sodasi - 3 g, un - 100 g
	Ko'rsatmalar Shakar, vanilinli shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masalliqarni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.	
4 Limonli qumloq pechenye	190 g (5 dona)	Un - 100 g, sariyog' - 50 g, shakar - 40 g, tuxum sarig'i - ½ dona, iliq suv - 1 qoshiq, limon po'stlog'i, shakar-qiyom uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqarni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
5 Tvorogli somsa	95 grammdan 2 dona	Tvorog - 90-100 g, un - 10 g, shakar (vanilla qo'shilgan shakar)-10 g, tuz - 0,5 g, tuxum - ¼ dona, sariyog' - 5-10 g (yog'lash uchun)
	Ko'rsatmalar Yog'dan boshqa barcha masalliqarni yaxshilab aralashtiring. Ikkita tvorogli somsa yasang. Tvorogli somsalarni yog' bilan yog'lang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring va keyin gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
6 Pishloqli tostlar	40-60 g	Tost noni - 2 pc. 26-28 grammdan, pishloq - 2 dona 20 grammdan
	Ko'rsatmalar Ikkita tostni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'ying. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
7 Pishloqli suxarilar	125 g (5 dona)	Pishloq - 125 g (4-5 dona 25 grammdan), tuxum - ½ dona, non mag'zi - 3-5 g
	Ko'rsatmalar Pishloqni 5 sm x 5 sm o'lchamlardagi to'rtburchak shaklidagi bo'laklarga kesing. Ularni tuxum sarig'iga botirib oling va ustidan maydalangan suxari seping. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Pishloqni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.	

Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
8 Moskvacha baliq	270 g	01 Shampinonlar - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, o'simlik yog'i - 5 g 02 Smetana- 30 g (2 x 15 g) 03 Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari - 2 dona (60-70 g/dona), tuz - 5 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, qirilgan pihloq - 25 g
		Ko'rsatmalar Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. O'simlik yog'idan tomizing (01). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga (markaziga) soling (02). Shu smetanaga qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Unga ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloqni qo'yib chiqing (03). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
9 Ruscha losos steyki	150-170 g	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), o'simlik moyi - 5 g
		Ko'rsatmalar Losos steykiga ziravorlarni seping va yog' bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida steykni ag'daring. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
10 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	325 g 2 dona	Yupqa to'g'ralgan piyoz - 15 g, Yupqa to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq oyoqchasi - 2 dona (160-180 g), qora olxo'ri - 5-7 dona (50 g), tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml
		Ko'rsatmalar Piyoz va sabzini ichi chuqir tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarini qo'ying, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
11 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	250 g	01 Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 100 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
		Ko'rsatmalar Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavlarni tayyorlang va tovuq bulonini qo'shing. (01) Tarelkaga quyning. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyning, aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
12 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210-240 g	Sariyog' - 5 g, yupqa sabzi - 35 g, yupqa piyoz - 25 g, qiymalangan sarimsoq - 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona - 220-250 g, tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, sariyog' - 5 g
		Ko'rsatmalar Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
13 Qotirilgan tuxum qo'shilgan go'shtli rulet	180 g	Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150 g, qotirib qaynatilgan tuxum - 1 dona, tuz - 2 g, murch - ½ g
	Ko'rsatmalar Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Olingan mahsulotga yoysimon shakl bering. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.	
14 Tez pishiriladigan do'lma	225 g	01 Do'lma a. Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 120 g, qaynatib pishirilgan guruch - 25 g, maydalangan karam - 25 g, tuz - 1-2 g, qalampir-no'xot - ½ g b. To'g'ralgan piyoz - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
	2 dona	
Ko'rsatmalar Sabzavotlar va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikki oval shaklini yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani do'lmalni bulonga quying. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
15 Kotletlar	114 g	01 Oq non- 10 g, sut- 15 ml 02 Mol yoki cho'chqa go'shtidan tayyorlangan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g 03 Bulash uchun suxari uni- 5 g
	2 dona	
Ko'rsatmalar Nonga sut (01) quying. Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. Ziravorlarni (02) qo'shing. Ikki ta kotlet yasang va maydalangan suxari (03) seping. Tarelkaga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
16 Pishirilgan kartoshka	140-180 g	Yirik kartoshka- 160-200 g, 1-2 dona
	1-2 dona	
Ko'rsatmalar Kartoshkani yuving va po'stini arting. Uni mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxoniga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.		
17 Ratatuy	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, kubik shaklida to'g'ralgan piyoz - 45 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, (mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra), sabzavot bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml

Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
18 Ruscha eski usuldagi baliq	340 g	<p>01 Mayda to'g'ralgan lavlagi - 30 g, mayda to'g'ralgan sabzi - 30 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 15 g, Baliq/Tovuq bulyoni yoki suvga aralashirilgan quruq konsentrat - 200 ml</p> <p>02 Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml</p> <p>03 Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona</p>
	<p>Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (01) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida "sous uchun bulyon", sabzavotlar va bulyonni aralashiring (02). Baliq va dafna bargini qo'shing (03). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>	
19 Muzlatilgan pitsa	370 g	Muzlatilgan pitsa - 350 g
	<p>Ko'rsatmalar Muzlatilgan pitsani mumlangan qog'oz bilan qoplangan gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.</p>	
20 Losos kabobi	280 g	Losos katta kubikda - 350-370 g, limon - 25 g (sharbat), tuz - 5 g, o'simlik yog'i - 10 g, to'g'ralgan petrushka - 10 g, sixlar
	<p>Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni aralashiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sizlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.</p>	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
21 Boyarcha go'sht	260 g	Cho'chqa bo'yni - 280 g 4 bo'lakda, tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - ½ g, shampinon bo'laklari - 45 g, mayonez - 55 g
	<p>Ko'rsatmalar Go'shtga ziravorlar qo'shing. Go'shtni tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va tepasidan mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>	
22 Lososli kulebyaka	180 g	Muzlatilgan qatlama xamir - 130 g Mayda kubikchalarga to'g'ralgan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kesilgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun
	<p>Ko'rsatmalar Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikka yoying. Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashiring. Masalliqni xamir markaziga qo'ying. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Shakl berilgan xamirni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida mumlangan qog'ozni olib tashlang. Pishiriqni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
23 Krupenik	224 g	01 Tvorog 9% - 120-140 g, shakar - 10- 15 g, tuz - ½ g, tuxum - ½ dona, qaynatilgan grechixa yormasi - 140 g 02 Sariyog' - 5 g, bulash uchun suxari uni - 1-2 g 03 Smetana- 30 g
		Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni aralashtiring (01). Sariyog' surtilgan va non burdalari yoyilgan ichi chuqur jomga joylashtiring (02). Tepasiga smetana surting (03). Tayyorlashni boshlang.
24 Tovuqdan tayyorlangan kabob	280 g	Tovuq oyoqlari - 380 g, pomidor pastasi - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 3 g, yog' - 7 g, oddiy yogurt - 70 g, sixlar.
		Ko'rsatmalar Go'shtni 3 sm x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun barcha masallqlarni aralashtiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashtiring. Keyin go'shtlarni sixlarga joylashtiring. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.
25 Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri	480-500 g 2 dona	01 Bulg'or qalampiri - 80 grammga 2 dona, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch - 10-20 g, tuz - 5 g, yanchilgan murch - ½ g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 200 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml
		Ko'rsatmalar Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulyon qo'shing (01). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quyning. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
26 Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	265 g 2 dona	01 Go'shtli bitkilar a. Oq non- 30 g, sut - 35 ml, go'sht qiymasi (mol va cho'chqa) - 130 g, tuz - 1- 2 g, yanchilgan murch - ½ g b. To'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 100 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml
		Ko'rsatmalar Nonni sutga soling. Olingan qiymani qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikki ta sharcha yasang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (b). Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quyning. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
27 Sabzavotlar bilan birga qaynatilgan kurka go'shti	315 g	Kurka biqin go'shti - 150 g, to'g'ralgan sukkinini - 50 g, to'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulyon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.

Pechdan foydalanish

Sog'lom taom tayyorlash xususiyatlaridan foydalanish

20 ta **Диетическое меню (Sog'lom taomlar)** xususiyatlari dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

ESLATMA

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

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



1. **Диетическое меню (Sog'lom taomlar)** tugmasini bosing.



2. Tayyorlash toifasini tanlash uchun **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosing, keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.

- 1) Sabzavot/Don
- 2) Parranda go'shti/Baliq

3. Keyin **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taomni tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.



4. **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.

Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
- 3) Displayda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

1. Sabzavot/Don

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

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

2. Parranda go'shti/Baliq

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

Pechdan foydalanish

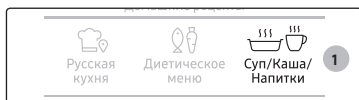
Sho'rva/ichimlik xususiyatlaridan foydalanish

Суп/Каша/Напитки (Sho'rva/Ichimliklar) xususiyatlari avvaldan dasturlangan 19 ta tayyorlash vaqtiga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

ESLATMA

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

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



1. **Суп/Каша/Напитки (Sho'rva/Ichimliklar)** tugmasini bosing.



2. Tayyorlash toifasini tanlash uchun **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosing, keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.

- 1) Sho'rva
- 2) Ichimliklar

3. Keyin **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taomni tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.

4. **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.

Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
- 3) Displayda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.



1. Sho'rva

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-1 Yormali kasha	260 g	"Gerkules" suli yormasi – 50 g, shakar – 5 g, tuz – 0,5 g, qaynatilgan suv – 200 ml, sovuq sut – 100 ml
		Ko'rsatmalar Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralastiring. Tayyorlashni boshlang.
1-2 Go'shtli solyanka	340 g	01 To'g'ralgan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralastirilgan bulon kubikchasi - 350 ml
		02 Kavar - 7 g, qirilgan muzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralastirilgan bulon kubikchasi - 300 ml
		Ko'rsatmalar Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (01) bulyonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqni (02) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralastiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
1-3 Karam sho'rva	340 g	01 Qirilgan lavlagi - 50 g, to'g'ralgan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g
		02 Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralastirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi - 1 dona, sirka 9% - 5 ml (ta'bga ko'ra)
		Ko'rsatmalar Barcha masalliqni katta kosaga soling (01), qaynoq bulon (Mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-4 Tovuqli ugra	350 g	Vermishel - 10 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 440 ml
	Ko'rsatmalar Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masalliqni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.	
1-5 Shchi karam sho'rvasi	250 g	01 Mayda to'g'ralgan cho'chqa bo'yni - 170 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 100 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 15 g, suv - 50 ml, qirilgan tuzlangan bodring - 30 g
	Ko'rsatmalar Go'sht va piyozni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing. (01) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring, sous (02), sabzavotlar, bulyon va go'shtni aralashtiring. Aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-6 Sabzavotli sho'rva	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 300 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-7 Koreyscha ugra	120 g (1 xaltacha)	Koreyscha ugra 1 xaltacha, suv (xona haroratida) - 550 ml
	Ko'rsatmalar Paketni ochib, ugra, sho'rva va suvni (550 ml) mikroto'lqinli pechga xavfsiz chuqur kosaga soling. Yaxshilab aralashtiring. Ovqat plyonkasi bilan o'rab, birnecha marta teshing. Mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	
1-8 Chuchvara sho'rva	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 600 ml, murch-no'xot - 3-5 dona, dafna bargi - 1 dona.
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tepadan pastga qarata aralashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-9 Grechixa bo'tqasi	200 g	Grechixa bo'tqasi - 100 g, tuz - 2 g, qaynoq suv - 300 ml
	Ko'rsatmalar Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	

Pechdan foydalanish

2. Ichimliklar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-1 Limon va yalpizli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, choy bargi - 0,5 qoshiq, limon - 1 parrak, yalpiz - bir nechta bargi
	Ko'rsatmalar Choy bargi, 1 parrak limon va yalpiz bargini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
2-2 Ilitilgan shirin vino (Glintvein)	150-200 ml	Musallas - 150 ml, apelsin - 20 g, limon - 10 g, shakar - 10 g, dolchin - 1 qalamcha, qalampir-munchoq - 1 g
	Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni aralashiring. Ustini yopmasdan isiting. Qaynatmang. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
2-3 Dolchin va asalli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, dolchin - ½ qoshiq, asal - 1 qoshiq
	Ko'rsatmalar Dolchini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Iligunicha soviting. Asal soling.	
2-4 Sut va kardamon qo'shilgan choy (Masala)	200-250 ml	Choy barglari - 1 qoshiqcha, sut - 100 ml, suv - 100 ml, zanjabil - ½ qoshiqcha, kardamon - 1 dona, dolchin - ½ qoshiqcha, shakar - 2
	Ko'rsatmalar Sut bilan suvni aralashirib, ziravor va choy barglari aralashmasini soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-5 Mevali ichimlik	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, yangi mevalar - 1 qoshiq.
	Ko'rsatmalar Reza mevalarni suvga solib, ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
2-6 Zanjabil va limonli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, limon - 1 parrak, zanjabil - ta'bga ko'ra, choy barglari - 0,5 qoshiqcha.
	Ko'rsatmalar Choy barglarini suvga solib, ta'bga ko'ra limon parragi va zanjabil qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
2-7 Kakao	200-250 ml	Sut - 200 ml, shakar - 2 qoshiqcha, kakao - 1 qoshiqcha.
	Ko'rsatmalar Sutga kakao va shakar soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
2-8 Qaynoq shokolad	350-400 ml	Qora shokolad - 100 g, sut yoki qaymoq (10%) - 250 ml, suv - 1-2 qoshiq, shakar - ta'bga ko'ra, ko'pirtirilgan qaymoq - ta'bga ko'ra
	Ko'rsatmalar Shokoladni yanching. Suv va sut qo'shib, aralashiring. Aralashmani ko'pirtiring. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-9 Klyukvali mors	200 ml	Muzlatilgan klyukva – 40 g, shakar – 30 g, suv – 200 ml
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masalliqlarni jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovutning va suzgichdan o'tkazing.	
2-10 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	200 ml	Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 tomchi, qaynoq suv - 450 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

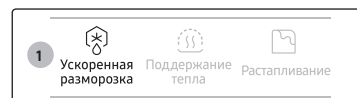
Tez muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish

Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish) funksiyalari go'sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarni muzdan tushirish imkonini beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

ESLATMA

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

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



1. **Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bosing.

2. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.

3. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosgan holda dasturxonga tortish hajmini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)

4. **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.

Natija:

- Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganda, pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.

5. Muzdan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.

Natija:

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
- 3) Displayda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

Pechdan foydalanish

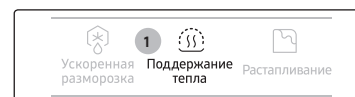
Quyidagi jadvalda **Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)** rejimining turli dasturlari, porsiya hajmi, kutish vaqti va tegishli yo'l-yo'riqlar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Go'sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarni yassi shisha yoki sopol idishga soling.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tayyorlash usuli
1 Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
2 Parranda	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin. 20-60 daqiqa kuting.
3 Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
4 Mevalar/Reza mevalar	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-30 daqiqa kuting.

Issiq saqlash xususiyatlaridan foydalanish

Поддержание тепла (Issiq tutish) xususiyati taom dasturxonga tortilgunicha issiq saqlaydi. Tortishga tayyor bo'lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning.

Yuqoriga/Pastga tugmasini bosib, haroratni qaynoq yoki o'rtacha qilib tanlashingiz mumkin.



- Поддержание тепла (Issiq tutish)** tugmasini bosing.
- Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, isitish haroratini tanlang.
 - Qaynoq
 - O'rtacha
- СТАРТ (START)** tugmasini bosing.

Натija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
- Displayda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

Tavsiya etilgan Issiq saqlash rejimi menyusi

1. Qaynoq	Lazanya, sho'rva, gratin, zapekanka, pitsa, steyk (yaxshi pishgan), bekon, baliq taomlari, quruq kekslar
2. O'rtacha	Pirog, non, tuxumdan taomlar, steyk (chala pishgan)

МУНИМ

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

Yumshatish/eritish funksiyasidan foydalanish

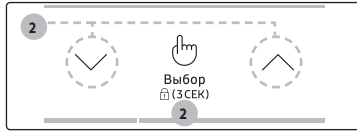
Растапливание (Yumshatish/Eritish) xususiyatlari avvaldan dasturlangan to'rtta tayyorlash vaqtiga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, porsiyalar sonini o'zgartirish mumkin.

ESLATMA

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning. Avval muzlatilgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.



1. **Растапливание (Yumshatish/Eritish)** tugmasini bosing.



2. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.



3. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosgan holda dasturxonga tortish hajmini tanlang.

(Yon tomondagi jadvalga qarang.)

4. **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.

Natija: Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
- 3) Displayda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

Quyidagi jadvalda **Растапливание (Yumshatish/Eritish)** dasturlari, porsiya miqdorlari va tegishli ko'rsatmalar keltirilgan. Ushbu dasturlar faqat mikroto'lqin quvvati hisobiga ishlaydi.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Sariyog'ni eritish	50 g 100 g	Sariyog'ni 3 yoki 4 bo'lakka bo'ling va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda eriting. Tayyorlagandan keyin aralashiring. 1-2 daqiqa kuting.
2 Qora shokoladni eritish	50 g 100 g	Qora shokoladni qirg'ichdan o'tkazing va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda eriting. Erganidan keyin aralashiring. 1-2 daqiqa kuting.
3 Shakarni eritish	25 g 50 g	Shakarni kichkina shisha idishga soling. 25 g shakarga 10 ml suv va 50 g shakarga 20 ml suv qo'shing. Berkitmagan holda eriting. Ehtiyotlik bilan oling, pech qo'qqoplaridan foydalaning. Qoshiq yoki vilkadan foydalaning va pishirish qog'oziga karamel bezaklarini quyuing. Qurigunicha 10 daqiqa kuting va qog'ozni oling.
4 Sariyog'ni yumshatish	50 g 100 g	Sariyog'ni 3 yoki 4 bo'lakka bo'ling va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda yumshating. 1-2 daqiqa kuting.

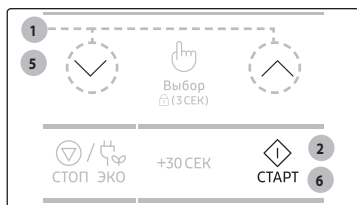
Pechdan foydalanish

Gril rejimida tayyorlash

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

MUHM

Pechdagi anjomlariga tegayotganda DOIM pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.



1. **Гриль (Gril)** tugmasini bosish orqali va **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, qizdirish haroratini qo'yish orqali grilni kerakli haroratga qizdirib oling.
2. **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.
3. Qizdirib olgach, eshikchani oching va taomni panjaraga qo'ying. Eshikchani yoping.
4. **Гриль (Gril)** tugmasini bosing.
5. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, gril vaqtini qo'ying. Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.
6. **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.

- Natija:** Grilda tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.
- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
 - 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
 - 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

ESLATMA

Tayyorlash jarayonida qizdirish elementi o'chsa va yana yonsa, xavotir olmang. Ushbu tizimning ortiqcha qizib ketishning oldini oladi.

Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish

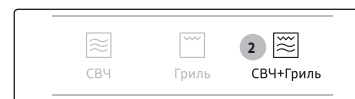
Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

MUHM

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

MUHM

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



1. Pech eshigini oching. Taomni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patnisa joylashtiring. Eshikchani yoping.
 2. **СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)** tugmasini bosing.
 3. Kerakli quvvat darajasi ko'rsatilgunicha **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosing. Shu paytda quvvat darajasini qo'yish uchun **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.
 4. **Yuqoriga/Pastga** tugmasini bosib, tayyorlash vaqtini qo'ying. Kombinatsion tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.
 5. **СТАРТ (START)** tugmasini bosing.
- Natija:** Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi.
- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
 - 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
 - 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

ESLATMA

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

Gril+30s xususiyatlaridan foydalanish

+30CEK Grilь (Gril+30s) funksiyasi bir marta bosganda **Grilь (Gril)** rejimini 30 soniyaga uzaytiradi, shunda o'tkazib yubormagan holda qizartirib olasiz.

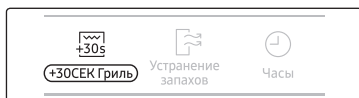
Grilь (Gril) rejimida tayyorlash vaqtini uzaytirish uchun **+30CEK Grilь (Gril+30s)** tugmasini har gal bosganingizda 30 soniya qo'shiladi.

Masalan, **Grilь (Gril)** rejimiga uch daqiqa qo'shish uchun **+30CEK Grilь (Gril+30s)** tugmasini olti marta bosing.

- Agar pastki tokchadan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.

⚠ MUHIM

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



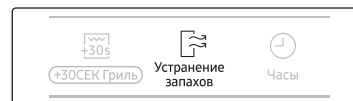
Taomni pechga joylashtiring. **+30CEK Grilь (Gril+30s)** tugmasini bosing.

Natija: Grilda tayyorlash boshlanadi.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
- 3) Displayda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

Hidni yo'q qilish funksiyasidan foydalanish

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



Tozalab bo'lgandan keyin **Устранение запахов (Hidni yo'q qilish)** tugmasini bosing, keyin **СТАРТ (START)** tugmasini bosing. Tugallanganida to'rt marta signal eshitiladi.



📖 ESLATMA

Hidlarni yo'q qilish jarayoni 5 daqiqaga teng. Har safar **+30 CEK (+30s)** tugmasi bosilganida u 30 soniyaga ortadi.

📖 ESLATMA

Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti 15 daqiqa.

Pechdan foydalanish

Tovushli signalni o'chirib qo'yish

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



1. **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** va **СТАРТ (START)** tugmalarini bir vaqtda bosib.

Natija: Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermoqchi.

- Pech to'rt marta tovushli signal beradi.



2. Signalni yana yoqib qo'yish uchun **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** va **СТАРТ (START)** tugmalarini yana birga bosib.

Natija: Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal beradi.

- Pech to'rt marta tovushli signal beradi.



Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish

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



1. **Блокировка управления (Bolalardan qulflash)** tugmasini 3 soniya bosib turing.

Natija:

- Pech blokirovka qilinadi (funktsiyalarni tanlab bo'lmaydi).
- Displayda "L" namoyish qilinadi.



2. Pechni blokdan chiqarish uchun **Блокировка управления (Bolalardan qulflash)** tugmasini yana bosib.

Natija:

Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.

Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

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 xavfsiz	Sharhlar
Alyuminiy folga	✓X	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatish mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartiruvchi idish	✓	Oldindan 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.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanlar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketsa, polistirol erishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	X	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizigan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'qinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Taomlar	X	Elektr yoyini yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	X	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanlar, saftokalar va oshxona qog'oz	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi 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 ✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning X : Foydalanish xavfsiz emas

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinlar

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

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

Taom tayyorlash

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'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 tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni turli usullarda o'rash mumkin, masalan, keramik idish, plastik qopqoq yoki mikroto'lqinga mos keladigan oziq-ovqat plyonkasi.

Kutish vaqti

Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning.

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 aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)
Ismaloq	150	600	4½-5½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Brokkoli	300	600	9-10
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
No'xat	300	600	7½-8½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Ko'k loviya	300	600	8-9
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi, no'xot, makkajo'xori)	300	600	7½-8½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300	600	8-9
Ko'rsatmalar 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			

Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqa kutish vaqtida yopib qo'ying.

Maslahat: Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)
Brokkoli	250	800	4-4½
	500		7-7½
Ko'rsatmalar Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			
Bryussel karami	250	800	5½-6½
	Ko'rsatmalar 60-75 ml (5-6 qoshiq) suv qo'shing. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Sabzi	250	800	4½-5
	Ko'rsatmalar Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Gulkaram	250	800	5-5½
	500		8½-9
Ko'rsatmalar Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.			

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomalar

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)
Qovoqchalar	250	800	3½-4
	Ko'rsatmalar Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Baqlajon	250	800	3½-4
	Ko'rsatmalar Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Porey piyozi	250	800	4½-5
	Ko'rsatmalar Porey piyozini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Qo'ziqorin	125	800	1½-2
	250		3-3½
Ko'rsatmalar Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonaga tortishdan avval suyuqlik quyung. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.			
Piyoz	250	800	5½-6
	Ko'rsatmalar Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 qoshiq) suv qo'shing. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Qalampir	250	800	4½-5
	Ko'rsatmalar Garmdorini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)
Kartoshka	250	800	4-5
	500		7½-8½
Ko'rsatmalar Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.			
Bryukva	250	800	5-5½
	Ko'rsatmalar Bryukvani mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		

Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Guruch: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing. Eslatma: tayyorlash vaqti tugaganida guruch suvni to'liq shimib olmagan bo'lishi mumkin.

Makaron: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Pishirish vaqti va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing.
Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping, keyin suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)
Oq guruch (bug'langan)	250	800	16-17
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Jigarrang guruch (bug'langan)	250	800	21-22
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250	800	17-18
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Aralash bo'tqa (guruch + boshqoqli o'tlar)	250	800	18-19
	Ko'rsatmalar 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		
Makaron	250	800	11-12
	Ko'rsatmalar 1000 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.		

Isitish

Ushbu mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin. Keyingi betdagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling - ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang.

Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Yaxshi natija olish uchun taomni isitish paytida aralashtirib turing yoki ag'daring. Iloji bo'lsa, dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtiring.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin). Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va shu qiymatdan keyinchalik foydalaning.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.

Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot chorolari" bo'limiga qarang.

Suyuqlikni isitish

Suyuqlikning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

Chaqaloq ovqatini isitish

Chaqaloq ovqati:

Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring! Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratni tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 30-40 °C.

Go'dak suti:

Sutni sterilangan shisha butilkaga quyuing. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 37 °C.

Izoh:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

Suyuqlik va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola)	800	1-1½
	250 ml (1 bokal)		1½-2
Ko'rsatmalar Suyuqlikni sopol idishga quyuing va qopqoq'ini yopmagan holda isiting. Idish/stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			
Sho'rva (sovitilgan)	250 g	800	3-3½
	Ko'rsatmalar Sho'rvani chuqur sopol idish yoki sopol idishga quyuing. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovitilgan)	350 g	600	5½-6½
	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Sousli makaron (sovitilgan)	350 g	600	4½-5½
	Ko'rsatmalar Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)
Masalliqli va sousli un mahsulotlari (sovitilgan)	350 g	600	5-6
	Ko'rsatmalar Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Tayyor taom (sovitilgan)	350 g	600	5½-6½
	Ko'rsatmalar 2-3 ta sovitilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

Chaqaloq ovqati va sutini isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Vaqt (son.)
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600	30
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtdan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Bolalar bo'tqasi (yorma+sut+mevalar)	190 g	600	20
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtdan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		
Bolalar suti	100 ml	300	30-40
	200 ml		50-60
	Ko'rsatmalar Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterilangan shisha butilkaga quyung. Aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonga torting.		

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Muzdan tushirish

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydalidir bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall silmlari oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va oriqli qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring.

To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

Maslahat: Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)
Go'sht	Mol go'shti qiymasi	250	6½-7½
		500	10-12
	Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250	7½-8½
Ko'rsatmalar			
Mol go'shtini aylanuvchi patnisga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-30 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.			

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)	
Parranda	Tovuq bo'laklari	500 (2 dona)	180	14½-15½
	Butun tovuq	800	180	28-30
Ko'rsatmalar				
Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-60 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.				
Baliq	Baliq filesi	200	180	6-7
	Butun baliq	400	180	12-13
Ko'rsatmalar				
Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Butun baliqning ingichka qirralarini va dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 10-25 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.				
Meva	Reza mevalar	250	180	6-7
	Ko'rsatmalar			
Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yuqqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.				
Non	Bulochka	2 dona	180	½-1
	(har biri 50 g atrofida)	4 dona		2-2½
	Tost/Sendvich	250	180	4½-5
	Nemischa non (bug'doy + javdar uni)	500	180	8-10
	Ko'rsatmalar			
Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-20 daqiqa ushlab turgandan keyin dasturxonaga torting.				

Gril

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasing shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril 3-5 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril rejimi uchun oxshona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekstar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh:

Faqat gril rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

Mikroto'lqin + Gril

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi.

Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600Vt + Gril, 450Vt + Gril va 300Vt + Gril.

Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari:

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang 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:

Birgalikda foydalanish (mikroto'lqinlar + gril) rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Gril foydalanib yangi va muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring.

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oralig'laridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

MUHIM

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Rejim	Tayyorlash vaqti (1-tomoni) (daq.)	Tayyorlash vaqti (2-tomoni) (daq.)
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	6-8	4-5½
	Ko'rsatmalar Tostlarni yonma-yon yuqori tokchaga qo'ying.			
Tomat-gril	200 g (2 dona) 400 g (4 dona)	Mikroto'lqin + Gril	(300 Vt + Gril) 4½-5½ 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. Idishni yuqori taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan kartoshkalar	600 g 500 g	600 Vt + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Ko'rsatmalar Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda yuqori tokchaga aylana shaklida joylashtiring.			

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Rejim	Tayyorlash vaqti (1-tomoni) (daq.)	Tayyorlash vaqti (2-tomoni) (daq.)
Pishirilgan olmalar	1 ta olma (taxminan 200 g) 2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vt + Gril	4-4½ 6-7	-
	Ko'rsatmalar Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri pastki tokchaga 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 panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Qovurilgan tovuq	1200 g	Mikroto'lqin + Gril	(450 Vt + Gril) 22-24	(300 Vt + Gril) 23-25
	Ko'rsatmalar Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Issiqqa chidamli idishga joylashtiring va aylanuvchi patnisga o'rnating. Tayyorlashdan keyin 5 daqiqa kuting.			

Foydali maslahatlar

Sariyog'ni eritish

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 800 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

Shokoladni eritish

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling! Qotgan asalni eritish 20 g qotgan asalni kichkina chuqur shisha idishga soling. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

Jelatinni eritish

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eritgandan keyin aralashiring.

Qiyom tayyorlash (pishiriq va pechenye uchun)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 ml sovuq suv bilan aralashiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashiring.

Jem tayyorlash

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli idishga soling. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqoqni yopgan holda 800 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashiring. 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 aralashiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 800 Vt quvvatda 6½ daqiqadan 7½ daqiqagacha pishiring. Tayyorlash jarayonida bir necha marta yaxshilab aralashiring.

Bodom bo'lakchalarini qizartirish

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

Nosozliklarni bartaraf etish

Nosozliklarni bartaraf etish

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Asosiy		
Tugmalar tegishli bo'silmayapti.	Tugmalar orasiga yot jism kirib qolishi mumkin.	Yot jismini olib tashlab, qayta urining.
	Sensorli modellarda: Namlik tashqi tomonida.	Namlikni artib tashlang.
	Bolalardan qulflash ishga tushgan.	Bolalardan qulflashni o'chiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	Eko (quvvat tejovchi) funktsiya qo'yilgan.	Eko funktsiyasini o'chiring.
Pech ishlamayapti.	Tok yo'q.	Tok borligiga ishonch hosil qiling.
	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
	Eshikni ochadigan xavfsizlik mexanizmlari yot jism bilan yopilib qolgan.	Yot jismini olib tashlab, qayta urining.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	Foydalanuvchi taomni ag'darish uchun eshikni ochgan.	Taomni ag'dargach, ishlashni boshlash uchun CTAPT (START) tugmasini yana bosning.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Pech uzoq vaqtdan beri ishlamayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	Sovitish ventilyatori ishlamayapti.	Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.	Pechga taom qo'ying.
	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan.	Pech uchun alohida rozetka ishlatilg.
Ishlatganda paqillayapti, pech ishlamayapti.	Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin.	Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Pech ustiga buyum qo'yilgan.	Pech ustidan hamma narsani olib tashlang.
Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti.	Eshik bilan pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, keyin eshikni oching.

Muammo	Sababi	Chora
Isitish funksiyasi to'g'ri ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.
Eritish funksiyasi ishlamayapti.	Haddan tashqari ko'p taom tayyorlanmoqda.	Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.	Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki Bekor tugmasini bosing.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.	Avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi.	Taomni ag'dargach, ishni qayta boshlash uchun yana CTAPT (START) tugmasini bosing.
Pech tekis joylashmagan.	Pech notekis joyga o'rnatilgan.	Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.
Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.	Pech/eritish funksiyasida metall idish ishlatilgan.	Metall idish ishlamang.

Muammo	Sababi	Chora
Tok ulangan zahoti pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilgan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishli yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishli yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
1. Suv tomchilamoqda. 2. Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda. 3. Pechda suv qolmoqda.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgarгани sayin yorqinlik ham o'zgaradi.	Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu pech nosozligi emas.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlamayapti.	Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu pech nosozligi emas.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Aylanuvchi patnis		
Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi.	Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.	Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urinib ko'ring.
Aylanuvchi patnis to'xtab-to'xtab aylanadi.	Rolikli taglik joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda.	Taom miqdorini o'zgartiring va o'ta katta idish ishlatmang.
Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqlaydi, shovqin chiqaradi.	Pech tagiga ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pech tagiga yopishib qolgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.
Gril		
Ishlash paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
	Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan.	Taomni tayyorlash paytida ozgina uzoqroqqa qo'ying.
	Taom to'g'ri tayyorlanmagan yoki tartiblanmagan.	Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Pech		
Pech qizimayapti.	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
Qizdirish paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.	Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlatning.
Pech ichidan noxush hid kelmoqda.	Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.	Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq latta bilan arting. Noxush hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon bo'lagi qo'yib, keyin ishlatishingiz mumkin.

Muammo	Sababi	Chora
Pech tegishli pishirmayapti.	Tayyorlash paytida pech eshigi tez-tez ochiladi.	Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
	Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan.	Pech boshqaruvlarini to'g'ri qo'yib, qayta urinib ko'ring.
	Gril yoki boshqa anjomlar to'g'ri kiritilmagan.	Anjomlarni to'g'ri kiriting.
	Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan.	Tekis tubli, mos keladigan idish ishlatilgan.

Axborot kodi

Tekshirish kodi	Sababi	Chora
C-10	Tayyorlash datchigini tekshirib ko'rish kerak.	To'xtatish/Bekor tugmasini bosib, yana ishga tushiring. Bu yana takrorlansa, mikroto'lqinli pechni 30 soniyaga o'chirib qo'ying, keyin qayta urining.
C-20	Harorat datchigini tekshirib ko'rish kerak.	Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.
C-21	Harorat datchigi belgilangan haroratdan balandroq'ini ko'rsatmoqda.	Mahsulotni sovitish uchun mikroto'lqinli pechni o'chirib va qayta qo'yishga harakat qiling. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.
C-d0	Boshqaruv tugmalari 10 soniyadan oshiq bosib turilgan.	Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Bu yana takrorlansa, mikroto'lqinli pechni 30 soniyaga o'chirib qo'ying, keyin qayta urining. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.

ESLATMA

Yuqoridagi yo'riqnomalar yordamida muammo hal bo'lmasa, mahalliy SAMSUNG xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	MG23J5133**
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gs
Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqin Gril Maksimal quvvat	1200 Vt 1100 Vt 2300 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGtz
O'lchamlari (K x B x G) Tashqarida (tutqich bilan) Pechning ichki kamerasi	489 x 275 x 354 mm 330 x 211 x 324 mm
Sig'im	23 litr
Vazn Sof	Taxminan 13,5 kg

Mahsulot haqida ma'lumot

Model	MG23J5133**
Energiya samaradorligi tasnifi	A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Foydali ish koeffitsienti	96 %

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

Qayd

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN
 ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTTEST

MANZIL:
 Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
 Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
 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	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

