

# Микроволновая печь

---

## Руководство пользователя

MC32D\*7736K\*\*\* / MC32D\*7746K\*\*\* / MC32D\*7636K\*\*\* /  
MC32D\*7646K\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Содержание

<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>
Важные инструкции по технике безопасности	3
Общие правила техники безопасности	6
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	8
Ограниченная гарантия	8
Определение товарной группы	8
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	9
<b>Установка</b>	<b>9</b>
Принадлежности	9
Место установки	10
Вращающийся поднос	10
<b>Обслуживание</b>	<b>11</b>
Очистка	11
Замена (ремонт)	11
Уход в случае длительного неиспользования	11
<b>Функции микроволновой печи</b>	<b>12</b>
Микроволновая печь	12
Панель управления	12
<b>Использование микроволновой печи</b>	<b>13</b>
Принцип работы микроволновой печи	13
Проверка работы микроволновой печи	13
Приготовление/разогрев пищи	14
Изменение уровня мощности и времени приготовления	14
Настройка времени приготовления	15
Остановка приготовления	15
Настройка режима энергосбережения	15
Конвекция	16
Воздушный фритюр	16
Использование функций режима 3D Разморозка	17
Использование функций режима Блюда на пару	19

Использование функций режима Домашние рецепты	21
Приготовление в режиме "Гриль"	38
Выбор дополнительных принадлежностей	39
Использование комбинированного режима "СВЧ + гриль"	39
Использование комбинированного режима "СВЧ + конвекция"	40
Настройка	42
Использование функции Блокировка управления	42
Включение/выключение функции Поворотный стол	42
Использование режима Устранение запахов	43
Использование блюда для подрумянивания	43
Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки	46
Приложение SmartThings	48
<b>Руководство по выбору посуды для приготовления</b>	<b>50</b>
<b>Руководство по приготовлению пищи</b>	<b>52</b>
Микроволны	52
Приготовление	52
Разогревание	55
Разогревание жидкостей	55
Разогревание детского питания	56
Размораживание	58
Гриль	59
СВЧ + гриль	59
Конвекция	61
СВЧ + конвекция	61
Полезные советы	63
<b>Устранение неисправностей и информационные коды</b>	<b>64</b>
Устранение неисправностей	64
Информационные коды	68
<b>Технические характеристики</b>	<b>68</b>
<b>Приложение</b>	<b>69</b>
Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	69

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не следует пользоваться микроволновой печью, 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 микроволновой печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, чтобы безопасно пользоваться микроволновой 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 микроволновой печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогрева 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.

## Инструкции по технике безопасности

---

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

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

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

Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхностей микроволновой печи, сокращению срока службы устройства, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

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

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.



---

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

Данную микроволновую печь следует устанавливать в таком положении и на такой высоте, чтобы они обеспечивали удобный доступ к камере и панели управления.

Перед первым использованием микроволновой печи поместите в нее емкость с водой и запустите на 10 минут.

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

Микроволновую печь следует установить таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к вилке кабеля питания.

**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, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.

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

---

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

## Инструкции по технике безопасности

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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

Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

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

## Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

Не следует устанавливать микроволновую 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 микроволновой 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 микроволновую печь во время работы посредством отсоединения кабеля питания.

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

Микроволновая печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте микроволновую 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 микроволновой печью.

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

Не наливайте и не распыляйте воду непосредственно на микроволновую печь.

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

Не распыляйте летучие вещества, например средства от насекомых, на поверхность микроволновой печи.

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

- Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
- Наложите чистую сухую повязку.
- 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 микроволновая печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока она 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 микроволновой 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 микроволновой печи следует обеспечить вокруг нее необходимое свободное пространство в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи".)

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

# Инструкции по технике безопасности

## Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы микроволновой 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 микроволновой печи, а также скопления остатков пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.  
**Важно.** Дверцу микроволновой печи следует закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

## Ограниченная гарантия

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

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

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

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](http://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 обеспечивать 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.

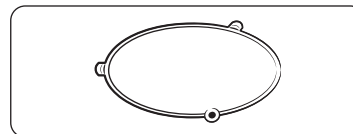
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

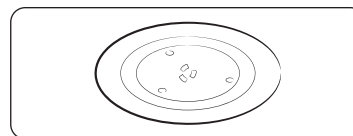
### Принадлежности

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции. Данные аксессуары входят в комплектацию. Принадлежности могут отличаться в зависимости от модели.



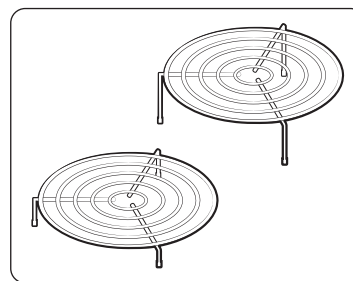
**01 Роликовая подставка** устанавливается в центре микроволновой печи.

**Назначение.** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



**02 Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.

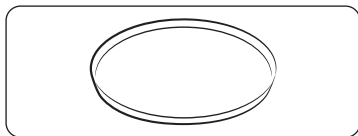
**Назначение.** Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



**03 Высокая подставка и низкая подставка** устанавливаются на вращающийся поднос.

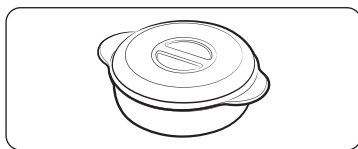
**Назначение.** Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а другое блюдо — на подставке.

**Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления.**



**04 Блюдо для подрумянивания;** см. стр. 43 - 45.

**Назначение.** Блюдо для подрумянивания используется для подрумянивания пищи в режиме "СВЧ" или в комбинированном режиме с применением гриля. Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.



**05 Пароварка:** см. стр. 46 - 47.

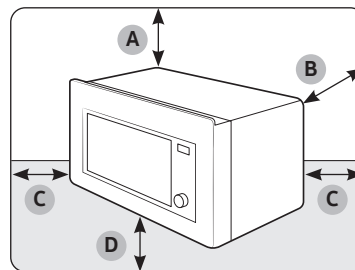
**Назначение.** Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

- Пароварка используется с функцией обработки паром.
- Пароварку следует использовать только в режиме "СВЧ". Ее не следует использовать в других режимах приготовления.
- См. Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки on раге 46.

## ПРИМЕЧАНИЕ

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

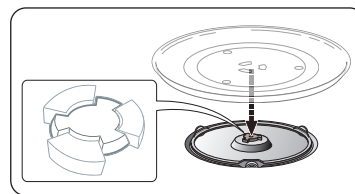
## Место установки



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

- Выберите ровную горизонтальную поверхность на высоте приблизительно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес микроволновой 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 около батарей отопления.
- Соблюдайте технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние стенки и уплотнение дверцы микроволновой печи.

## Вращающийся поднос



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

# Обслуживание

---

## Очистка

---

Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы предотвратить скапливание загрязнений на ее внешних поверхностях или внутри камеры. 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. Воспользуйтесь мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, чтобы очистить внутренние и внешние поверхности микроволновой печи. Промойте и высушите.

### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из микроволновой печи

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

### ОСТОРОЖНО

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

## Замена (ремонт)

---

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь ремонтировать микроволновую печь или заменять компоненты 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 микроволновой печи необходимо незамедлительно отсоединить кабель питания от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

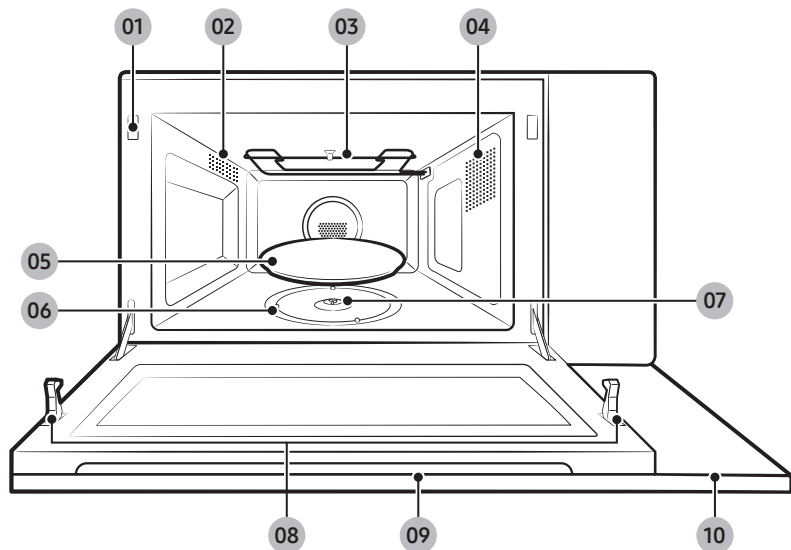
### Уход в случае длительного неиспользования

---

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

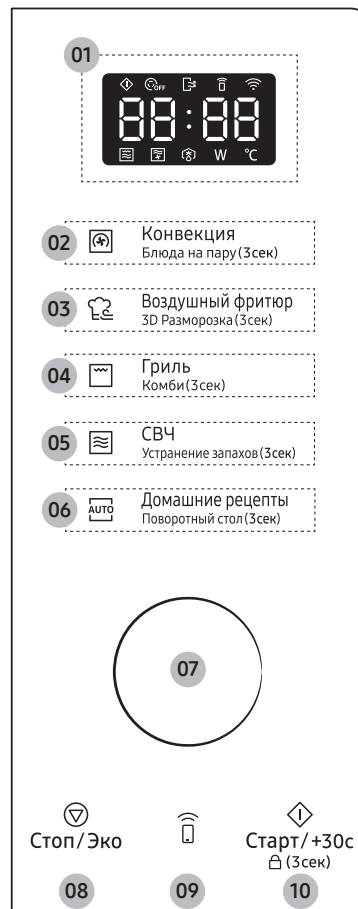
# Функции микроволновой печи

## Микроволновая печь



- |                                        |                             |                           |
|----------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 01 Отверстия для блокировочных защелок | 02 Вентиляционные отверстия | 03 Нагревательный элемент |
| 04 Подсветка                           | 05 Вращающийся поднос       | 06 Роликовая подставка    |
| 07 Муфта                               | 08 Защелки дверцы           | 09 Ручка дверцы           |
| 10 Панель управления                   |                             |                           |

## Панель управления



- 01 Светодиодный экран
- 02 Конвекция / Блюда на пару (3сек)
- 03 Воздушный фритюр / 3D Разморозка (3сек)
- 04 Гриль / Комби (3сек)
- 05 СВЧ / Устранение запахов (3сек)
- 06 Домашние рецепты / Поворотный стол (3сек)
- 07 Многофункциональный переключатель
- 08 Стоп/Эко
- 09 Интеллектуальное управление
- 10 Старт/+30с / Блокировка управления (3сек)



# Использование микроволновой печи

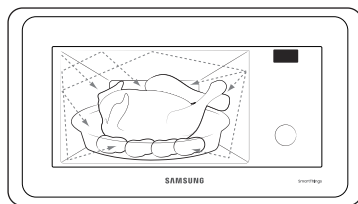
## Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания,
- разогрева,
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Генерируемые магнетроном микроволны отражаются стенками внутренней камеры микроволновой печи и равномерно распределяются в продуктах, когда они вращаются на подносе. За счет этого продукты готовятся равномерно.
2. Микроволны проникают в продукты 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).

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

## Проверка работы микроволновой печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования микроволновой печи. При возникновении сомнений см. раздел Технические характеристики на стр. 68.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В микроволновую печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% - 900 Вт), то потребуются больше времени, чтобы довести воду до кипения.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Когда на микроволновую печь подается питание и она не используется, на дисплее отображается текущее время.

Откройте дверцу микроволновой печи, потянув за ручку, находящуюся в верхней ее части.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Старт/+30с** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **Старт/+30с** нужное число раз.

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

# Использование микроволновой печи

## Приготовление/разогрев пищи


Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

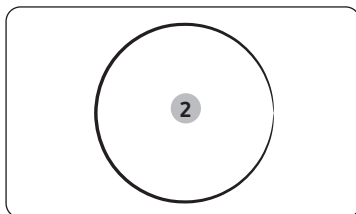
### ПРИМЕЧАНИЕ

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

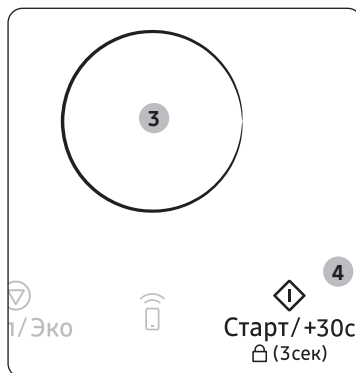
Откройте дверцу. Положите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.



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



2. Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**.  
**Результат.** Отобразится время приготовления. Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы установить время приготовления.



3. Установите уровень мощности, поворачивая **многофункциональный переключатель**, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.
4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.  
**Результат.** Включится подсветка микроволновой печи, и вращающийся поднос начнет вращаться. Начнется приготовление пищи.  
По окончании:
  - 1) На дисплее отображается "0".
  - 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
  - 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

## Изменение уровня мощности и времени приготовления

Функция установки уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества.

Можно выбрать один из семи уровней мощности.

Уровень мощности	Процентное значение (%)	Выходная мощность (Вт)
ОЧЕНЬ ВЫСОКИЙ	100	900
ВЫСОКИЙ	78	700
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600
СРЕДНИЙ	50	450
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	20	180
НИЗКИЙ	11	100

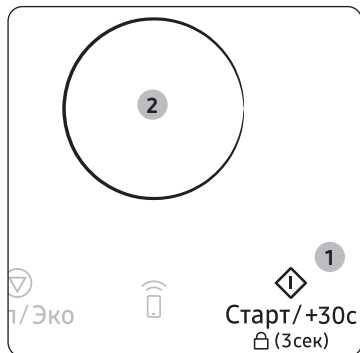
Время приготовления, предлагаемое в рецептах и в этом документе, соответствует указанному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления следует...
Более высокий уровень мощности	Уменьшить
Более низкий уровень мощности	Увеличить

## Настройка времени приготовления

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

- Чтобы проверить готовность блюда в любой момент, откройте дверцу.
- Увеличьте оставшееся время приготовления.



### Способ 1.

Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **Старт/+30с**. После каждого нажатия ко времени приготовления добавляется 30 секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Старт/+30с** шесть раз.

### Способ 2.

Поверните **многофункциональный переключатель**, чтобы настроить время приготовления.

- Для увеличения времени приготовления поверните переключатель вправо, для уменьшения времени приготовления поверните переключатель влево.

## Остановка приготовления

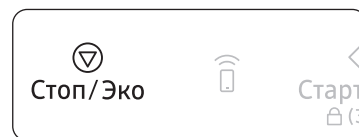
Приготовление можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи,
- перевернуть или перемешать пищу,
- оставить блюдо томиться.

Чтобы остановить приготовление...	Выполните следующее...
Временно	Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку <b>Стоп/Эко</b> . <b>Результат.</b> Приготовление пищи прекращается. Чтобы возобновить приготовление пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку <b>Старт/+30с</b> .
Полностью	Один раз нажмите кнопку <b>Стоп/Эко</b> . <b>Результат.</b> Приготовление пищи прекращается. Если необходимо отменить параметры приготовления, нажмите кнопку <b>Стоп/Эко</b> еще раз.

## Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения.



- Нажмите кнопку **Стоп/Эко**.  
**Результат.** Дисплей выключается.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Стоп/Эко**, на дисплее отобразится текущее время. Микроволновая печь готова к использованию.

### ПРИМЕЧАНИЕ

#### Функция автоматической экономии энергии

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

Если дверца открыта, освещение микроволновой печи выключается через 5 минут.

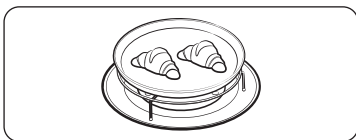
# Использование микроволновой печи

## Конвекция

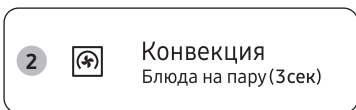
В режиме Конвекция можно готовить пищу таким же способом, как в обычном духовом шкафу. Режим "СВЧ" при этом не используется. Можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °С. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.
- Из-за большой разницы температур внутри и снаружи микроволновой печи при использовании режима "Конвекция" на дверце может появиться влага. Она исчезнет спустя несколько минут.

Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.




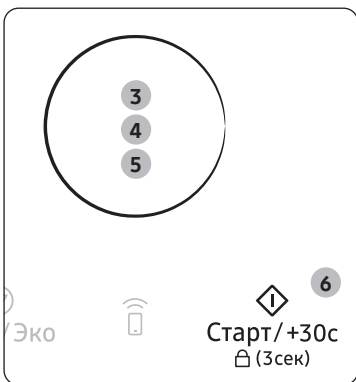
1. Разместите посуду на **низкой подставке** или на **низкой подставке и блюде для подрумянивания**.



2. Нажмите кнопку **Конвекция**.

**Результат.** На дисплее отображается следующая информация:

 (режим "Конвекция")  
180 °С (температура)



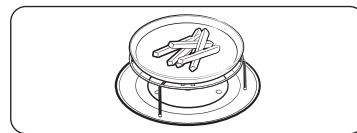
3. Установите температуру, повернув **многофункциональный переключатель**. (Температура: 40 - 200 °С с интервалом 5 °С)
4. Нажмите на **многофункциональный переключатель**.
5. Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**. (При необходимости предварительного прогрева микроволновой печи выберите " : 0".)
6. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.  
**Результат.** Начнется приготовление пищи.  
По окончании:
  - 1) На дисплее отображается "0".
  - 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
  - 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

## Воздушный фритюр

Эта функция использует горячий воздух для получения хрустящей корочки и сохранения полезных компонентов замороженных или свежих продуктов без использования растительного масла.

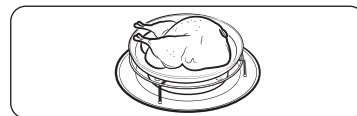
Режим "СВЧ" при этом не используется. Можно установить требуемую температуру в диапазоне от 100 до 200 °С. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.
- Из-за большой разницы температур внутри и снаружи микроволновой печи при использовании режима воздушный фритюр на дверце может появиться влага. Она исчезнет спустя несколько минут.




1. Разместите посуду на **подставке** или на **подставке и блюде для подрумянивания**.

- Низкое блюдо (жареный картофель, куриные ножки и т. д.):  
Высокая подставка
- Высокое блюдо (целая свинья грудинка, целая курица и т. д.):  
Низкая подставка

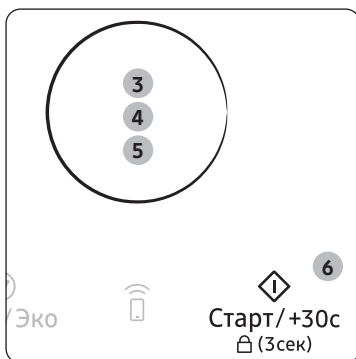


2. Нажмите кнопку **Воздушный фритюр**.

**Результат.** На дисплее отображается следующая информация:

 (режим воздушный фритюр)  
180 °С (температура)





- Установите температуру, повернув **многофункциональный переключатель**. (Температура: 100 - 200 °C с интервалом 5 °C)
- Нажмите на **многофункциональный переключатель**.
- Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**. (При необходимости предварительного прогрева микроволновой печи выберите " : 0".)
- Нажмите кнопку **Старт/+30с**.  
**Результат.** Начнется приготовление пищи.

По окончании:

- На дисплее отображается "0".
- Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

## Использование функций режима 3D Разморозка

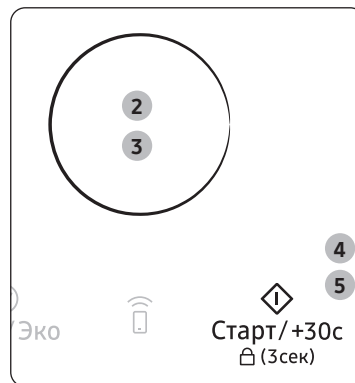
Функции режима **3D Разморозка** позволяют размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб/выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Откройте дверцу. Положите замороженные продукты в керамическую емкость и поставьте ее в центр вращающегося подноса.

Закройте дверцу.



- Нажмите и удерживайте кнопку **3D Разморозка** в течение 3 секунд.

- Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **многофункциональный переключатель**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.
- Выберите размер порции, повернув **многофункциональный переключатель**.
- Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

#### **Результат.**

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания микроволновая печь воспроизводит звуковые сигналы, напоминающие о том, что нужно перевернуть продукты.

- Снова нажмите кнопку **Старт/+30с** для завершения размораживания.

#### **Результат.** По окончании:

- На дисплее отображается "0".
- Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

## Использование микроволновой печи

### Руководство по использованию режима 3D Разморозка

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, вес продуктов и соответствующие инструкции для режима 3D Разморозка. Перед размораживанием следует полностью извлечь продукты из упаковки.

Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на мелкую стеклянную или керамическую тарелку, а хлеб, выпечку и фрукты — на кулинарную бумагу.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1 Мясо	200 - 1500	Оберните края алюминиевой фольгой. Переверните мясо после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Эта программа подходит для баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20 - 60 минут.
2 Птица	200 - 1500	Оберните ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20 - 60 минут.
3 Рыба	200 - 1500	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20 - 50 минут.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
4 Хлеб/ выпечка	125 - 1000	Положите хлеб на кулинарную бумагу. Переверните после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Положите выпечку на керамическую тарелку и, если возможно, переверните после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. (Микроволновая печь будет продолжать работать, но остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских багетов. Булочки следует раскладывать по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и выпечки из слоеного теста. Она не подходит для выпечки из песочного теста, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 10 - 30 минут.
5 Фрукты	100 - 600	Равномерно разложите фрукты по плоскому стеклянному блюду. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5 - 20 минут.

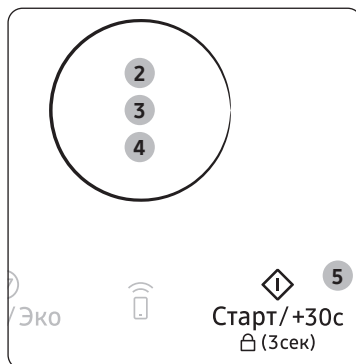
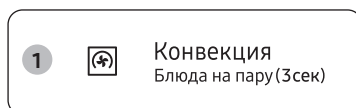
## Использование функций режима Блюда на пару

В режиме **Блюда на пару** предлагается 17 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Режим "Блюда на пару" можно использовать для приготовления в пароварке.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей и обычных духовых шкафов.

Откройте дверцу. Положите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите и удерживайте кнопку **Блюда на пару** в течение 3 секунд.

2. Выберите категорию продуктов, повернув **многофункциональный переключатель**, после чего нажмите на **многофункциональный переключатель**.

3. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **многофункциональный переключатель**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.

4. Выберите размер порции, повернув **многофункциональный переключатель**.

5. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.  
**Результат.** Начнется приготовление пищи.  
По окончании:

- 1) На дисплее отображается "0".
- 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

## Описание программ режима Блюда на пару

### Диетическое меню / азиатская кухня

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1 Соцветия брокколи	250 500	Промойте и очистите брокколи, подготовьте соцветия. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите брокколи в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
2 Нарезанная морковь	250 500	Промойте и очистите свежую морковь. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите морковь в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
3 Цветная капуста	250 500	Промойте и очистите цветную капусту, подготовьте соцветия. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите цветную капусту в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
4 Тыква кубиками	250 500	Взвесьте свежую тыкву, помойте и нарежьте ее кубиками одинакового размера. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите тыкву в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
5 Очищенный картофель	250 500	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите картофель в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
6 Замороженные овощи	250 500	Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите замороженные овощи в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
7 Компот из фруктов	400	Очистите, промойте и нарежьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) кусочками или кубиками одинакового размера, затем взвесьте их. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите фрукты в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
8 Белый рис	250	Положите белый рис в стеклянную пароварку. Добавьте 500 мл холодной воды. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 5 минут.
9 Говядина на пару	250 500	Взвесьте говяжий фарш и сформируйте из него шарики (диаметром по 25 мм). Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите фарш в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
10 Филе лосося на пару	300 600	Промойте рыбу и добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите филе лосося в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
11 Куриная грудка	300 600	Промойте кусочки и сделайте надрезы на коже. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите куриную грудку в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
12 Курица с рисом	650	Нарежьте куриное бедро весом 150 г небольшими кусочками, смешайте в миске с кукурузным крахмалом. Добавьте 400 мл воды и куриного бульона в стеклянную пароварку. Положите куриную смесь и 100 г набухшего риса в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления перемешайте и дайте постоять 2 - 3 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
13 Рыба на пару	250 500	Промойте треску холодной водой. Посыпьте 1 ч. л. соли и щепоткой перца. Полейте 1 ст. л. соевого соуса и поставьте в холодильник на 30 минут. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите 4 филе в лоток одним слоем и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
14 Пельмени на пару	300	Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите замороженные клецки в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
15 Салат листовой	125 250	Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Промойте зеленые листовые овощи. Положите их в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
16 Яйца на пару	350	Положите в стеклянную пароварку 3 яйца, налейте 250 мл воды, куриного бульона, добавьте щепотку соли и 10 мл растительного масла. Осторожно перемешайте ложкой. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
17 Креветки на пару	300	Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Промойте свежие креветки. Положите их в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.

## Использование функций режима Домашние рецепты

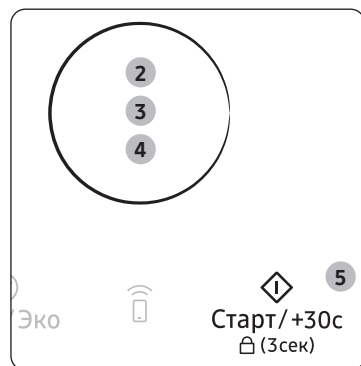
В режиме **Домашние рецепты** предлагаются предварительно запрограммированные по времени рецепты.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей и обычных духовых шкафов.

Откройте дверцу. Положите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Домашние рецепты**.
2. Выберите категорию продуктов, повернув **многофункциональный переключатель**, после чего нажмите на **многофункциональный переключатель**.
3. Выберите типготавливаемой пищи, повернув **многофункциональный переключатель**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
4. Выберите размер порции, повернув **многофункциональный переключатель**.
5. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.  
**Результат.** Начнется приготовление пищи. По окончании:
  - 1) На дисплее отображается "0".
  - 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
  - 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

## Руководство по использованию режима Воздушный фритюр

В следующей таблице представлены 12 программ автоматического приготовления в режиме **Воздушный фритюр**. В ней приведена информация о количестве продуктов, а также соответствующие инструкции. Вам потребуется меньше растительного масла по сравнению с поджариванием на сковороде, а результат приготовления будет потрясающим. Программы работают в комбинированном режиме с использованием конвекции, верхнего нагревательного элемента и микроволновой энергии. Категории: картофель/овощи (6), морепродукты (3), курица (3).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1-1 Готовый картофель фри	300 - 350 400 - 450	Равномерно разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-2 Картофельные крокеты	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-3 Домашний картофель фри	300 - 350 400 - 450	Возьмите твердый картофель или картофель средней твердости и промойте его. Очистите картофель и нарежьте его палочками толщиной 10 x 10 мм. Замочите в холодной воде (на 30 мин). Промокните картофель полотенцем, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1-4 Картофель дольками	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Промойте картофель среднего размера и нарежьте его дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите по блюду для подрумянивания срезанной стороной вниз. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 3 минуты.
1-5 Луковые кольца	100 - 150 200 - 250	Равномерно разложите замороженные луковые кольца в панировке или замороженные кольца кальмара по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-6 Кабачки ломтиками	100 - 150 200 - 250	Промойте кабачки и нарежьте их ломтиками. Смажьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики по блюду для подрумянивания и поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-7 Замороженные креветки	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите замороженных креветок в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-8 Рыбные котлеты	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите замороженные рыбные котлеты в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-9 Кальмар на гриле	100 - 150 200 - 250	Равномерно разложите замороженные кольца кальмара в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1-10 Куриные наггетсы	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите замороженные куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-11 Куриные НОЖКИ	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Взвесьте куриные ножки, смажьте их растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно разложите их по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 3 минуты.
1-12 Куриные крылышки	200 - 250 300 - 350	Взвесьте куриные крылышки, смажьте их растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно разложите их по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.

## Руководство по использованию режима "Диетическое меню"

В следующей таблице представлено количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 15 программ режима "Диетическое меню". Категории: крупы/макаронные изделия (3), овощи (6), птица/рыба (6).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-1 Коричневый рис	150 - 200 200 - 250	Используйте чашу пароварки с крышкой. Добавьте двойное количество холодной воды. На время приготовления накройте крышкой. Перемешайте перед выдержкой, добавьте соль и специи. Дайте постоять 5 - 10 минут.
2-2 Киноа	150 - 200 200 - 250	Используйте чашу пароварки с крышкой. Добавьте двойное количество холодной воды. На время приготовления накройте крышкой. Перемешайте перед выдержкой, добавьте соль и специи. Дайте постоять 1 - 3 минуты.
2-3 Макароны	100 - 150 200 - 250	Используйте чашу пароварки. Добавьте кипящую воду в количестве, в 4 раза превышающем количество макарон, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой, затем тщательно слейте воду. Дайте постоять 1 - 3 минуты.
2-4 Зелёная фасоль	200 - 250 300 - 350	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите ровным слоем в чашу пароварки с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 200 - 250 г или 45 мл (3 ст. л.) для приготовления 300 - 350 г. Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. На время приготовления накройте крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1 - 2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-5 Шпинат	100 - 150 200 - 250	Промойте и очистите шпинат. Выложите его в чашу пароварки с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. На время приготовления накройте крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
2-6 Очищенный картофель	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Промойте и очистите картофель, разрежьте его на половинки и положите в чашу пароварки с крышкой. Добавьте 15 - 30 мл (1 - 2 ст. л.) воды. После приготовления перемешайте. При приготовлении большого количества перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 3 - 5 минут.
2-7 Картофельный гратен	400 - 450 800 - 850	Положите свежую картофельную запеканку на блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 2 - 3 минуты.
2-8 Баклажаны на гриле	100 - 150 200 - 250	Промойте и нарежьте баклажаны ломтиками. Смажьте растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
2-9 Томаты на гриле	400 - 450 600 - 650	Промойте и очистите помидоры. Разрежьте их на половинки и положите на блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
2-10 Куриная грудка	300 - 350 400 - 450	Промойте грудку и положите на керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.



## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-11 Грудка индейки	300 - 350 400 - 450	Промойте грудку индейки и положите в глубокое стеклянное блюдо для микроволновой печи. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-12 Куриная грудка на гриле	300 - 350 400 - 450	Промойте куриную грудку, замаринуйте и положите на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 2 минуты.
2-13 Рыбное филе на гриле	200 - 300 400 - 500	Равномерно разложите рыбное филе по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
2-14 Стейк из лосося на гриле	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите рыбные стейки по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 2 минуты.
2-15 Запечёная рыба	300 - 350 400 - 500	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на блюдо для подрумянивания так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 3 минуты.

## Руководство по использованию режима "Тесто/йогурт"

В следующей таблице представлена информация о том, как использовать автоматические программы для приготовления дрожжевого теста или домашнего йогурта.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
3-1 Тесто для пиццы	300 - 500	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
3-2 Тесто для пирога	500 - 800	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
3-3 Тесто для хлеба	600 - 900	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
3-4 Маленький йогурт	500	Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко долгого хранения (комнатной температуры; с жирностью 3,5%). Закройте каждую чашку пищевой пленкой для микроволновых печей и расставьте чашки кругом по вращающемуся подносу. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.
3-5 Большой йогурт	500	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; с жирностью 3,5%). Налейте в большую стеклянную миску. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.

## Руководство по использованию режима "Автоматический разогрев / домашние рецепты"

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для режима "Домашние рецепты".

### ПРИМЕЧАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
4-1 Готовое блюдо	300 - 350 400 - 450	Выложите на керамическую тарелку и закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2 - 3 минуты.
4-2 Замороженная пицца	300 - 350 400 - 450	Положите замороженную пиццу на низкую подставку.
4-3 Замороженная лазанья	400 - 450 600 - 650	Положите замороженную лазанью на жаропрочное блюдо подходящего размера. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 3 - 4 минуты.
4-4 Запечёная курица	1100 - 1150 1200 - 1250	Смажьте охлажденную курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз в центр низкой подставки. Переверните после воспроизведения микроволновой пещью звукового сигнала. Нажмите кнопку <b>Старт/+30с</b> , чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 5 минут.
4-5 Маффин	250 - 300	Влейте тесто в 6 - 8 бумажных или силиконовых формочек для выпечки кексов (по 45 г в каждую) и поставьте на низкую подставку. Запустите программу (выполняется предварительный прогрев микроволновой печи). Поставьте подставку с блюдом в микроволновую печь после звукового сигнала.

## Домашние рецепты

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для режима "Домашние рецепты".

### ПРИМЕЧАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

## Завтрак

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-1 Овсяная каша	250 г	<b>Ингредиенты</b> 40 г овсяных хлопьев, 180 мл молока, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 шт. бисквитного печенья, черная смородина или малина <b>Инструкции</b> Положите овсяные хлопья в глубокую миску и добавьте сахар. Залейте холодным молоком и перемешайте. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Разломайте бисквитное печенье на крупные куски. После приготовления заправьте кашу сливочным маслом. Подавайте кашу, посыпав ее крошками бисквитного печенья и украсив ягодами.
5-2 Гречневая каша	250 г	<b>Ингредиенты</b> 100 г гречневой крупы, 220 мл воды, несколько веточек петрушки, соль по вкусу <b>Инструкции</b> Положите гречневую крупу в глубокую миску. Добавьте соль и воду. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Нарезьте петрушку. После приготовления добавьте нарезанную зелень, растительное масло и перемешайте. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-3 Тосты с сыром	2 куска	<b>Ингредиенты</b> 2 куска хлеба для тостов (по 26 - 28 г), 2 куска сыра (по 20 г) <b>Инструкции</b> Положите два куска хлеба на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала переверните тосты и положите на них по кусочку сыра. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт".
5-4 Яйцо пашот	1 яйцо	<b>Ингредиенты</b> 1 яйцо, 300 мл воды, 10 - 15 мл уксуса 9% <b>Инструкции</b> Смешайте воду с уксусом в миске и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте миску. Помешивая воду вилкой таким образом, чтобы в центре образовалась воронка, влейте туда яйцо. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-5 Сэндвич с лососем и майонезом	2 куска	<b>Ингредиенты</b> 2 куска хлеба для тостов, 100 г консервированного лосося или горбуши, 1 ст. л. майонеза, ¼ луковицы среднего размера, 1 перо зеленого лука, черный перец по вкусу <b>Инструкции</b> Положите хлеб на низкую подставку, поместите в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Нарежьте луковицу и зеленый лук, разомните рыбу вилкой, смешайте с луком и добавьте перец по вкусу. Добавьте в начинку майонез и перемешайте. Положите начинку на один кусок хлеба и накройте другим куском хлеба. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт".

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-6 Сосиски с горошком	2 шт.	<b>Ингредиенты</b> 2 сосиски, 150 г консервированного зеленого горошка, 20 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 перо зеленого лука <b>Инструкции</b> Нарежьте зеленый лук и чеснок. Смешайте зеленый горошек, лук и чеснок в миске. Проткните сосиски вилкой в нескольких местах, чтобы они не растрескались во время приготовления. Выложите сосиски, горошек с чесноком и луком на широкое блюдо, а сверху положите кусок сливочного масла. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-7 Омлет	250 г	<b>Ингредиенты</b> 3 яйца, 45 мл сливок, 40 г сыра, листья укропа, соль <b>Инструкции</b> Натрите сыр на крупной терке и нарежьте листья укропа. Взбейте яйца со сливками в миске, добавив соль по вкусу. Налейте яичную массу в суповую тарелку, посыпьте тертым сыром и нарезанными листьями укропа. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-8 Сырные лепешки	2 шт.	<b>Ингредиенты</b> 90 - 100 г творога, 10 г ванильного сахара, 0,5 г соли, ¼ яйца, 5 - 10 г сливочного масла (для смазывания), 30 г муки <b>Инструкции</b> Тщательно перемешайте все ингредиенты, за исключением сливочного масла. Сделайте две лепешки. Смажьте их сливочным маслом. Положите на бумагу для выпекания, а затем на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Переверните лепешки после звукового сигнала. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт".

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-9 Пирог	2 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 150 - 170 г муки, 50 г сахара, 70 - 75 мл сливок, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ ч. л. кулинарного жира, 100 г сушеных кумкватов или мандаринов, семена кунжута</p> <p><b>Инструкции</b> Просейте муку с кулинарным жиром в большую миску, добавьте сливки, сахар и размягченное сливочное масло. Вбейте одно яйцо и тщательно перемешивайте в течение 1 - 2 минут. Если кумкваты слишком жесткие, замочите их в горячей воде до размягчения, а затем нарежьте небольшими кусочками. Добавьте нарезанные кумкваты к тесту, после чего перемешайте его еще раз. Положите тесто в небольшие формы, заполняя их на две трети, и посыпьте сверху семенами кунжута. Поставьте формы на низкую подставку. . Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
5-10 Лимонное песочное печенье	9 - 10 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г муки, 45 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 яйцо, 1 лимон, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. воды</p> <p><b>Инструкции</b> Просейте муку в большую миску, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте сахар, воду, яичные белки, лимонную цедру, 1 ч. л. лимонного сока, после чего замесите тесто. Сделайте небольшие шарики размером со сливу и обваляйте их в сахарной пудре. Положите шарики на бумагу для выпекания, а затем на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте шарики. Смажьте шарики яичным желтком, поставьте их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-11 Куриный печеночный паштет	300 - 350 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г куриной печени, ½ луковицы, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, 100 мл густых сливок, соль, черный перец по вкусу, зелень для приправы подаваемого блюда</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте куриную печень, удалите пленки и сухожилия, нарежьте крупными кусками. Очистите луковицу и нарежьте ее полукольцами. Положите в миску вместе с печенью и добавьте оливковое масло. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала переверните печень и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Когда печень будет готова, размельчите ее в блендере до однородной массы, добавьте сливочное масло, чеснок, соль и сливки, после чего снова взбейте. Переложите куриный печеночный паштет в форму, посыпьте перцем и нарезанной зеленью, а затем поставьте в холодильник на 2 - 3 часа до полного остывания. Подавайте с тостами.</p>
5-12 Овощная фриттата	800 - 900 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 небольшой цукини, 1 красный болгарский перец, 1 маленькая луковица, 2 картофелины среднего размера, 4 яйца, 100 г жирных сливок, 50 г твердого сыра, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте цукини и картофель тонкими ломтиками, перец — соломкой, а луковицу — полукольцами. Взбейте яйца со сливками, добавьте соль и перец. Положите все овощи в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Налейте смесь яиц со сливками и посыпьте тертым сыром. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-13 Сырные крекеры с кунжутом	12 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 180 г муки, 75 г сливочного масла, 60 г сыра с голубой плесенью, 1 ст. л. горчицы, 1 перо зеленого лука, 1 ст. л. холодной воды, 1½ ст. л. жареного кунжута</p> <p><b>Инструкции</b> Просейте муку в миску, добавьте размягченное сливочное масло и сыр, нарезанный мелкими кубиками. Размешайте вилкой. Добавьте 1 ст. л. холодной воды, горчицу и размешайте тесто до однородной массы. Нарежьте зеленый лук и добавьте в миску с тестом, снова размешайте, накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 30 минут. Скатайте из теста 12 одинаковых шариков. Обваляйте печенье в семенах кунжута, положите на широкое блюдо и слегка надавите пальцами. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
5-14 Шоколадное печенье	12 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г муки, 100 г темного шоколада, 50 г сливочного масла, 70 г грецких орехов, 70 г сахара, 1 яйцо</p> <p><b>Инструкции</b> Разломайте шоколад на крупные куски, положите в глубокую миску и добавьте сливочного масла. Расплавьте в микроволновой печи на мощности 600 Вт в течение 2 - 2,5 минут, а затем размешайте. Когда шоколад немного остынет, добавьте яйцо и тщательно размешайте. Крупно нарежьте грецкие орехи ножом (оставьте несколько штук для украшения) и добавьте их в миску с просеянной мукой и сахаром. Замешайте однородное тесто, оберните его полиэтиленовой пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут. Скатайте 12 небольших шариков и вдавите по небольшому кусочку грецкого ореха в каждый из них. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-15 Крупеник	400 - 500 г	<p><b>Ингредиенты</b> 100 г гречневой крупы, 100 г творога, 60 г сметаны, 70 г сахара, 1 яйцо, 2 шт. бисквитного печенья, 100 мл воды</p> <p><b>Инструкции</b> Положите гречневую крупу в миску, залейте водой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 5 минут. Размелчите руками бисквитное печенье. Посыпьте половиной крошек дно формы для приготовления. Смешайте в глубокой миске отваренную гречневую крупу, яйцо, сахар и творог. Положите тесто в форму, посыпьте сверху оставшимися крошками. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Подавайте со сметаной.</p>

### Обед

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-16 Борщ	700 - 750 г	<p><b>Ингредиенты</b> 275 мл мясного бульона, 150 г белокочанной капусты, ½ луковицы среднего размера, ½ свеклы среднего размера, ½ моркови среднего размера, 2 - 3 зубчика чеснока, 2 ч. л. томатной пасты, 2 - 3 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу, сметана для приправы подаваемого блюда</p> <p><b>Инструкции</b> Очистите и промойте капусту, морковь и лук. Нарежьте их тонкими палочками. Переложите все овощи в большую стеклянную миску, залейте кипящим бульоном. Добавьте соль, перец, лавровый лист и томатную пасту в суп и перемешайте. Накройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Добавьте нарезанную зелень и чеснок в готовый суп. Оставьте его под крышкой на несколько минут.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-17 Щи	1400 - 1500 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г белокочанной капусты, ½ моркови, 1 луковица, 3 небольших картофеля, 1 ½ ст. л. томатной пасты, 500 мл говяжьего или куриного бульона, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте, очистите и нарежьте все овощи: капусту, лук и морковь — палочками, помидоры — тонкими ломтиками. Положите подготовленные овощи в глубокую миску, залейте бульоном. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Добавьте в суп томатную пасту и лавровый лист. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
5-18 Мясная солянка	500 - 600 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г копченого мяса, 1 сосиска небольшого размера, 1 соленый огурец небольшого размера, 1 луковица среднего размера, 50 г оливок, 1 - 1 ½ ч. л. каперсов с рассолом, 2 ст. л. томатного пюре, 250 - 300 мл любого готового бульона</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте копченое мясо тонкими ломтиками, сосиску тонкими кольцами, лук полукольцами. Налейте бульон в керамическую или стеклянную миску, добавьте в него томатное пюре и нарезанный лук. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо, добавьте сосиску и копченое мясо. Добавьте соленый огурец, нарезанный тонкими ломтиками, оливки, каперсы, после чего тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-19 Суп из овощей	650 - 700 г	<p><b>Ингредиенты</b> 150 г замороженной овощной смеси, 500 мл овощного или куриного бульона, 1 зубчик чеснока, ½ свеклы среднего размера, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Положите овощи в глубокую миску, добавьте нарезанный чеснок и залейте бульоном. Добавьте соль и перец, посыпьте нарезанной зеленью. Готовьте под крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Подавайте суп с гренками из черного хлеба.</p>
5-20 Куриный суп с лапшой	700 - 800 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 кусок куриного филе, ½ моркови, ½ луковицы, 40 г макарон, 4 веточки петрушки, 500 мл куриного бульона, соль по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте и высушите куриное филе, после чего нарежьте его небольшими кусочками. Переложите куриное мясо в глубокую миску и залейте бульоном. Добавьте в суп макароны и перемешайте. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в миску с супом, добавьте соль и нарезанную зелень. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-21 Фрикадельки	2 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г говяжьего фарша, 100 мл молока, 2 ломтика сухого белого хлеба, 40 г крупных панировочных сухарей, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Положите сухой хлеб без корки в суповую тарелку, замочите его в молоке и оставьте на 5 - 6 минут. После этого выжмите из хлеба излишки жидкости. Смешайте говяжий фарш с замоченным хлебом до получения однородной массы. Приправьте говяжий фарш перцем и солью по вкусу. Тщательно перемешайте говяжий фарш, после чего отбивайте его о дно тарелки в течение 2 минут. Сделайте две одинаковые вытянутые фрикадельки, обваляйте каждую из них в панировочных сухарях и обожмите сухари руками. Поместите тарелку с фрикадельками на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте и переверните фрикадельки. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
5-22 Стейк из лосося	1 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 1 кусок лосося весом 200 - 220 г, 1 лимон, 1 ½ ст. л. оливкового масла, 1 веточка розмарина, 2 щепотки белого перца, 1 щепотка мускатного ореха, соль по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Натрите лимонную цедру в небольшую миску, выжмите в нее небольшое количество лимонного сока, залейте растительным маслом, добавьте специи и перемешайте. Обильно смочите рыбу в получившемся маринаде, положите ее на тарелку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Смочите приготовленную рыбу лимонным соком по вкусу и добавьте немного соли.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-23 Свиное филе с горчицей	500 - 600 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г свиного филе, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. зернистой горчицы, 100 г густой сметаны, 150 мл смешанного бульона, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте и высушите свинину, и нарежьте ее небольшими кусочками так же, как при приготовлении гуляша. Очистите лук и морковь, нарежьте их толстыми ломтиками и положите в миску вместе с мясом. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Залейте мясо соусом и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу. Приготовление соуса: отдельно смешайте сметану с горчицей, мукой и бульоном, добавьте соль и перец по вкусу.</p>
5-24 Пельмени	300 - 400 г	<p><b>Ингредиенты</b> 220 г готовых пельменей, 1 стакан бульона, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2 веточки укропа, 2 пера зеленого лука, целый душистый перец, соль по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Налейте бульон в глубокую миску. Добавьте лавровый лист, несколько ягод душистого перца, соль и чеснок, нарезанный тонкими ломтиками. Положите пельмени, накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Нарежьте зелень. Посыпьте пельмени зеленью, прежде чем подавать к столу.</p>
5-25 Компот из сухофруктов	700 - 750 г	<p><b>Ингредиенты</b> 500 мл воды, 30 г чернослива, 30 г сушеных абрикосов, разрезанных пополам, 30 г сушеных яблок, ½ лимона, 70 г сахара, 1 палочка корицы</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте все сушеные фрукты, положите их в глубокую миску и слейте воду. Добавьте корицу и сахар. Перемешайте. Натрите лимонную цедру на мелкой терке и добавьте ее в компот. Также можно добавить немного лимонного сока по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять, прежде чем подавать к столу.</p>



Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-26 Куриные крылышки по-китайски	6 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г куриных крылышек, 2 см имбирного корня, 1 зубчик чеснока, 1 небольшой высушенный перец чили, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кунжута, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. жидкого меда, 60 мл сухого вина или портвейна</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте куриные крылышки и разрежьте их по суставам. Выбросьте самую тонкую часть. Смешайте мед, вино, соевый соус и масло в суповой тарелке. Добавьте нарезанный чеснок, измельченный имбирь и перец, половину семян кунжута. Смажьте крылышки маринадом и поставьте в холодильник на 1 час. Разложите крылышки на широком блюде и посыпьте оставшимися семенами кунжута. Поместите блюдо на низкую подставку и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Когда крылышки будут готовы, налейте маринад в небольшую миску и готовьте в микроволновой печи в течение 3 минут на мощности 600 Вт. Подавайте крылышки с соусом.</p>
5-27 Рыба с хрустящей сырной корочкой	350 - 400 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г филе белой рыбы, 1 шарик моцареллы, 40 г грецких орехов, 2 полоски копченого бекона, 2 горсти измельченных картофельных чипсов, 1 ст. л. растительного масла, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте куриное филе небольшими порциями, положите на широкое блюдо и добавьте немного перца. Нарежьте моцареллу кружочками и положите на рыбу. Нарежьте бекон небольшими кусочками, нарежьте грецкие орехи ножом. Смешайте бекон, чипсы и грецкие орехи в отдельной миске. Выложите приготовленную смесь на рыбу и сбрызните растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-28 Рыба с брокколи и миндалем	550 - 600 г	<p><b>Ингредиенты</b> 180 г филе пангасиуса или тилапии, 150 г брокколи, 1 апельсин, 50 г жареного миндаля, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. муки, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> На мелкой терке натрите апельсиновую цедру в маленькую миску и выжмите туда апельсиновый сок. Помойте рыбу и положите в суповую тарелку. Разделите брокколи на соцветия и разложите вокруг рыбы. Положите в миску с апельсиновой цедрой и соком сливочное масло и немного муки. Перемешайте и добавьте соль и перец. Разогревайте в микроволновой печи на мощности 600 Вт в течение 2 минут. Смочите рыбу и капусту готовым соусом. Крупно порежьте миндаль, посыпьте им рыбу и капусту, добавьте перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>
5-29 Кальмары с соусом песто	250 - 300 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 очищенный кальмар, 70 мл сухого белого вина, ½ лимона, 4 веточки базилика, 40 г кедровых орехов, 1 зубчик чеснока, 40 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу.</p> <p><b>Инструкции</b> Положите чеснок, орехи и базилик в миску, налейте оливковое масло, выжмите сок ¼ лимона и добавьте соль. С помощью погружного блендера измельчите смесь до однородной массы. Нарежьте кальмаров кольцами, положите в отдельную миску, добавьте соль и перец по вкусу. Налейте сухого вина. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После приготовления остудите кальмаров в приготовленном бульоне, затем достаньте их и высушите. Смешайте с соусом песто и оставьте мариноваться на 10 минут. Сбрызните соком лимона перед подачей на стол.</p>

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-30 Бефстроганов	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г говядины, 2 луковицы, 1 ст. л. говяжьего бульона, 2 ст. л. сметаны или густых сливок, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатного пюре, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Помойте и высушите мясо, и нарежьте его сначала ломтиками толщиной 5 мм, а затем длинными полосками. Смешайте муку с солью и перцем и обваляйте полоски мяса в этой смеси. Стряхните излишки муки. Нарежьте лук тонкими полукольцами, положите в миску с мясом, налейте бульон, добавьте томатное пюре и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала достаньте бефстроганов и добавьте сметану. При необходимости смешайте приправу с солью. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

### Ужин

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-31 Мясной рулет с вареным яйцом	600 - 650 г	<p><b>Ингредиенты</b> 500 г говяжьего фарша, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 щепотки молотой паприки, 1 щепотка белого перца, 2 щепотки молотого кориандра, соль по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Положите фарш в глубокую миску, добавьте все специи и соль, а затем тщательно перемешайте. Отбейте фарш о дно миски: возьмите всю массу и с силой опустите ее на дно несколько раз. Это необходимо для придания эластичности фаршу. Сделайте из фарша одинаковые тонкие лепешки диаметром 15 см. Положите сваренное вкрутую яйцо в центр каждой лепешки. Сделайте овальные фрикадельки с острыми краями и посыпьте их паприкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните мясо и поставьте его в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-32 Ленивые голубцы	700 - 800 г	<p><b>Ингредиенты</b> 300 г куриной печени, 140 г капусты, 1 луковица, 50 г отваренного риса, 1 стакан бульона, 1 стакан воды, 60 г сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, черный перец по вкусу, зелень для приправы подаваемого блюда</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте капусту и очищенный лук маленькими кубиками. Добавьте нарезанные овощи и рис в фарш, добавьте соль и перец, перемешайте. Сделайте из фарша небольшие вытянутые фрикадельки, положите их в форму, залейте бульоном и поставьте на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Смочите голубцы соусом из сметаны и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". После приготовления посыпьте блюдо нарезанной зеленью, прежде чем подавать к столу. Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану с водой и томатной пастой, добавьте муку, приправьте солью и перцем по вкусу.</p>
5-33 Фрикадельки в томатном соусе	300 - 350 г	<p><b>Ингредиенты</b> 220 г смешанного мясного фарша, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 100 мл молока, 1 морковь среднего размера, ½ луковицы, 1 ст. л. томатной пасты, 1 стакан любого бульона, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Замочите хлеб без корки в молоке, слегка сожмите его. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками и положите в глубокую миску. Смешайте мясной фарш с замоченным хлебом и яйцом. Добавьте соль и перец по вкусу. Сделайте небольшие круглые фрикадельки. Смешайте томатную пасту с бульоном, добавив немного соли. Переложите фрикадельки в миску с овощами, залейте соусом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните мясо и поставьте его в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-34 Куриные окорочка с черносливом	300 - 350 г	<b>Ингредиенты</b> 2 куриных окорочка, 1 морковь небольшого размера, ½ луковицы, 80 - 90 г чернослива без косточек, 1 стакан бульона или воды, 2 пера зеленого лука, соль по вкусу <b>Инструкции</b> Промойте и очистите лук и морковь, а затем нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в суповую тарелку. Посыпьте куриные окорочка солью и положите их поверх нарезанных овощей. Положите сверху чернослив и влейте бульон. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните куриные окорочка и поставьте их в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". После приготовления посыпьте блюдо нарезанным зеленым луком.
5-35 Вареная индейка с овощами	400 - 450 г	<b>Ингредиенты</b> 200 г филе индейки, ½ моркови, ½ небольшого цукини, ½ луковицы, 250 мл бульона, соль, черный перец по вкусу <b>Инструкции</b> Промойте все овощи, нарежьте цукини кольцами, а морковь и лук ломтиками среднего размера. Положите овощи в глубокую миску, положите сверху нарезанную индейку, залейте бульоном. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".
5-36 Печеный картофель	2 шт.	<b>Ингредиенты</b> 1 - 2 крупных картофелины (160 - 200 г) <b>Инструкции</b> Положите очищенный картофель в неглубокую тарелку, не добавляя воды, и накройте ее полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу, прежде чем подавать к столу.
5-37 Рататуй	300 - 350 г	<b>Ингредиенты</b> 2 моркови небольшого размера, ½ цукини, 1 шт. болгарского перца, 1 луковица среднего размера, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. томатного пюре, 150 мл овощного бульона, 2 щепотки сушеной душицы, соль по вкусу <b>Инструкции</b> Промойте и очистите овощи, нарежьте их небольшими кубиками приблизительно по 1 см. Смешайте бульон с томатным пюре, добавьте соль и тертый зубчик чеснока. Смешайте все ингредиенты. Положите овощи в керамическую или стеклянную миску. Залейте томатным соусом и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После приготовления приправьте готовый рататуй сушеной душицей.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-38 Рыба по-старорусски	500 - 600 г	<b>Ингредиенты</b> 200 г судака или трески, ½ свеклы, 1 луковица, ½ моркови, 100 г сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 180 мл воды, соль, черный перец по вкусу <b>Инструкции</b> Промойте и очистите лук, морковь и свеклу. Нарежьте их ломтиками среднего размера, а затем перемешайте. Положите подготовленные овощи в миску, добавьте воду, посыпьте солью и черным перцем. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Очистите рыбу от костей и нарежьте ее небольшими порциями. Добавьте соус в миску с овощами, сверху положите рыбу. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану, томатную пасту и муку, добавьте немного соли и перца.
5-39 Рыба по-московски	500 - 600 г	<b>Ингредиенты</b> 250 г филе белой рыбы (треска или судак), 2 вареные картофелины, 4 шампиньона, 1 ст. л. растительного масла, 60 г сыра, 100 г густой сметаны, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу <b>Инструкции</b> Тщательно промойте и просушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарежьте грибы маленькими кусочками. Нарежьте рыбу небольшими порциями и выложите на тарелку. Посыпьте небольшим количеством соли и перца. Положите сверху кусочки грибов и лавровый лист, смажьте растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Во время приготовления натрите сыр на крупной терке. После звукового сигнала выньте блюдо. Положите на рыбу сметану, выложите вокруг нее нарезанный кольцами вареный картофель, посыпьте сыром, приправьте перцем и поместите обратно в микроволновую печь. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".
5-40 Замороженная пицца	350 г	<b>Ингредиенты</b> Замороженная пицца (350 г) <b>Инструкции</b> Положите замороженную пиццу на низкую подставку, покрытую бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-41 Свиное филе со шпинатом и орехами	3 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г свиного филе без костей, 60 г свежего шпината, 1 луковича, 40 г кедровых орехов, 2 ст. л. растительного масла, 1 ломтик цельнозернового хлеба, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Очистите луковичу и нарежьте ее небольшими кубиками. Промойте шпинат и крупно нарежьте его. Мелко нарежьте чеснок. Смешайте овощи в миске, добавьте 1 ст. л. растительного масла, соль и перец. Поставьте на 1 минуту в микроволновую печь на мощности 900 Вт. Положите в миску с овощами мелко нарезанный хлеб с кедровыми орехами и перемешайте. Отбейте куски мяса широкой стороной ножа, пока они не станут тонкими. Положите на ломтики мяса начинку, скатайте в рулеты и закрепите деревянной шпажкой. Разложите рулеты на тарелке и смажьте оставшимся растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".</p>
5-42 Фрикадельки с рисом	8 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г говяжьего фарша, 80 - 90 г недоваренного риса, 1 луковича среднего размера, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте помидор и луковичу маленькими кубиками, мелко нарежьте чеснок. Добавьте приготовленные овощи в миску с говяжьим фаршем и вбейте одно яйцо. Добавьте соль, перец и рис. Тщательно перемешайте. Сделайте из говяжьего фарша шарики размером с небольшую сливу и положите их на широкое блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".</p>
5-43 Жаркое из ягненка с медом	450 - 500 г	<p><b>Ингредиенты</b> 500 г филе ягненка, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. горчицы, 3 веточки кориандра, 2 веточки петрушки, 1 луковича, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла</p> <p><b>Инструкции</b> Снимите с филе сухожилия и пленки, нарежьте его маленькими кусочками. Смешайте мед с горчицей и маслом в большой миске. Положите кусочки филе ягненка в маринад, накройте крышкой и оставьте на 1 час. Мелко нарежьте лук и чеснок, добавьте в миску с мясом и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Посыпьте нарезанной петрушкой и кориандром, прежде чем подавать к столу.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-44 Сырные рулеты с цыпленком	2 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 1 кусок очищенного куриного филе, 40 г сухого белого хлеба, 1 яйцо, 50 г мягкого сыра (бри или камамбер), 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте лук и положите его в миску с сыром, размешайте ложкой, добавьте соль и перец по вкусу. Нарежьте куриное филе вдоль тонкими ломтиками и слегка отбейте ножом или молотком. Положите начинку в центр мяса и скатайте рулеты. Нарежьте хлеб тонкими палочками. Слегка взбейте яйцо. Окуните рулеты в яйцо, обваляйте в сухарях и закрепите деревянными шпажками. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".</p>
5-45 Цыпленок в томатном соусе	500 - 600 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 небольшой цыпленок, 6 шампиньонов, 200 г помидоров в собственном соку, 1 стакан бульона, 1 луковича, 100 г оливок без косточек, ½ ч. л. карри, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте и высушите цыпленка, и разделите его на 8 - 10 порций. Не выбрасывайте обрезки и тонкие части крылышек. Их можно использовать для приготовления куриного супа. Нарежьте лук небольшими кубиками. Крупно нарежьте оливки, положите их в миску и разомните вилкой вместе с помидорами и специями. Залейте бульоном. Переложите цыпленка на сковороду, добавьте томатный соус и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Во время приготовления нарежьте шампиньоны тонкими ломтиками. После звукового сигнала достаньте блюдо и положите шампиньоны на цыпленка. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".</p>

Праздничные блюда

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-46 Фарши- рованные перец	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 шт. болгарского перца, 150 г смешанного мясного фарша, 60 г недоваренного риса, 1 стакан воды, 1½ ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Приготовление начинки: смешайте мясной фарш с отваренным рисом в миске, приправьте перцем и солью по вкусу. Вырежьте сердцевину болгарского перца, удалите семена и внутренние стенки. Плотно заполните перец мясным фаршем. Переложите перец в глубокую миску и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо и полейте перец соусом. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Приготовление соуса: смешайте муку, томатную пасту и воду, добавьте соль и черный перец по вкусу.</p>
5-47 Расстегай с рыбой	4 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 180 г филе белой рыбы, 200 г бездрожжевого слоеного теста, 3 шампиньона среднего размера, 100 г вареного длиннозерного риса, 1 луковица, 1 яичный желток, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Очистите лук и грибы, нарежьте их небольшими кубиками и положите в глубокую миску. Добавьте вареный рис, нарезанную мелкими кусочками рыбу, нарезанный зеленый лук, соль и перец по вкусу. Разделите тесто на равные части. Из каждой части сделайте квадраты со стороной 12 см и положите сверху начинку. Сделайте из теста пирожок в форме лодки, прочно соединив края, но оставив середину открытой. Смажьте расстегай яичным желтком и налейте 1 ст. л. воды в центр каждого пирога. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте и переверните блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-48 Жареный сыр	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 160 г сыра сулугуни, 60 г панировочных сухарей, 1 яйцо</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте сыр небольшими кубиками по 2 - 2,5 см. Слегка взбейте яйцо, а затем обваляйте кубики сыра в получившейся смеси. Обваляйте сыр в панировочных сухарях, после чего повторите действия (снова обваляйте кубики сыра в яйце и панировочных сухарях, а затем выровняйте их с помощью пальцев). Разложите кусочки сыра в панировочных сухарях по широкому блюду и поставьте на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".</p>
5-49 Куриный шашлык	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г куриного мяса, 1 ст. л. майонеза, 1 лимон, 2 ч. л. кунжута, 2 щепотки молотого кориандра, 1 зубчик чеснока</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте куриное мясо небольшими кусочками по 2 см. Приготовление маринада: смешайте майонез, нарезанный чеснок, лимонный сок и цедру в суповой тарелке. Смешайте мясо с маринадом и оставьте на 1 час в прохладном месте. Насадите кусочки мяса на деревянные шпажки и посыпьте семенами кунжута. Поместите тарелку с шашлыком на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".</p>
5-50 Мясо по-бо- ярски	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г свиного филе, 3 шампиньона, 2 ст. л. майонеза, 2 веточки тимьяна, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте и просушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарежьте грибы тонкими ломтиками. Промойте свинину, натрите ее солью и перцем, положите на тарелку. Приправьте листьями тимьяна. Положите на мясо кусочки грибов. Положите на грибы майонез, распределив его с помощью ложки. Приготовьте мясо под крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте и переверните блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".</p>

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-51 Кулебяка с лососем	450 - 500 г	<p><b>Ингредиенты</b> 230 г филе лосося, 200 г дрожжевого слоеного теста, 1 луковица, 2 яйца, 3 пера зеленого лука, соль, перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Очистите луковицу и нарежьте ее небольшими кубиками. Нарежьте зеленый лук. Сварите вкрутую и нарежьте 1 яйцо. Нарежьте рыбу небольшими кубиками. Смешайте нарезанный лук, рыбу и яйцо в миске, добавьте соль и перец по вкусу. Разморозьте тесто и раскатайте его таким образом, чтобы получился широкий прямоугольник. Положите приготовленную начинку в центр. Поднимите края теста, чтобы закрыть начинку, а затем осторожно сожмите их, чтобы предотвратить вытекание сока во время приготовления. Положите кулебяку на шов и смажьте сверху оставшимся яйцом. Переложите на тарелку. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".</p>
5-52 Шашлык из лосося	300 - 350 г	<p><b>Ингредиенты</b> 300 г филе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 1 ст. л. рафинированного оливкового масла, соль по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте рыбу крупными кубиками, положите их в глубокую миску. Добавьте петрушку и лимонный сок. Добавьте соль по вкусу и перемешайте. Оставьте мариноваться на 20 минут. Насадите по несколько кусков рыбы на деревянные шпажки и смажьте их оливковым маслом. Переложите шашлык на широкое блюдо. Поставьте на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Подавайте с лимоном.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-53 Запеченная форель с овощами	300 - 400 г	<p><b>Ингредиенты</b> 1 небольшой кусок филе форели, ½ моркови (предварительно сваренной), 2 веточки базилика, 1 небольшая луковица, 1 небольшой томат, ½ лимона, 1 ст. л. растительного масла, соль, черный перец по вкусу</p> <p><b>Инструкции</b> Нарежьте морковь тонкими ломтиками, а луковицу и томат кольцами. Отделите листья базилика. Положите филе форели на тарелку, добавьте соль и перец. Положите сверху подготовленные овощи (сначала всю морковь, а затем все оставшиеся ингредиенты чередуясь слоями). Смочите рыбу растительным маслом и посыпьте тертой лимонной цедрой. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".</p>
5-54 Печенье	9 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г муки, 50 г сахарной пудры, 60 г сушеных абрикосов, разрезанных пополам, ½ ч. л. кулинарного жира, 2 ст. л. воды, 70 г сливочного масла</p> <p><b>Инструкции</b> Тщательно промойте сушеные абрикосы, вымочите их в воде в течение 20 минут и нарежьте ломтиками. Просейте муку с кулинарным жиром в большую миску, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте в миску сахарную пудру и 2 ст. л. воды и перемешайте до образования однородного теста. Добавьте сушеный абрикос и снова перемешайте. Скатайте шарики размером с небольшую сливу. Надавите на них вилкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".</p>
5-55 Клюквенный морс	250 - 300 г	<p><b>Ингредиенты</b> 50 г замороженной клюквы, 35 г сахара, 200 мл воды</p> <p><b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в миску. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После приготовления остудите и процедите.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-56 Лимонный пирог	450 - 550 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 г муки, 60 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 яйцо, 2 яичных желтка, 180 мл сгущенного молока, 1 лимон, 1 ч. л. кулинарного жира</p> <p><b>Инструкции</b> Положите сливочное масло и сахар в глубокую миску и расплавьте, поставив в микроволновую печь на 1 минуту на мощности 600 Вт. Добавьте просеянную муку, одно яйцо, кулинарный жир и мешайте до образования однородного теста, а затем накройте крышкой и оставьте на 10 минут. Взбейте сгущенное молоко с лимонным соком и цедрой, добавьте два яичных желтка и перемешайте. Положите тесто в форму и аккуратно распределите сверху лимонный крем. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Остудите в холодильнике и разделите на порции, прежде чем подавать к столу.</p>
5-57 Профитролли	7 шт.	<p><b>Ингредиенты</b> 1 чашка муки, 125 г сливочного масла, 1 чашка воды, 4 яйца, 100 г темного шоколада, взбитые сливки</p> <p><b>Инструкции</b> В чашке смешайте сливочное масло с водой и поставьте на 3 минуты в микроволновую печь на мощности 600 Вт. Остудите, добавьте муку и тщательно перемешайте. Во время перемешивания постепенно добавляйте яйца. Положите в кондитерский мешок и выдавите отдельными кругами на блюдо для подрумянивания. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Когда профитролли будут готовы, разрежьте их и оставьте на решетке для охлаждения. Наполните их взбитыми сливками. Подавайте с горячим шоколадом.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-58 Яблочный пирог	300 - 400 г	<p><b>Ингредиенты</b> 4 небольших зеленых яблока, 200 г муки, 60 г сливочного масла, ½ ч. л. кулинарного жира, 80 г сахарной пудры, 2 - 3 ст. л. воды</p> <p><b>Инструкции</b> Промойте яблоки, удалите из них сердцевину и нарежьте тонкими дольками. Просейте муку с кулинарным жиром, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте 2 - 3 ст. л. воды, половину сахарной пудры и смешайте до образования однородного теста, а затем накройте полиэтиленовой пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1 час. Выньте тесто из холодильника, раскатайте в тонкий прямоугольник толщиной 2 мм и выложите в форму. Смешайте яблочные дольки с оставшейся сахарной пудрой и положите на тесто. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".</p>
5-59 Пирог с грецким орехом	700 - 800 г	<p><b>Ингредиенты</b> 300 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г грецких орехов, 100 г сахара, 125 г меда, 1 лимон, 2 яйца</p> <p><b>Инструкции</b> Приготовление теста: разотрите 250 г муки в миске между пальцами до образования крошек. Добавьте 1 яйцо и сахар, смешайте до образования однородной массы. Накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 30 минут. Приготовление начинки: нарежьте грецкие орехи. Смешайте в миске мед с лимонным соком и цедрой, добавьте оставшееся яйцо, муку и грецкие орехи. Выложите тесто в форму для выпечки, сверху положите начинку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".</p>



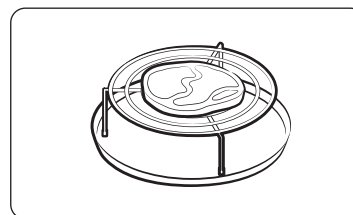
## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-60 Клубничный рулет	600 - 700 г	<p><b>Ингредиенты</b> 200 - 250 г клубники, 240 - 260 г муки, 50 г сливочного масла, 80 г сахара, 30 мл рафинированного оливкового масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 120 мл молока, 2 ст. л. крахмала</p> <p><b>Инструкции</b> Просейте половину муки в миску, добавьте теплое молоко, 2 ч. л. сахара и дрожжи. Смешайте и оставьте тесто подниматься на 1 час. Добавьте оставшуюся муку, сливочное масло и половину растительного масла. Смешайте до образования однородной массы. Оставьте на 1 час под полотенцем. Тщательно промойте клубнику, удалите плодоножку и нарежьте небольшими кусочками. Положите клубнику в миску, добавьте крахмал с сахаром и перемешайте. Раскатайте тесто до толщины 0,5 см и равномерно разложите сверху клубнику. Скатайте рулет, положите на блюдо швом вниз и смажьте растительным маслом. Поставьте блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".</p>

## Приготовление в режиме "Гриль"

Режим "Гриль" позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении на гриле рекомендуется использовать высокую подставку.



1. Откройте дверцу и положите продукты на подставку.

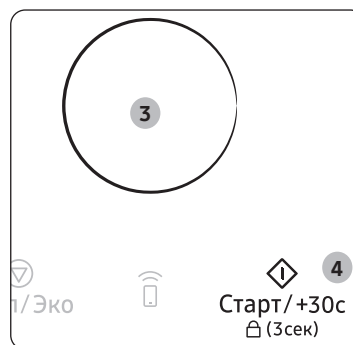


2. Нажмите кнопку **Гриль**.

**Результат.** На дисплее отображается следующая информация:

 (режим "Гриль")

- Настройка температуры приготовления в режиме "Гриль" недоступна.



3. Установите время работы в режиме "Гриль", повернув **многофункциональный переключатель**.

- Максимальное время приготовления в режиме "Гриль" составляет 60 минут.

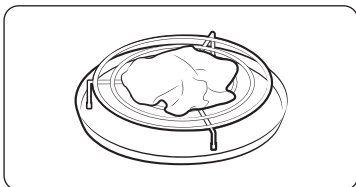
4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

**Результат.** Начнется приготовление пищи в режиме "Гриль".

По окончании:

- 1) На дисплее отображается "0".
- 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

## Выбор дополнительных принадлежностей



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

Емкости, предназначенные для микроволновых печей, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции. Не используйте пластмассовые емкости, блюда, бумажные чашки, полотенца и т. д.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления ("СВЧ + гриль" или "СВЧ + конвекция"), используйте только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей и обычных духовых шкафов.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительные сведения о пригодной кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе Руководство по выбору посуды для приготовления на стр. 50.

## Использование комбинированного режима "СВЧ + гриль"

Режимы "СВЧ" и "Гриль" можно комбинировать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Следует ВСЕГДА использовать посуду для приготовления, которые предназначены для микроволновых печей и обычных духовых шкафов. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, поскольку они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Использование высокой подставки позволяет получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу.

Откройте дверцу. Положите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить.

Установите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

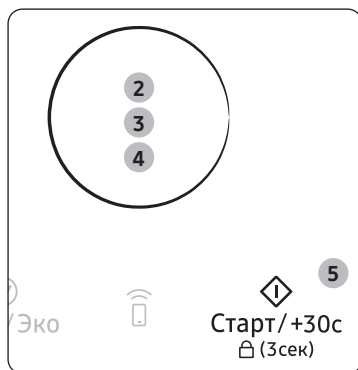
1. Нажмите и удерживайте кнопку **Комби** в течение 3 секунд.

 Гриль  
Комби(3сек)

**Результат.** На дисплее отображается следующая информация:

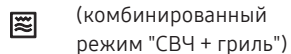
Сб-1 (СВЧ + гриль)

## Использование микроволновой печи



2. После отображения на дисплее индикации "Cb-1" нажмите на **многофункциональный переключатель**.

**Результат.** На дисплее отображается следующая информация:



(комбинированный режим "СВЧ + гриль")

3. Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**.
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут. Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы установить время приготовления.
  - Настройка температуры приготовления в режиме "Гриль" недоступна.

4. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая **многофункциональный переключатель**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.  
**Результат.** Начинается приготовление в комбинированном режиме.

По окончании:

- 1) На дисплее отображается "0".
- 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

## Использование комбинированного режима "СВЧ + конвекция"

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволновой энергии, так и с помощью конвекции. При этом не требуется предварительного прогрева, поскольку микроволновая энергия подается незамедлительно.

В комбинированном режиме можно приготовить большое количество блюд, в частности:

- жареное мясо и птицу,
- пироги и торты,
- блюда из яиц и сыра.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Следует ВСЕГДА использовать посуду для приготовления, которые предназначены для микроволновых печей и обычных духовых шкафов. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, поскольку они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

### ПРИМЕЧАНИЕ

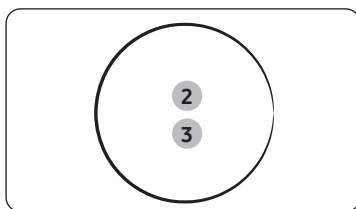
Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней. Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении блюд с румяной корочкой рекомендуется использовать низкую подставку.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую затем следует установить на вращающийся поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.

1  Гриль  
Комби(3сек)


1. Нажмите и удерживайте кнопку **Комби** в течение 3 секунд.

**Результат.** На дисплее отображается следующая информация:  
Cb-2 (СВЧ + конвекция)

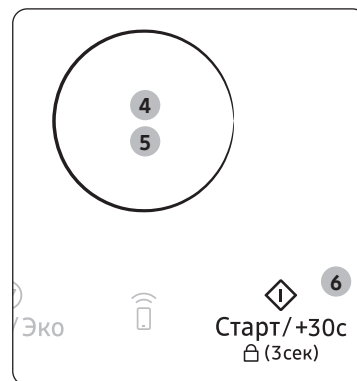


2. Выведите на дисплей индикацию "Cb-2" (СВЧ + конвекция), повернув **многофункциональный переключатель**, а затем нажмите на **многофункциональный переключатель**.

**Результат.** На дисплее отображается следующая информация:

 (комбинированный режим "СВЧ + конвекция")  
180 °C (температура)

3. Установите температуру, повернув **многофункциональный переключатель** (температура: 40 - 200 °C). Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы установить время приготовления.



4. Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**.
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут. Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы установить уровень мощности.
5. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая **многофункциональный переключатель**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

6. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

**Результат.** Начинается приготовление в комбинированном режиме. Микроволновая печь прогревается до требуемой температуры, после чего приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.

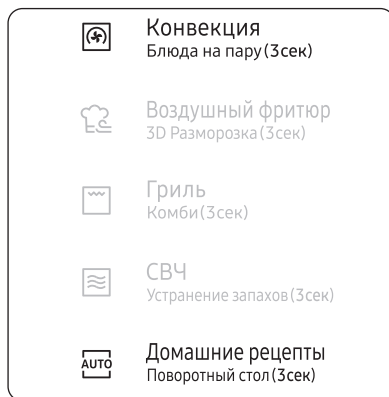
По окончании:

- 1) На дисплее отображается "0".
- 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

# Использование микроволновой печи

## Настройка

Вы можете настроить микроволновую печь, одновременно нажав кнопки **Конвекция** и **Домашние рецепты**.



Отображаемая информация	Функция
SE-1	Включение или выключение Wi-Fi.
SE-2	Установка времени.
SE-3	Выбор формата времени: 12 ч или 24 ч.
SE-4	Включение или выключение звука.

## Включение/выключение функции Поворотный стол

Отключив вращение поворотного стола (только в режиме ручного приготовления) с помощью кнопки **Поворотный стол**, можно использовать большие блюда, занимающие все внутреннее пространство микроволновой печи.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В этом случае результаты будут менее удовлетворительными, поскольку процесс приготовления будет менее равномерным. По истечении половины времени приготовления рекомендуется повернуть блюдо вручную.

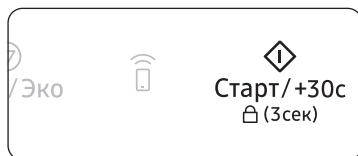
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никогда не включайте вращающийся поднос, если в микроволновой печи ничего не готовится.

**Причина:** это может привести к возгоранию или повреждению устройства.

## Использование функции Блокировка управления

В этой микроволновой печи предусмотрена специальная программа блокировки управления, позволяющая "заблокировать" микроволновую печь, чтобы предотвратить ее случайное включение детьми или лицами, которые не знакомы с ее работой.



1. Нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка управления** в течение 3 секунд.  
**Результат.**
  - Микроволновая печь заблокирована (выбор функций недоступен).
  - На дисплее отобразится индикация "L".
2. Чтобы разблокировать микроволновую печь, нажмите кнопку **Блокировка управления** и удерживайте ее в течение 3 секунд.  
**Результат.** Микроволновой печью можно пользоваться в обычном режиме.




Домашние рецепты  
Поворотный стол (3сек)

1. Нажмите кнопку **Поворотный стол** и удерживайте ее в течение 3 секунд при настройке режимов "СВЧ", "Гриль", "Конвекция", "Предварительный разогрев" и "Комби".

- Функция недоступна при использовании предварительно запрограммированных рецептов или до нажатия кнопок СВЧ, Гриль, Конвекция, "Предварительный разогрев" и Комби.

**Результат.** На дисплее отображается символ **включения/выключения** функции **Поворотный стол**; вращающийся поднос не будет вращаться во время приготовления.

(режим с выключенной функцией Поворотный стол)



2. Чтобы возобновить вращение подноса, еще раз нажмите кнопку **Поворотный стол**.

**Результат.** На дисплее перестает отображаться символ **включения/выключения** функции **Поворотный стол**; вращающийся поднос начинает вращаться.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Кнопка **Поворотный стол** доступна только во время приготовления.

## Использование режима Устранение запахов

Используйте этот режим после приготовления ароматной пищи или при появлении большого количества дыма внутри микроволновой печи.

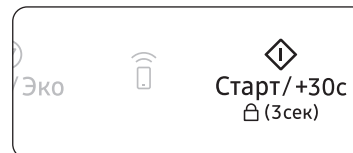
Сначала очистите внутренние стенки микроволновой печи.

1



СВЧ

Устранение запахов (3сек)



1. Нажмите и удерживайте кнопку **Устранение запахов** в течение 3 секунд, а затем нажмите **Старт/+30с**.

- После завершения микроволновая печь воспроизводит звуковой сигнал.

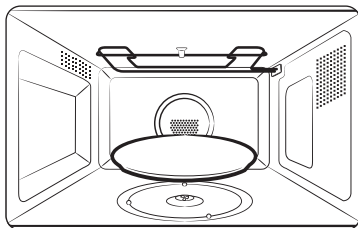
#### ПРИМЕЧАНИЕ

- По умолчанию время работы в режиме "Устранение запахов" составляет 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **Старт/+30с** или увеличивается и уменьшается на 10 секунд при каждом повороте **многофункционального переключателя**.
- Максимальное время работы в режиме "Устранение запахов" составляет 15 минут.

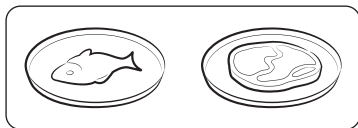
## Использование блюда для подрумянивания

Высокая температура блюда для подрумянивания позволяет не только подрумянить пищу сверху с помощью гриля, но также добиться должной прожарки и получить хрустящую корочку снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью блюда для подрумянивания (см. следующую страницу). Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

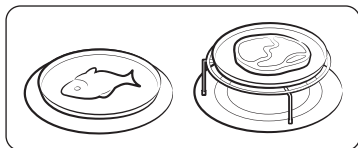
## Использование микроволновой печи



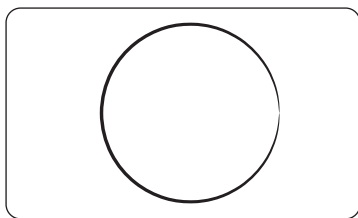
1. Установите блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос и разогрейте его, используя настройку самой высокой мощности для комбинированного режима "СВЧ + гриль" [600 Вт + гриль] в соответствии с рекомендациями по времени приготовления и инструкциями, приведенными в таблице.
2. Смазывайте блюдо для подрумянивания растительным маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.



3. Положите продукты на блюдо для подрумянивания.



4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (или вращающийся поднос) в микроволновой печи.



5. Выберите требуемое время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку.)

### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Всегда используйте кухонные перчатки для извлечения блюда для подрумянивания, поскольку оно сильно нагревается.
- Не кладите на блюдо для подрумянивания нетеплостойкие предметы.
- Никогда не ставьте блюдо для подрумянивания в микроволновую печь, если в ней нет вращающегося подноса.
- Обратите внимание, что блюдо для подрумянивания не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Разместите блюдо для подрумянивания точно в центре.
- Не используйте пустое блюдо для подрумянивания.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Обратите внимание, что блюдо для подрумянивания покрыто тефлоном, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
- Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с моющим средством, а затем ополаскивать чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.



### Руководство по использованию блюда для подрумянивания

Рекомендуется разогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе.

Разогрейте блюдо для подрумянивания с помощью функции "600 Вт + гриль" в течение 5 минут и следуйте указаниями по времени и инструкциями, приведенным в таблице.

Блюдо	Количество	Время разогрева (мин)	Режим приготовления	Время приготовления (мин)
Бекон	4 - 6 ломтиков	3 - 4	600 Вт + 200 °С	7 - 9
	<b>Инструкции</b> Разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите ломтики рядом друг с другом на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			
Помидоры на гриле	200 г	3 - 4	300 Вт + гриль	6 - 7
	<b>Инструкции</b> Разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте сыром. Разложите по кругу на блюде для подрумянивания и установите его на высокую подставку.			
Омлет	300 г	3 - 4	450 Вт + гриль	6 - 8
	<b>Инструкции</b> Взбейте 3 яйца, добавьте 2 ст. л. молока, травы и специи. Один помидор нарежьте кубиками. Разогрейте блюдо для подрумянивания, равномерно разложите по нему кусочки помидора, добавьте взбитые яйца и 50 г тертого сыра. Поставьте блюдо на высокую подставку.			
Овощи на гриле	250 г	3 - 4	450 Вт + гриль	7 - 8
	<b>Инструкции</b> Разогрейте блюдо для подрумянивания и смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Положите нарезанные свежие овощи, например ломтики перца, лука, цукини и грибов, на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			
Замороженные блинчики с начинкой	250 г	2 - 3	Этап 1: 300 Вт + 200 °С Этап 2: только гриль	Этап 1: 6 - 7 Этап 2: 3 - 4
	<b>Инструкции</b> Разогрейте блюдо для подрумянивания. Равномерно разложите блинчики по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.			

Блюдо	Количество	Время разогрева (мин)	Режим приготовления	Время приготовления (мин)
Замороженная пицца	300 - 400 г	4 - 5	600 Вт + гриль	9 - 10
	<b>Инструкции</b> Разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			
Замороженные багеты	250 г	3 - 4	300 Вт + 200 °С	10 - 12
	<b>Инструкции</b> Разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите 4 замороженных багета, сверху разложите продукты. (Например, овощи, ветчину, томатный соус и сыр.) Поставьте блюдо для подрумянивания на низкую подставку.			
Куриные наггетсы (замороженные)	250 г	4	600 Вт + гриль	8 - 10
	<b>Инструкции</b> Разогрейте блюдо для подрумянивания. Разложите куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			

# Использование микроволновой печи

## Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки

Пароварка использует принцип приготовления пищи на пару. Она предназначена для быстрого приготовления пищи в микроволновой печи Samsung.

Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т. д. в кратчайшее время и с сохранением полезных веществ. Пароварка для микроволновой печи состоит из 3 компонентов:



Чаша



Лоток



Крышка

Все компоненты можно использовать при температуре от -10 до 130 °С.

Они пригодны для хранения в морозильной камере. Компоненты можно использовать вместе или раздельно.

### Условия использования:

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

Не использовать:

- для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира;
- с функцией гриля или функцией конвекционного тепла или на конфорке.

#### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Перед использованием в первый раз следует тщательно промыть все компоненты в мыльной воде.
- Время приготовления см. в инструкциях, приведенных в таблице на следующей странице.

### Обслуживание:

- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье вручную используйте горячую воду и жидкое моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- Некоторые продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

### Размораживание:

Положите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

### Приготовление:

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Способ обработки
Артишоки	300 г (1 - 2 шт.)	900	5 - 6	Чаша с лотком + крышка
	<b>Инструкции</b> Промойте и очистите артишоки. Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Положите артишоки на лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 1 - 2 минуты.			
Брокколи	300 г	Шаг 1: 900 Шаг 2: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Чаша с лотком + крышка
	<b>Инструкции</b> Промойте и взвесьте брокколи. Нарежьте кусочками одинакового размера (шириной 3 см, длиной 4 см, высотой 2 см). Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите брокколи (стеблями вниз) по лотку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Замороженные овощи	300 г	Шаг 1: 600 Шаг 2: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Чаша с лотком + крышка
	<b>Инструкции</b> Взвесьте замороженные овощи. Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите замороженные овощи по лотку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Рис	250 г	900	15 - 18	Чаша + крышка
	<b>Инструкции</b> Положите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Накройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис томиться в течение 5 минут, а коричневый рис — в течение 10 минут.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Способ обработки
Очищенный картофель	300 г	Шаг 1: 450 Шаг 2: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Чаша с лотком + крышка
	<b>Инструкции</b> Промойте и очистите картофель. Очистите и нарежьте кусочками одинакового размера (по 28 - 30 г). Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите картофель по лотку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Рагу (охлажденное)	400 г	600	5 ½ - 6 ½	Чаша + крышка
	<b>Инструкции</b> Положите рагу в чашу пароварки. Накройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. После приготовления дайте постоять 1 - 2 минуты.			
Суп (охлажденный)	400 г	900	3 - 4	Чаша + крышка
	<b>Инструкции</b> Положите рагу в чашу пароварки. Накройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. После приготовления дайте постоять 1 - 2 минуты.			
Замороженный суп	400 г	900	8 - 10	Чаша + крышка
	<b>Инструкции</b> Положите замороженный суп в чашу пароварки. Накройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. После приготовления дайте постоять 1 - 2 минуты.			
Замороженные вареники из дрожжевого теста с начинкой из джема	150 г	600	1 ½ - 2 ½	Чаша + крышка
	<b>Инструкции</b> Смочите верхнюю часть вареников с начинкой холодной водой. Положите 1 - 2 замороженных вареника рядом в чашу пароварки. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Замороженный лосось	300 г (2 шт.)	Шаг 1: 600 Шаг 2: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Чаша с лотком + крышка
	<b>Инструкции</b> Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите куски замороженного лосося по лотку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Способ обработки
Фруктовый компот	300 г	Шаг 1: 900 Шаг 2: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Чаша с лотком + крышка
	<b>Инструкции</b> Очистите, промойте и нарежьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) кусочками или кубиками одинакового размера, затем взвесьте их. Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите картофель по лотку. Добавьте 1 - 2 ст. л. сахара. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			

#### Обращение с пароваркой



#### Меры предосторожности:

##### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте кухонные рукавицы для манипуляций после приготовления.

# Использование микроволновой печи

## Приложение SmartThings

### Установка

Перейдите в магазин Google Play, Galaxy Store или Apple App Store и выполните поиск по запросу "SmartThings". Загрузите и установите приложение SmartThings, предлагаемое компанией Samsung Electronics, на смарт-устройство.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Поддерживаемая версия программного обеспечения приложения SmartThings может быть изменена в соответствии с политикой поддержки ОС, предоставляемой производителем. Кроме того, в отношении приложения SmartThings или функций, которые оно поддерживает, новая политика обновления приложений в существующей версии ОС может быть приостановлена в целях повышения удобства использования или безопасности.
- Приложение SmartThings может быть изменено без предварительного уведомления в целях повышения удобства использования или производительности. Поскольку версия ОС мобильного телефона обновляется каждый год, приложение SmartThings также постоянно обновляется в соответствии с последней версией операционной системы.
- Если у вас есть вопросы относительно упомянутых выше продуктов, напишите нам по адресу [st.service@samsung.com](mailto:st.service@samsung.com).
- В число рекомендуемых систем шифрования входят WPA/TKIP и WPA2/AES. Все более новые или нестандартные протоколы аутентификации Wi-Fi не поддерживаются.
- На работу беспроводных сетей может влиять находящееся поблизости оборудование беспроводной связи.
- Если поставщик услуг Интернета использует зарегистрированный MAC-адрес для идентификации вашего компьютера или модема, подключение устройства к сети Интернет может оказаться невозможным. В этом случае следует обратиться к поставщику услуг Интернета для получения технической поддержки.
- Настройки брандмауэра в вашей сети могут препятствовать доступу устройства к сети Интернет. Для получения технической поддержки следует обратиться к поставщику услуг Интернета. Если это не помогает устранить неисправность, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

- Информацию о настройке параметров точки беспроводного доступа (AP) см. в руководстве пользователя точки доступа (маршрутизатора).
- Устройство поддерживает диапазон Wi-Fi 2,4 ГГц с протоколами IEEE 802.11 b/g/n и Soft-AP. (Рекомендуется использовать IEEE 802.11 n.)
- Подключение к соответствующему устройству неавторизованных беспроводных маршрутизаторов Wi-Fi может оказаться невозможным.

### Учетная запись Samsung

Для использования приложения необходимо зарегистрировать учетную запись Samsung. Если у вас нет такой учетной записи, следуйте инструкциям на экране в приложении, чтобы создать бесплатную учетную запись Samsung.

### Начало работы

Включите устройство (холодильник, микроволновую печь и т. д.), к которому необходимо подключиться, откройте приложение SmartThings на телефоне, а затем следуйте приведенным ниже инструкциям.

В случае вывода всплывающего окна с сообщением об обнаружении нового устройства, коснитесь "ДОБАВИТЬ".

Если всплывающее окно не отображается, коснитесь кнопки "+", а затем выберите устройство, с которого необходимо установить подключение, из списка доступных устройств.

Если ваше устройство не отображается в списке доступных устройств, добавьте его вручную, выбрав тип и модель устройства.

Следуйте инструкциям для настройки устройства.

1. Войдите в свою учетную запись Samsung (если вход еще не выполнен).
2. Добавьте устройство.
3. Проверьте подключение.
4. Выполните поиск сети Wi-Fi и установите подключение к ней.
5. Зарегистрируйте устройство.
6. Настройка завершена. Теперь ваше устройство отобразится в виде карточки на экране "Мои устройства".

### Дистанционное управление микроволновой печью

Для дистанционного управления микроволновой печью выберите значок микроволновой печи в приложении SmartThings. Отобразится экран управления микроволновой печью.

Кроме того, вы можете использовать помощников с поддержкой распознавания голоса, таких как Samsung Bixby, Amazon Alexa или Google Ассистент, для дистанционного управления микроволновой печью.

### Отслеживание состояния с помощью приложения SmartThings

Проверяйте состояние микроволновой печи.

### Дистанционное управление с помощью приложения SmartThings

- Перед началом приготовления задайте дистанционно настройки микроволновой печи (режим, время, температуру) с мобильного устройства.
- Запускайте микроволновую печь дистанционно\*.
- Выключайте микроволновую печь дистанционно.
- После начала приготовления вы можете дистанционно настраивать или изменять время приготовления или температуру\*.


### Голосовое управление

- Для дистанционного управления с помощью голоса установите приложение Bixby.
- Перед запуском Samsung Bixby скажите "Hi, Bixby!".

### Рецепты для режима "Домашние рецепты"

Выберите значок микроволновой печи в приложении SmartThings. Вы можете просматривать рецепты для режима "Домашние рецепты", которые можно использовать на микроволновой печи, и отправлять настройки рецепта на устройство.

### ПРИМЕЧАНИЕ

\* Некоторые настройки или параметры микроволновой печи могут быть недоступны для дистанционного управления в целях безопасности. Чтобы использовать дистанционный запуск или изменение времени/температуры приготовления, необходимо включить функцию "Интеллектуальное управление" на микроволновой печи. Нажмите кнопку "Интеллектуальное управление"  на микроволновой печи. Начнет светиться значок "Интеллектуальное управление".

Интеллектуальное управление	ВКЛ. / ВЫКЛ.			ВКЛ.	
	Отслеживание	Отправка настройки на устройство	Отмена	Запуск	Изменение температуры / времени
СВЧ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	×	×
Гриль	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Конвекция	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### ПРИМЕЧАНИЕ

- При наличии помех беспроводной связи приложение SmartThings может работать неправильно.
- Микроволновая печь продолжит работать, даже если подключение к сети Wi-Fi отсутствует.
- Если вы не укажете время приготовления, то не сможете запустить микроволновую печь дистанционно.
- Сервис Bixby может быть недоступен в некоторых странах. Bixby распознает некоторые языки и определенные акценты/диалекты.
- Пользовательский интерфейс может быть изменен и отличаться в зависимости от устройства.
- Доступность функций Bixby и поставщиков содержимого зависит от страны / оператора / языка / модели устройства / версии ОС.
- На устройствах iOS, когда вы переходите в режим энергосбережения или нажимаете кнопку "Домой", подключение к сети Wi-Fi может быть потеряно, и вам, возможно, придется подключиться повторно.

## Руководство по выбору посуды для приготовления

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 для приготовления следует проявлять осторожность. Если на посуде для приготовления указано, что она предназначена для микроволновых печей, то ее можно спокойно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах посуды для приготовления, возможности и способах ее использования в микроволновой печи.

Посуда для приготовления	Пригодность для использования в микроволновых печах	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Расположение фольги слишком близко к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для поджаривания	✓	Не выполняйте предварительный разогрев 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 используется для упаковки некоторых замороженных продуктов.

Посуда для приготовления	Пригодность для использования в микроволновых печах	Примечания
Упаковка продуктов быстрого приготовления <ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканы и контейнеры</li> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> <li>• Переработанная бумага или металлическая отделка</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✗</p> <p>✗</p>	<p>Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.</p> <p>Существует риск возгорания.</p> <p>Может стать причиной образования электрической дуги.</p>
Стеклопосуда <ul style="list-style-type: none"> <li>• Универсальная посуда для приготовления и сервировки</li> <li>• Тонкостенная стеклянная посуда</li> <li>• Стеклянные банки</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	<p>Может использоваться при отсутствии металлической отделки.</p> <p>Может использоваться для разогрева продуктов или жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.</p> <p>Нужно обязательно снимать крышку. Подходят только для разогрева.</p>

Посуда для приготовления	Пригодность для использования в микроволновых печах	Примечания
Металл		
• Блюда	✗	Могут стать причиной образования электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кулинарная бумага	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной образования электрической дуги.

Посуда для приготовления	Пригодность для использования в микроволновых печах	Примечания
Пластик		
• Емкости	✓	В особенности жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Пищевая пленка	✓	
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку. Только если они пригодны для кипячения или использования в духовом шкафу. Не должны быть воздухонепроницаемыми. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предотвращения разбрызгивания.

✓ : рекомендуется    ✓ ✗ : использовать с осторожностью    ✗ : опасно

# Руководство по приготовлению пищи

## Микроволны

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

Микроволны ускоряют перемещение молекул в пище. Быстрое перемещение этих молекул создает трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

## Приготовление

### Посуда для приготовления с помощью микроволновой печи

Посуда для приготовления должна пропускать микроволны 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.

### Блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

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

### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, поскольку испаряющаяся вода превращается в пар, который влияет на процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой для микроволновых печей.

### Время выдержки

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

## Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.

Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице.

Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по его окончании.

По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло.

Накройте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Шпинат	150	600	5 - 6
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Брокколи	300	600	8 - 9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Горошек	300	600	7 - 8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Зеленая фасоль	300	600	7 ½ - 8 ½
	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	7 - 8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Овощная смесь (по-китайски)	300	600	7 ½ - 8 ½
	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 (2 - 3 ст. л.) холодной воды, 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 его окончании. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Брокколи	250	900	4 ½ - 5
	500		7 - 8
	<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Брюссельская капуста	250	900	6 - 6 ½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 60 - 75 мл (5 - 6 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Морковь	250	900	5 - 5 ½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Цветная капуста	250	900	5 - 5 ½
	500		7 ½ - 8 ½
	<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Кабачки	250	900	4 - 4 ½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до размягчения. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Баклажаны	250	900	3 ½ - 4
	<b>Инструкции</b> Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Лук-порей	250	900	4 - 4 ½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Грибы	125	900	1 ½ - 2
	250		2 ½ - 3
	<b>Инструкции</b> Подготовьте небольшие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей к столу. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

## Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Лук	250	900	5 - 5 ½
	<b>Инструкции</b> Нарезьте лук ломтиками или разрежьте его пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Перец	250	900	4 ½ - 5
	<b>Инструкции</b> Нарезьте перец маленькими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Картофель	250 500	900	4 - 5 7 - 8
	<b>Инструкции</b> Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Кольраби	250	900	5 ½ - 6
	<b>Инструкции</b> Нарезьте кольраби небольшими 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, поскольку рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. На время приготовления накройте крышкой. Перед выдержкой по завершении приготовления перемешайте рис и добавьте соль или травы и сливочное масло. Примечание. За время приготовления рис может впитать не всю воду.

**Макаронные изделия:** используйте большую миску из термостойкого стекла.

Добавьте кипящую воду, щепотку соли и тщательно перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Помешивайте блюдо во время приготовления и по его завершении.

Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей к столу.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Белый рис (пропаренный)	250 375	900	15 - 16 17 ½ - 18 ½
	<b>Инструкции</b> Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 375	900	20 - 21 22 - 23
	<b>Инструкции</b> Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смесь риса (обычный рис и дикий рис)	250	900	16 - 17
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смешанная каша (рис и злаки)	250	900	17 - 18
	<b>Инструкции</b> Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Макаронные изделия	250	900	10 - 11
	<b>Инструкции</b> Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Лапша быстрого приготовления	1 небольшая упаковка (80)	900	7 - 7 ½
	1 большая упаковка (120)		9 - 9 ½
<b>Инструкции</b> Используйте миску из термостойкого стекла. Положите лапшу в миску и добавьте 350 мл воды комнатной температуры. Готовьте, накрыв пищевой пленкой и проколов в ней несколько отверстий. После приготовления слейте воду, добавьте специи и перемешайте лапшу.			

## Разогревание

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычном духовом шкафу или на кухонной плите.

Придерживайтесь указанных в следующей таблице уровней мощности и времени разогревания. В таблице указано время для разогревания жидкостей комнатной температуры в диапазоне от +18 до +20 °С, а также охлажденных продуктов с температурой в диапазоне от +5 до +7 °С.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать большие порции, например куски мяса, поскольку зачастую они прогреваются неравномерно, передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать при мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах.

Обычно на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие порции и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов следует тщательно перемешивать пищу или переворачивать ее во время разогревания. Если возможно, следует еще раз перемешать блюдо, прежде чем подавать его к столу.

Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить выкипание жидкостей и ошпаривание, помешивайте их до, во время и после разогревания. 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 разогревания, а затем при необходимости увеличить его.

### Время разогревания 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 разогревании жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## Разогревание жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения микроволновой печи, чтобы дать температуре выровняться. Помешивайте жидкость во время разогревания, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогревания. Чтобы предотвратить выкипание жидкостей и ошпаривание, следует класть в них ложку или стеклянную палочку, а также помешивать до, во время и после разогревания.

# Руководство по приготовлению пищи

## Разогревание детского питания

### Детское питание

Положите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогревания! Дайте постоять 2 - 3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура для кормления: от 30 до 40 °С.

### Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку с надетой на нее соской, поскольку в случае перегрева бутылочка может взорваться. Тщательно встряхните перед выдержкой, а также перед кормлением! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура для кормления: прибл. 37 °С.

### Примечание.

Во избежание ожогов необходимо очень внимательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Используйте указанные в следующей таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогревании.

## Разогревание жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	<b>Инструкции</b> Налейте в чашки и разогревайте, не накрывая крышкой: Поставьте 1 чашку в центр, 2 чашки друг напротив друга, 3 чашки по кругу. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и тщательно перемешайте. Дайте постоять 1 - 2 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	<b>Инструкции</b> Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогревания. Перемешайте еще раз перед подачей к столу. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600	4 ½ - 5 ½
	<b>Инструкции</b> Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогревания. Перемешайте еще раз перед выдержкой и подачей к столу. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	3 ½ - 4 ½
	<b>Инструкции</b> Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей к столу. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600	4 - 5
	<b>Инструкции</b> Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогревания. Перемешайте еще раз перед выдержкой и подачей к столу. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600	4 ½ - 5
	450 г		5 ½ - 6 ½
	550 г		6 ½ - 7 ½
<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2 - 3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.			
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600	6 - 7
	<b>Инструкции</b> Положите готовое к употреблению сырное фондю в миску из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой. Периодически помешивайте во время и после разогревания. Тщательно перемешайте, прежде чем подавать к столу. Дайте постоять 1 - 2 минуты, прежде чем подавать к столу.		

### Разогревание детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время
Детское питание (овощи и мясо)	190 г	600	30 сек
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. На время приготовления накройте крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте и внимательно проверьте температуру. Дайте постоять 2 - 3 минуты перед кормлением.		
Детская каша (крупы, молоко и фрукты)	190 г	600	20 сек
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. На время приготовления накройте крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте и внимательно проверьте температуру. Дайте постоять 2 - 3 минуты перед кормлением.		
Детское молоко	100 мл	300	30 - 40 сек
	200 мл		От 1 мин до 1 мин 10 сек
<b>Инструкции</b> Тщательно встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка тщательно встряхните бутылочку и внимательно проверьте температуру. Дайте постоять 2 - 3 минуты перед кормлением.			

# Руководство по приготовлению пищи

## Размораживание

Использование микроволн позволяет эффективно размораживать замороженные продукты. Микроволны обеспечивают бережное и быстрое размораживание замороженных продуктов. Это может оказаться особенно полезным, если к вам неожиданно пришли гости. Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки все металлические элементы и извлеките из нее птицу, чтобы обеспечить стекание оттаивающей жидкости.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха, как только это 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 на время размораживания, обернув небольшими полосками алюминиевой фольги. Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут, прежде чем продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки до полного размораживания различается в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Мясо			
Фарш	250 г 500 г	180	6 - 7 8 - 13
Стейки из свинины	250 г	180	7 - 8
<b>Инструкции</b> Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по прошествии половины времени размораживания! Дайте постоять 15 - 30 минут, прежде чем подавать к столу.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Птица			
Куски курицы	500 г (2 шт.)	180	14 - 15
Целая курица	1200 г	180	32 - 34
<b>Инструкции</b> Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкую керамическую тарелку. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по прошествии половины времени размораживания! Дайте постоять 15 - 60 минут, прежде чем подавать к столу.			
Рыба			
Рыбное филе	200 г	180	6 - 7
Целая рыба	400 г	180	11 - 13
<b>Инструкции</b> Положите замороженную рыбу в середину мелкой керамической тарелки. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие края филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по прошествии половины времени размораживания! Дайте постоять 10 - 25 минут, прежде чем подавать к столу.			
Фрукты			
Ягоды	300 г	180	6 - 7
<b>Инструкции</b> Разложите фрукты по плоскому круглому стеклянному блюду (большого диаметра). Дайте постоять 5 - 10 минут, прежде чем подавать к столу.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Хлеб Булочки (каждая весом прибл. 50 г) Тосты/Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная и ржаная мука)	2 шт.	180	1 - 1 ½
	4 шт.		2 ½ - 3
	250 г	180	4 - 4 ½
	500 г	180	7 - 9
<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу, а хлеб положите горизонтально на кулинарную бумагу в центре вращающегося подноса. Переверните по прошествии половины времени размораживания! Дайте постоять 5 - 20 минут, прежде чем подавать к столу.			

## Гриль

Нагревательный элемент гриля расположен на верхней стенке внутренней камеры микроволновой печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание в режиме "Гриль" в течение 3 - 5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

### Посуда для приготовления в режиме "Гриль"

Следует использовать жароустойчивую посуду, которая может быть изготовлена из металла. Не следует пользоваться пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

### Блюда, 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.

## СВЧ + гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Благодаря вращению подноса приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно.

### Посуда для приготовления в режиме "СВЧ + гриль"

Используйте посуду для приготовления, которая не препятствует прохождению микроволн. Посуда для приготовления должна быть жароустойчивой. В комбинированном режиме не следует использовать металлические кухонные принадлежности. Не следует пользоваться 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 по истечении половины времени приготовления). Более подробные сведения см. в таблице для режима "Гриль".

### Важное замечание

При использовании комбинированного режима "СВЧ + гриль" блюдо необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иное. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукты требуется подрумянить с обеих сторон, их следует переворачивать.

# Руководство по приготовлению пищи

## Руководство по использованию режима "Гриль" для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте гриль, включив режим "Гриль" на 2 - 3 минуты.

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

Для извлечения блюда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	4 - 4 ½	3 - 4
	<b>Инструкции</b> Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Помидоры на гриле	400 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	6 - 8	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте на высокую подставку. Дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Тосты с помидорами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	5 ½ - 7 ½	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + гриль	6 - 8	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + гриль	12 - 14	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на высокой подставке срезами в сторону гриля.			
Запеканка из овощей/картофеля (охлажденная)	450 г	450 Вт + гриль	11 - 13	-
	<b>Инструкции</b> Положите свежую запеканку на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Печеные яблоки	2 яблока (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7 - 8	-
	<b>Инструкции</b> Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.			

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10 - 12	9 - 11
	<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу на высокой подставке. После приготовления на гриле дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Жареная курица	1200 г	450 Вт + гриль	22 - 23	21 - 22
	<b>Инструкции</b> Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу на низкую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 5 минут.			
Жареная рыба	400 - 500 г	300 Вт + гриль	6 - 8	7 - 8
	<b>Инструкции</b> Смажьте кожу целой рыбы растительным маслом, добавьте травы и специи. Положите две рыбы рядом на высокую подставку (так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой). После приготовления на гриле дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Плантан	1 шт. (200 г)	Шаг 1: 450 Вт + гриль Шаг 2: гриль	7 - 7 ½	4 - 5
	<b>Инструкции</b> Очистите плантан, нарежьте его дольками толщиной 1 см и положите на блюдо для подрумянивания с решеткой для гриля. Смажьте растительным маслом со всех сторон. Если плантан слишком мягкий, сократите время приготовления на 1 - 2 минуты. Дайте постоять 1 - 2 минуты.			
Батат	200 г	450 Вт + гриль	11 - 11 ½	-
	<b>Инструкции</b> Очистите батат, нарежьте его ломтиками толщиной 1,5 см, положите на блюдо для подрумянивания и смажьте все ломтики растительным маслом. Положите на высокую подставку и начните приготовление. Дайте постоять 1 - 2 минуты.			



## Конвекция

Приготовление пищи с использованием конвекции является традиционным и хорошо известным методом приготовления пищи в обычном духовом шкафу, где циркулирует горячий воздух.

На задней стенке микроволновой печи располагаются нагревательный элемент и вентилятор, чтобы обеспечить циркуляцию горячего воздуха. В этом режиме работает верхний нагревательный элемент.

### Посуда для приготовления пищи в режиме "Конвекция"

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычном духовом шкафу.

### Блюда, которые можно готовить в режиме "Конвекция"

В этом режиме следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, а также фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

## СВЧ + конвекция

Этот режим сочетает в себе использование микроволновой энергии и горячего воздуха. При этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.

Приготовление пищи с использованием конвекции является традиционным и хорошо известным методом приготовления пищи в духовом шкафу с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

### Посуда для приготовления пищи в режиме "СВЧ + конвекция"

Следует использовать посуду, которая не препятствует прохождению микроволн. Она должна быть сделана из жаропрочного материала (например, стекло, керамика или фарфор без металлической отделки), аналогично посуде, указанной для режима "СВЧ + гриль".

### Блюда, которые можно готовить в режиме "СВЧ + конвекция"

Любое мясо и птица, а также запеканки и gratin, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

## Руководство по использованию режима "Конвекция" для приготовления свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического предварительного разогрева прогрейте микроволновую печь до требуемой температуры.

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

Для извлечения блюда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)	
Пицца Замороженная пицца (готовая)	300 - 400 г	Шаг 1: 300 Вт + 200 °C Шаг 2: конвекция при температуре 180 °C	7 - 9	5 - 6	<b>Инструкции</b> Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2 - 3 минуты.
					<b>Инструкции</b> Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь, что эта упаковка подходит для использования в микроволновой печи и для нагрева в духовом шкафу). Поставьте замороженную запеканку из макарон на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
Макаронные изделия Замороженная лазанья	400 г	Шаг 1: 450 Вт + 200 °C Шаг 2: конвекция при температуре 200 °C	16 - 18	3 - 4	<b>Инструкции</b> Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь, что эта упаковка подходит для использования в микроволновой печи и для нагрева в духовом шкафу). Поставьте замороженную запеканку из макарон на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
					<b>Инструкции</b> Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь, что эта упаковка подходит для использования в микроволновой печи и для нагрева в духовом шкафу). Поставьте замороженную запеканку из макарон на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.

## Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Мясо Жареная баранина (средний уровень)	1200 - 1300 г	600 Вт + 180 °С	20 - 23	10 - 13
	<b>Инструкции</b> Смажьте баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10 - 15 минут.			
Жареная курица	1000 - 1100 г	Шаг 1: 450 Вт + 200 °С Шаг 2: 450 Вт + гриль	20 - 22	22 - 23 ½
	<b>Инструкции</b> Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.			
Хлеб Свежевыпеченные булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °С	8 - 10	-
	<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2 - 3 минуты.			
	Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °С	8 - 10
<b>Инструкции</b> Положите охлажденный багет на бумагу для выпекания и на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2 - 3 минуты.				

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Пирог Мраморный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °С	38 - 43	-
	<b>Инструкции</b> Положите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте пирог на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 - 10 минут.			
Пирожки (сырое тесто)	10 x 28 г	Только 160 °С	31 - 34	-
	<b>Инструкции</b> Равномерно заполните бумажные чашки свежим тестом и поставьте на поднос для выпекания на низкой подставке. После выпекания дайте постоять 5 минут.			
Печенье (сырое тесто)	200 - 250 г	Только 200 °С	15 - 20	-
	<b>Инструкции</b> Положите охлажденное тесто для печенья на бумагу для выпекания и на низкую подставку.			
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °С	18 - 20	-
	<b>Инструкции</b> Положите замороженный пирог непосредственно на низкую подставку. После размораживания и разогревания дайте постоять 15 - 20 минут.			

---

## Полезные советы

---

### Растапливание масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькое глубокое стеклянное блюдо. Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте в течение 30 - 40 секунд при уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

### Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькое глубокое стеклянное блюдо.

Нагревайте в течение 3 - 5 минут при уровне 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 маленькое глубокое стеклянное блюдо.

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 миску из термостойкого стекла.

Нагревайте в течение 1 минуты при уровне мощности 300 Вт. Перемешайте после растапливания.

### 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 3 ½ до 4 ½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой.

Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте под крышкой в течение 10 - 12 минут с использованием уровня мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз во время приготовления. Разложите непосредственно 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 тщательно перемешайте.

Используйте миску из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой. Готовьте под крышкой от 6 ½ до 7 ½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем по керамической тарелке среднего размера.

Обжаривайте в течение 3½ - 4½ минут с использованием мощности 600 Вт.

Перемешайте несколько раз во время обжаривания.

Дайте постоять 2 - 3 минуты в микроволновой печи. Вынимайте, используя кухонные перчатки!

# Устранение неисправностей и информационные коды

## Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
<b>Общие</b>		
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.
Микроволновая печь 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.
Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку <b>Старт/+30сек</b> , чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи в микроволновой печи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После приготовления в течение продолжительного периода времени необходимо дать микроволновой печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Включение микроволновой печи без загрузки продуктов.	Положите продукты в микроволновую печь.
	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Во время работы микроволновой печи слышится пощелкивание, и микроволновая печь не включается.	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи.
	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	На микроволновой печи размещены посторонние предметы.	Уберите все посторонние предметы с микроволновой печи.
Дверца плохо открывается.	Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки пищи.	Очистите микроволновую печь и попробуйте открыть дверцу.

Проблема	Причина	Решение
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Микроволновая печь не работает, выполняется 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 микроволновой печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции ЭКО. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку <b>Стоп/Эко</b> .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру микроволновой печи 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 <b>Старт/+30сек</b> , чтобы возобновить работу.
Микроволновая печь установлена неровно.	Микроволновая печь установлена на неровной поверхности.	Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов в микроволновой печи используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания микроволновая печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Происходит утечка воды.</li> <li>2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар.</li> <li>3. В микроволновой печи остается вода.</li> </ol>	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в микроволновой печи 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 микроволновой печи.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью микроволновой печи.
<b>Вращающийся поднос</b>		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос застревает во время вращения.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготавливаемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне микроволновой печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне микроволновой печи.

## Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
<b>Гриль</b>		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем 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.
<b>Микроволновая печь</b>		
Микроволновая 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 микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2 – 3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из микроволновой 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 нее кусочек лимона.

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца микроволновой печи часто открывается во время приготовления.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы микроволновой печи.	Настройте параметры работы микроволновой печи надлежащим образом 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.
<b>Пар</b>		
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	Вода нагревается при помощи парового подогревателя.	Это не является неисправностью микроволновой печи.
При завершении приготовления на пару слышны странные звуки.	После завершения приготовления на пару из парового подогревателя удаляется вода.	Это не является неисправностью микроволновой печи.

## Приложение SmartThings

Проблема	Решение
Не удается найти SmartThings в магазине приложений.	Поддерживаемая версия программного обеспечения приложения SmartThings может быть изменена в соответствии с политикой поддержки ОС, предоставляемой производителем. Кроме того, в отношении приложения SmartThings или функций, которые оно поддерживает, новая политика обновления приложений в существующей версии ОС может быть приостановлена в целях повышения удобства использования или безопасности.
Приложение SmartThings не работает.	Приложение SmartThings доступно только для поддерживаемых моделей.
Приложение SmartThings установлено, но не подключается к микроволновой печи.	Для использования приложения необходимо войти в свою учетную запись Samsung. Убедитесь, что маршрутизатор работает нормально. Если вам не удалось подключить микроволновую печь к приложению SmartThings после его установки, необходимо установить соединение с помощью функции регистрации устройства, доступной в приложении.
Не удается войти в приложение.	Для использования приложения необходимо войти в свою учетную запись Samsung. Если у вас нет учетной записи Samsung, следуйте инструкциям на экране в приложении, чтобы создать ее.
При попытке регистрации микроволновой печи выводится сообщение об ошибке.	Слишком большое расстояние от точки доступа (AP) или наличие электрических помех в окружающей среде может стать причиной сбоя функции "Простое подключение". Подождите немного и повторите попытку.

Проблема	Решение
Приложение SmartThings успешно подключено к микроволновой печи, но не работает.	Выйдите и перезапустите приложение SmartThings или отключите, а затем повторно подключите маршрутизатор. Отключите подачу питания от электросети на микроволновую печь с помощью сетевого выключателя или отсоедините вилку (при ее наличии) от сетевой розетки на 60 секунд, а затем снова подключите питание, прежде чем повторить попытку.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если приведенные выше инструкции не помогли устранить проблему, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Подготовьте указанные ниже сведения, чтобы сообщить их оператору:

- номер модели и серийный номер (обычно указываются на задней панели микроволновой печи),
- сведения о гарантии,
- подробное описание проблемы.

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании Samsung.

## Устранение неисправностей и информационные коды

### Информационные коды

Код	Описание	Решение
C-20	Необходимо проверить датчик температуры.	Нажмите кнопку <b>Стоп/Эко</b> и запустите устройство снова. Если код отобразится снова, выключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку.
C-F1	Отображается, только когда не работает чтение или запись EEPROM.	Если код отобразится снова, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
C-21	Датчик температуры обнаружил температуру, которая превышает настроенное значение.	Выключите микроволновую печь, чтобы дать ей остыть, затем повторите попытку настройки. Если код отобразится снова, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
C-F2		Нажмите кнопку <b>Стоп/Эко</b> , чтобы повторить попытку.
C-d0	Сенсорная кнопка не функционирует надлежащим образом.	Очистите кнопки и проверьте наличие воды на поверхности вокруг кнопок. Если код отобразится снова, выключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код отобразится снова, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не помогло устранить проблему, обратитесь в местный сервисный центр Samsung.

## Технические характеристики

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

Модель	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Источник питания	230 В пер. тока, 50 Гц
Потребляемая мощность	
Максимальная мощность СВЧ	2900 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1400 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	1500 Вт
	Макс. 2100 Вт
Выходная мощность	100 Вт/900 Вт - 7 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	523 x 330 x 515 мм
Внутренняя камера микроволновой печи	373 x 233 x 363 мм
Объем	32 л
Вес	
Нетто	Прибл. 20,4 кг

※ **оборудование класса I**



## Приложение

### Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом.

Информацию о лицензии на программное обеспечение с открытым исходным кодом, относящейся к этому устройству, можно найти по ссылке [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0).



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



**SAMSUNG****Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи****Производитель:** Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Электроникс Ко., Лтд**Адрес производителя:** (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677**Адрес мощностей производства:** ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ**Страна производства:** Малайзия**Импортер в России:** ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

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

**ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?**

СТРАНА	ПОЗВОНИТЕ	ИЛИ ОБРАТИТЕСЬ ЗА ПОМОЩЬЮ ОНЛАЙН
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/ge/support">www.samsung.com/ge/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/az/support">www.samsung.com/az/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7779)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>



DE68-04726K-00

# Қысқа толқынды пеш

---

## Пайдаланушы нұсқаулығы

MC32D\*7736K\*\*\* / MC32D\*7746K\*\*\* / MC32D\*7636K\*\*\* /  
MC32D\*7646K\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Мазмұны

<b>Қауіпсіздік нұсқаулары</b>	<b>3</b>
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	3
Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер	6
Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары	7
Шектеулі кепілдік	7
Құрылғы тобының сипаттамасы	7
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	8
<b>Орнату</b>	<b>8</b>
Керек-жарақтар	8
Орнату орны	9
Айналмалы табақ	9
<b>Техникалық қызмет көрсету</b>	<b>10</b>
Тазалау	10
Ауыстыру (жөндеу)	10
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	10
<b>Қысқа толқынды пеш функциялары</b>	<b>11</b>
Қысқа толқынды пеш	11
Басқару панелі	11
<b>Қысқа толқынды пешті пайдалану</b>	<b>12</b>
Қысқа толқынды пештің жұмыс істеу тәсілі	12
Қысқа толқынды пештің дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеру	12
Пісіру/жылыту	13
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері	13
Пісіру уақытын реттеу	14
Пісіруді тоқтату	14
Қуатты үнемдеу режимін орнату	14
Конвекция	15
Воздушный фритюр (Ауада қуыру)	16
3D Разморозка (Қүшейтілген еріту) функцияларын пайдалану	17
Блюда на пару (Пайдалы бу) функцияларын пайдалану	18

Домашние рецепты (Автоматты түрде пісіру) функцияларын пайдалану	20
Грильде пісіру	40
Керек-жарақтарды таңдау	40
Қысқа толқындармен жылыту және гриль режимін біріктіру	41
Қысқа толқындарды және конвекцияны біріктіру	42
Орнату	43
Блокировка управления (Балалардан бұғаттау) мүмкіндіктерін пайдалану	43
Поворотный стол (Айналмалы табақ) қосу/өшіру функцияларын пайдалану	44
Устранение запахов (Дезодорацияны) қолдану	44
Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты пайдалану	45
Таза буға пісіру бойынша нұсқаулық	47
SmartThings	49
<b>Ыдыстарды пайдалану нұсқаулығы</b>	<b>51</b>
<b>Пісіру нұсқаулығы</b>	<b>52</b>
Қысқа толқындар	52
Пісіру	52
Жылыту	55
Сұйықтықтарды жылыту	56
Балаларға арналған тағамды жылыту	56
Еріту	58
Гриль	60
Қысқа толқын + гриль	60
Конвекция	62
Қысқа толқын + конвекция	62
Кеңестер және ұсыныстар	64
<b>Ақауларды жою және ақпараттық код</b>	<b>64</b>
Ақаулық себептерін анықтау	64
Ақпараттық кодтар	67
<b>Техникалық сипаттамалар</b>	<b>68</b>
<b>Қосымша</b>	<b>69</b>
Ашық бастапқы коды бар хабарландыру	69

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢИЗ.

**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 жанып кетуі мүмкін.

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

Егер түтін байқалса (шықса), құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз. Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абайлау керек.

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

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

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

## Қауіпсіздік нұсқаулары

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.

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

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

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса 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 пештің ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.



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

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

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады.

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

**АБАЙЛАҢЫЗ:** Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек. Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін. Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін. Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса 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.

# Қауіпсіздік нұсқаулары

## Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

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

Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.

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

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

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 ағытуға болмайды.

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

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

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

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

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

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

Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.

Затты пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне қоймаңыз.

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

Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында алкоголь 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:

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

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

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

## Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр тоғы ұшқындауы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

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

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

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

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

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

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

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

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



Бос тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік мақсатында пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін пештің ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз. Пешті осы нұсқаулықта берілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз). Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын қосқан кезде абай болыңыз.

### Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

### Шектеулі кепілдік

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

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

Бұл пешті тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Пешті абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге және 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](http://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-жиіліктері 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.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### 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.

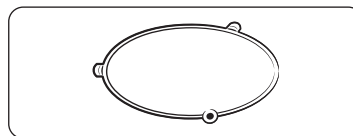
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

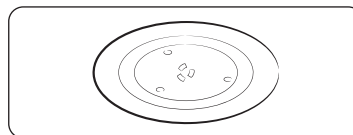
### Керек-жарақтар

Сатып алған үлгіңізге байланысты, жинақта әртүрлі жолмен пайдалануға болатын бірнеше керек-жарақ берілген.



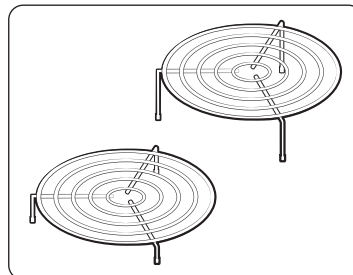
**01 Роликті сақина**, қысқа толқынды пештің ортасына орнатылады.

**Мақсаты:** Роликті сақина айналмалы табақты тіреп тұрады.



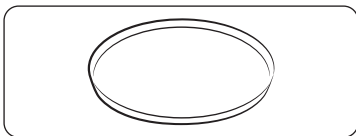
**02 Айналмалы табақ**, роликті сақинаның бетіне қойылып, ортасы муфтаға орнатылады.

**Мақсаты:** Айналмалы табақ негізгі пісіру беті ретінде пайдаланылады; ол тазалау үшін оңай алынады.



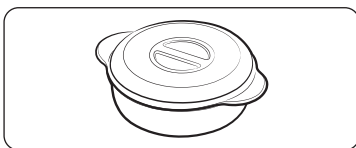
**03 Жоғарғы тор, Төменгі тор**, айналмалы табаққа орналастырылады.

**Мақсаты:** Металл торларды екі тағамды бір уақытта пісіру үшін пайдалануға болады. Шағын ыдысты айналмалы табаққа, ал екінші ыдысты торға орналастыруға болады. **Металл торларды гриль, конвекция және аралас ас әзірлеу түрлерінде пайдалануға болады.**



**04 Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақ, 44 - 46-беттерді қараңыз.**

**Мақсаты:** Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақ қысқатолқын немесе гриль пісіру режимдерінде тағамды қызартып пісіру үшін қолданылады. Ол кондитерлік өнімдер мен пицца қамырын қытырлақ күйінде сақтауға көмектеседі.



**05 Таза буқазан, 47 - 48-беттерді қараңыз.**

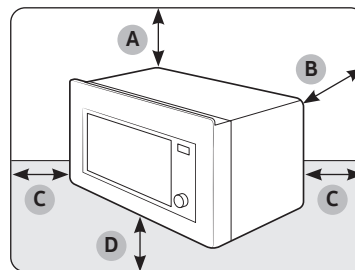
**Мақсаты:** Таза бу функциясы пайдаланылатын пластик буқазан.

- Буқазанды Күшейтілген бу жүйесімен бірге қолданыңыз.
- Осы буқазан тек Қысқатолқын режимінде пісірумен бірге қолжетімді. Басқа әзірлеу режимдерімен қолданбаңыз.
- Мына тақырыпты **Таза бұға пісіру бойынша нұсқаулық** келесі беттен қараңыз: 47.

**ЕСКЕРТПЕ**

Қысқа толқынды пешті роликті сақина мен айналмалы табақсыз **ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ**.

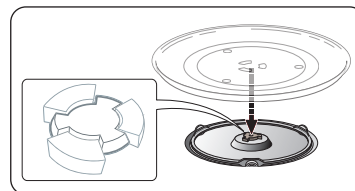
**Орнату орны**



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

- Еденнен шамамен 85 см жоғары жазық, тегіс бетті таңдаңыз. Бет қысқа толқынды пештің салмағын көтере алуы қажет.
- Бөлмені желдету үшін артқы қабырға мен екі жағынан кем дегенде 10 см және жоғарғы жақтан 20 см кеңістік қалдырыңыз.
- Қысқа толқынды пешті басқа да қысқа толқынды пештер немесе радиаторлардың жаны сияқты ыстық немесе дымқыл жерлерде орнатпаңыз.
- Осы қысқа толқынды пештің қуат көзі сипаттамаларына сәйкес әрекет етіңіз. Қажет болса, тек мақұлданған ұзартқыш кабельдерді пайдаланыңыз.
- Қысқа толқынды пешіңізді алғаш рет пайдаланар алдында, ішкі беті мен есік тығыздауышын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

**Айналмалы табақ**



Қысқа толқынды пеш ішіндегі барлық қаптама материалын алып тастаңыз. Роликті сақина мен айналмалы табақты орнатыңыз. Айналмалы табақтың еркін айналып тұрғанын тексеріңіз.

# Техникалық қызмет көрсету

## Тазалау

Микротолқынды пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін микротолқынды пешті мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз. Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Микротолқынды пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

### **Микротолқынды пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін**

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

### **⚠ АБАЙЛАҢЫЗ**

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

## Ауыстыру (жөндеу)

### **⚠ ЕСКЕРТУ**

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

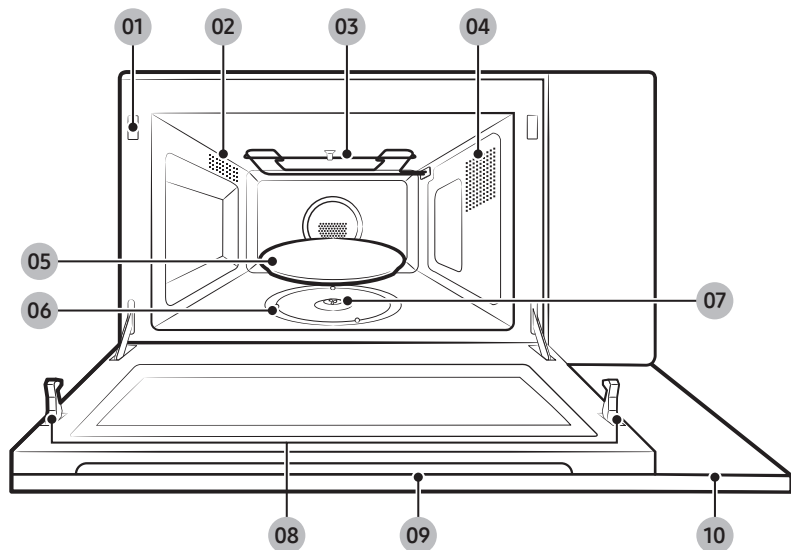
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- Егер микротолқынды 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 микротолқынды пешті ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, қуат сымын ағытып, микротолқынды пешті құрғақ, шаңы жоқ жерге қойыңыз. Микротолқынды пештің ішіне жиналып қалатын ылғал және шаң микротолқынды пештің жұмысына әсер етуі мүмкін.

# Қысқа толқынды пеш функциялары

## Қысқа толқынды пеш



- |                                    |                        |                      |
|------------------------------------|------------------------|----------------------|
| 01 Қорғанысты бұғаттау саңылаулары | 02 Желдету саңылаулары | 03 Қыздырғыш элемент |
| 04 Жарық                           | 05 Айналмалы табақ     | 06 Роликті сақина    |
| 07 Муфта                           | 08 Есік ысырмалары     | 09 Есік тұтқасы      |
| 10 Басқару панелі                  |                        |                      |

## Басқару панелі



- 01 Жарықдиодты дисплей
- 02 Конвекция / Блюда на пару (3сек)
- 03 Воздушный фритюр / 3D Разморозка (3сек)  
(Ауада қуыру / Күшейтілген еріту (3сек))
- 04 Гриль / Комби (3сек)
- 05 СВЧ / Устранение запахов (3сек)  
(Қысқа толқын / Дезодорация (3сек))
- 06 Домашние рецепты / Поворотный стол (3сек)  
(Автоматты пісіру / Айналмалы табақ (3сек))
- 07 Көп функциялы таңдау құралы және басу тетігі
- 08 Стоп/Эко
- 09 Ақылды басқару
- 10 Старт/+30с / Блокировка управления (3сек)  
(Іске қосу/+30с / Балалардан бұғаттау (3сек))

# Қысқа толқынды пешті пайдалану

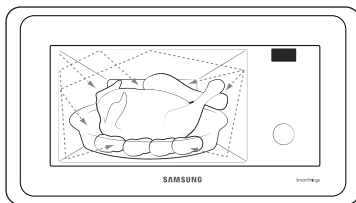
## Қысқа толқынды пештің жұмыс істеу тәсілі

Қысқа толқындар — жоғары жиілікті электромагниттік толқындар; шығарылған энергия тағамды пішіні не түсін өзгертпей пісіруге немесе жылытуға мүмкіндік береді.

Қысқа толқынды пешіңізді келесі мақсаттарда пайдалана аласыз:

- Еріту
- Жылыту
- Пісіру

Пісіру қағидасы.



1. Магнетроннан шыққан қысқа толқындар ішкі бөлікте шағылып, айналмалы табақтағы тағамның айналуы кезінде біркелкі таралады. Осылайша тағам біркелкі піседі.
2. Тағам қысқа толқындарды шамамен 1 дюйм (2,5 см) тереңдікке дейін сіңіреді. Жылу тағамға таралатындықтан, пісіру жалғаса береді.
3. Пісіру уақыты пайдаланылған контейнер мен тағам сипаттарына байланысты әртүрлі болады:
  - мөлшері және тығыздығы;
  - су мөлшері;
  - бастапқы температура (тоңазытылған немесе тоңазытылмаған).

### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Тағамның ортасы жылу таралу есебінен пісетіндіктен, тағамды қысқа толқынды пештен шығарғаннан кейін де пісіру жалғаса береді. Сол себепті келесі жағдайлар үшін рецептілер мен осы кітапшада көрсетілген ұстау уақытын сақтау керек:

- Тағамның ортасына дейін біркелкі пісіру.
- Тағамның барлық бөлігінде бірдей температура.

## Қысқа толқынды пештің дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеру

Келесідей қарапайым процедура қысқа толқынды пешіңіздің үнемі дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеруге мүмкіндік береді. Күмән туындаған жағдайда, **Ақауларды жою және ақпараттық код** атты бөлімді 64-беттерден қараңыз.

### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

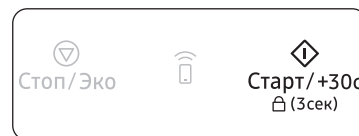
Қысқа толқынды пешті сәйкес розеткаға қосу керек. Айналмалы табақ қысқа толқынды пештегі өз орнында тұруы қажет. Максималды деңгейден (100 % - 900 Вт) басқа қуат деңгейі пайдаланылса, су ұзағырақ қайнайды.

### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Қуат көзіне қосылып тұрғанда және қысқа толқынды пешті пайдаланбаған кезде, ағымдағы уақыт дисплейде көрсетіледі.

Есіктің жоғарғы жағындағы тұтқасын тарту арқылы, қысқа толқынды пештің есігін ашыңыз.

Бір стақан суды айналмалы табаққа қойыңыз. Есікті жабыңыз.



**Старт/+30c** (Іске қосу/+30c) түймесін басыңыз және **Старт/+30c** (Іске қосу/+30c) түймесін қажетті рет басу арқылы, уақытты 4 немесе 5 минутқа қойыңыз.

**Нәтиже:** Қысқа толқынды пеш суды 4 немесе 5 минут бойы ысытады. Содан кейін су қайнауы керек.

## Пісіру/жылыту


Келесі процедурада тағамды пісіру немесе жылыту әдісіне түсінік берілген.

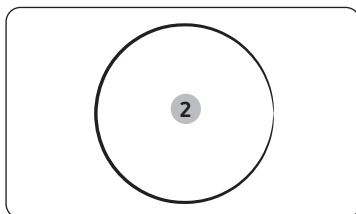
### ЕСКЕРТПЕ

Қысқа толқынды пешті бақылаусыз қалдыру алдында, пісіру параметрлерін ӘРДАЙЫМ тексеріңіз.

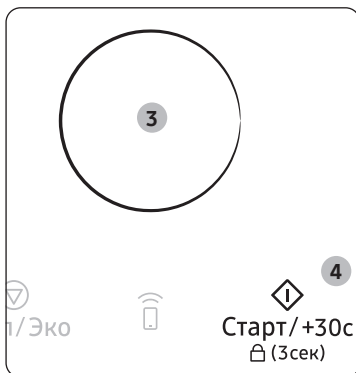
Есікті ашыңыз. Тағамды айналмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Қысқа толқынды пешті еш уақытта іші бос болған кезде қоспаңыз.



- 1. СВЧ (Қысқа толқын)** түймесін басыңыз.  
**Нәтиже:** Келесі көрсеткіштер көрсетіледі:  
 (Қысқа толқын режимі)



- 2. Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы пісіру уақытын орнатыңыз.  
**Нәтиже:** Пісіру уақыты көрсетіледі. Сол кезде пісіру уақытын орнату үшін **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.



- 3.** Қажетті қуат деңгейі көрсетілмейінше **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы қуат деңгейін орнатыңыз.
- 4. Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін басыңыз.  
**Нәтиже:** Қысқа толқынды пеш шамы қосылып, айналмалы табақ айнала бастайды. Пісіру басталады. Ол аяқталғанда.
  - 1) Дисплейде «0» көрсетіледі.
  - 2) Қысқа толқынды пеш 4 рет дыбыстық сигнал береді.
  - 3) Аяқталғаны туралы еске салу сигналы 3 рет (минутына бір рет) дыбыстық сигнал береді.

## Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері

Қуат деңгейі функциясы таралатын энергия көлемін, оның түрі мен мөлшеріне қарай тағамды пісіруге немесе жылытуға қажетті уақытты бейімдеуге мүмкіндік береді. Жеті түрлі қуат деңгейінің біреуін таңдауға болады.

Қуат деңгейі	Пайыз (%)	Шығыс (Вт)
ӨТЕ ЖОҒАРЫ	100	900
ЖОҒАРЫ	78	700
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67	600
ОРТАША	50	450
ОРТАША ТӨМЕН	33	300
ЕРІТУ	20	180
ТӨМЕН	11	100

Рецептілерде және осы кітапшада берілген пісіру уақыттары көрсетілген меншікті қуат деңгейіне сәйкес келеді.

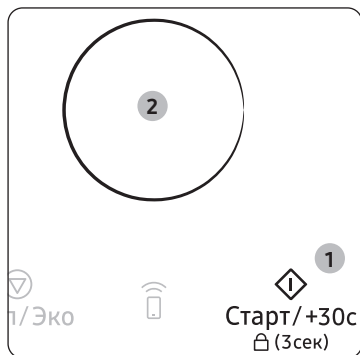
Келесіні таңдаған жағдайда...	Пісіру уақыты төмендегідей болуы қажет...
Неғұрлым жоғары қуат деңгейі	Азайтылған
Неғұрлым төмен қуат деңгейі	Арттырылған

# Қысқа толқынды пешті пайдалану

## Пісіру уақытын реттеу

Әр қосылатын 30 секундқа **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін бір рет басу арқылы пісіру уақытын арттыруға болады.

- Кез келген уақытта жай ғана есікті ашып, пісіру процесінің қалай жүріп жатқанын тексеріңіз
- Қалған пісіру уақытын арттырыңыз



### 1-әдіс.

Пісіру кезінде тағамның пісіру уақытын арттыру үшін қосқыңыз келетін әр 30 секунд сайын **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін бір рет басыңыз.

- Мысалы: Үш минут қосу үшін **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін алты рет басыңыз.

### 2-әдіс.

Пісіру уақытын орнату үшін **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін жай ғана бұраңыз.

- Пісіру уақытын арттыру үшін оңға және оны азайту үшін солға бұраңыз.

## Пісіруді тоқтату

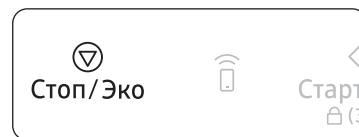
Келесі әрекеттерді орындай алу үшін пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- тағамды тексеру;
- тағамды аудару немесе араластыру;
- алып қоя тұру.

Пісіруді тоқтату үшін...	Келесіні орындаңыз...
Уақытша	Есікті ашыңыз немесе <b>Стоп/Эко (Іске қосу/+30с)</b> түймесін бір рет басыңыз. <b>Нәтиже:</b> Пісіру тоқтайды. Пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, <b>Старт/+30с (Іске қосу/+30с)</b> түймесін басыңыз.
Толығымен	<b>Стоп/Эко (Іске қосу/+30с)</b> түймесін бір рет басыңыз. <b>Нәтиже:</b> Пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерінен бас тарту керек болса, <b>Стоп/Эко (Іске қосу/+30с)</b> түймесін қайта басыңыз.

## Қуатты үнемдеу режимін орнату

Қысқа толқынды пеште қуатты үнемдеу режимі бар.



- **Стоп/Эко (Іске қосу/+30с)** түймесін басыңыз.  
**Нәтиже:** Дисплей өшірулі.
- Қуатты үнемдеу режимін алып тастау үшін есікті ашыңыз немесе **Стоп/Эко (Іске қосу/+30с)** түймесін басыңыз, содан кейін дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.  
Қысқа толқынды пеш пайдалануға дайын.

## ЕСКЕРТПЕ

### Қуатты автоматты түрде үнемдеу функциясы

Құрылғы орнату ортасында болғанда немесе уақытша тоқтату күйінде жұмыс істегенде ешқандай функция таңдамасаңыз, функция тоқтатылады және сағат 25 минуттан кейін көрсетіледі.

Қысқа толқынды пештің шамы есік ашық күйде болғанда 5 минуттан кейін өшеді.

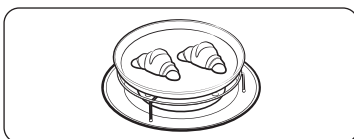


## Конвекция

Конвекция режимі тағамды дәстүрлі қысқа толқынды пештегідей пісіруге мүмкіндік береді. Қысқа толқынды пеш режимі пайдаланылмайды. Қажет болса, температураны 40 °C және 200 °C аралығындағы ауқымда орнатуға болады. Максималды пісіру уақыты — 60 минут.

- Қысқа толқынды пештегі ыдыстарды әрдайым пешке арналған қолғаппен ұстаңыз, себебі олар өте ыстық болады.
- Конвекцияны қолданған кезде қысқа толқынды пештің ішіндегі және сыртындағы температура айырмашылығы үлкен болса, есігінде ылғал пайда болуы мүмкін. Ол бірнеше минуттан кейін жоғалады.

Қыздырғыш элементтің көлденең күйде екенін тексеріңіз.



2



Конвекция  
Блюда на пару (3сек)

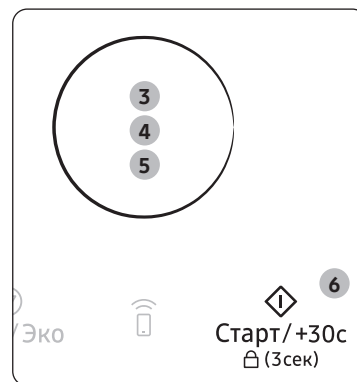
1. Ыдысты **Төменгі тор** немесе **Төменгі тор + Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақ** функциясына қойыңыз.

2. **Конвекция** түймесін басыңыз.  
**Нәтиже:** Келесі көрсеткіштер көрсетіледі:



(Конвекция режимі)

180° C (Температура)



3. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы температураны орнатыңыз. (Температура : 40 - 200 °C, аралығы 5 °C)

4. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.

5. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы пісіру уақытын орнатыңыз. (Қысқа толқынды пешті алдын ала қыздыру қажет болса, мына параметрді таңдаңыз: « : 0»)

6. **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Пісіру басталады. Ол аяқталғанда.

- 1) Дисплейде «0» көрсетіледі.
- 2) Қысқа толқынды пеш 4 рет дыбыстық сигнал береді.
- 3) Аяқталғаны туралы еске салу сигналы 3 рет (минутына бір рет) дыбыстық сигнал береді.

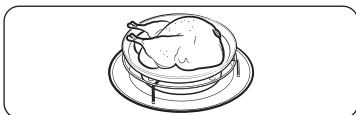
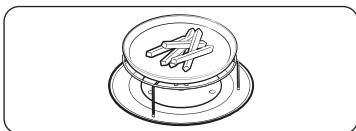
# Қысқа толқынды пешті пайдалану

## Воздушный фритюр (Ауада қуыру)

Бұл функция қытырлақ және пайдалы қатырылған немесе майсыз, балғын тағам пісіру үшін ыстық ауаны пайдаланады.

Қысқа толқынды пеш режимі пайдаланылмайды. Қажет болса, температураны 100 °C және 200 °C аралығындағы ауқымда орнатуға болады. Максималды пісіру уақыты — 60 минут.

- Қысқа толқынды пештегі ыдыстарды әрдайым пешке арналған қолғаппен ұстаңыз, себебі олар өте ыстық болады.
- Воздушный фритюр (Ауада қуыру) функциясын қолданған кезде қысқа толқынды пештің ішіндегі және сыртындағы температура айырмашылығы үлкен болса, есігінде ылғал пайда болуы мүмкін. Ол бірнеше минуттан кейін жоғалады.



2



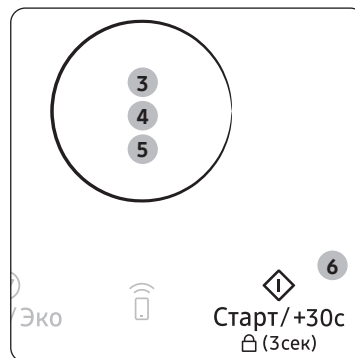
Воздушный фритюр  
3D Разморозка (3сек)

### 1. Ыдысты **Тор** немесе **Тор + Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақ** функциясына қойыңыз.

- Нәзік піскен тағам (қуырылған картоп, тауық сирақтары және т.б.) : Жоғарғы тор
- Қою піскен тағам (тұтас шошқа еті, тұтас тауық еті және т.б.) : Төменгі тор

### 2. Воздушный фритюр (Ауада қуыру) түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Келесі көрсеткіштер көрсетіледі:  
(Воздушный фритюр  
(Ауада қуыру  
режимі))  
180° C (Температура)



3. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы температураны орнатыңыз. (Температура : 100 -200 °C, аралығы 5 °C)
4. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.
5. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы пісіру уақытын орнатыңыз. (Қысқа толқынды пешті алдын ала қыздыру қажет болса, мына параметрді таңдаңыз: « : 0»)
6. **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Пісіру басталады. Ол аяқталғанда.

- 1) Дисплейде «0» көрсетіледі.
- 2) Қысқа толқынды пеш 4 рет дыбыстық сигнал береді.
- 3) Аяқталғаны туралы еске салу сигналы 3 рет (минутына бір рет) дыбыстық сигнал береді.

## 3D Разморозка (Күшейтілген еріту) функцияларын пайдалану

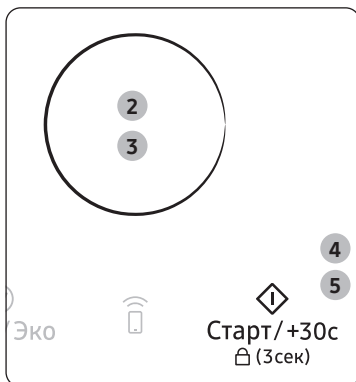
**3D Разморозка (Күшейтілген еріту)** функциялары ет, құс еті, балық, нан/торт және жемістерді ерітуге мүмкіндік береді. Еріту уақыты мен қуат деңгейі автоматты түрде орнатылады. Сіз тек бағдарламаны және салмақты таңдайсыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Тек қысқа толқынды пештерге арналған контейнерлерді пайдаланыңыз.

Есікті ашыңыз. Қатырылған тағамды айналмалы табақтың ортасындағы керамикалық контейнерге салыңыз.

Есікті жабыңыз.



#### 1. 3D Разморозка (Күшейтілген еріту)

түймесін 3 секунд басыңыз.

2. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы пісіріп жатқан тағам түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлердің сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Сол кезде тағам түрін таңдау үшін **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.

3. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы порция мөлшерін таңдаңыз.

4. **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін басыңыз.

#### **Нәтиже:**

- Еріту басталады.
- Қысқа толқынды пеш еріту кезінде тағамды аудару қажет екенін еске салу үшін сигнал береді.

5. Ерітуді аяқтау үшін **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін қайта басыңыз.

#### **Нәтиже:** Ол аяқталғанда.

- 1) Дисплейде «0» көрсетіледі.
- 2) Қысқа толқынды пеш 4 рет дыбыстық сигнал береді.
- 3) Аяқталғаны туралы еске салу сигналы 3 рет (минутына бір рет) дыбыстық сигнал береді.

## Күшейтілген еріту нұсқаулығы

Келесі кестеде әртүрлі **3D Разморозка (Күшейтілген еріту)** бағдарламалары, мөлшерлер және тиісті нұсқаулар көрсетілген. Еріту алдында барлық қаптама материалын алып тастаңыз.

Етті, құс етін және балықты жайпақ шыны тәрелкеге немесе керамикалық тәрелкеге салыңыз, ал нан, торт және жемісті қағаз сүлгіге орналастырыңыз.

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
1 Ет	200 - 1500	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Қысқа толқынды пеш дыбыстық сигнал бергенде етті аударыңыз. Бұл бағдарлама қой еті, шошқа еті, стейктер, котлеттер, тартылған ет үшін жарамды. 20 - 60 минутқа қоя тұрыңыз.
2 Құс еті	200 - 1500	Аяқ пен қанат ұштарын алюминий фольгамен жабыңыз. Қысқа толқынды пеш дыбыстық сигнал бергенде құс етін аударыңыз. Бұл бағдарлама тұтас тауық етіне де, тауық еті бөліктеріне де жарамды. 20 - 60 минутқа қоя тұрыңыз.
3 Балық	200 - 1500	Тұтас балықтың құйрығын алюминий фольгамен жабыңыз. Қысқа толқынды пеш дыбыстық сигнал бергенде балықты аударыңыз. Бұл бағдарлама тұтас балықтарға да, балық сүбелеріне де жарамды. 20 - 50 минутқа қоя тұрыңыз.

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
4 Нан/торт	125 - 1000	Нанды қағаз сүлгі бетіне көлденеңінен қойып, қысқа толқынды пеш дыбыстық сигнал берген бойда аударыңыз. Тортты керамикалық тәрелкеге салыңыз және мүмкіндігінше қысқа толқынды пеш дыбыстық сигнал берген бойда аударыңыз. (Қысқа толқынды пеш жұмысын жалғастырады және есікті ашқанда тоқтайды.) Бұл бағдарлама туралған немесе тұтас нанның барлық түріне, сондай-ақ тоқаштар мен батондарға жарамды. Тоқаштарды айналдыра орналастырыңыз. Бұл бағдарлама ашытқан қамырдан дайындалған торттың, бисквиттің, чизкейктің және қатпарлы бәліштің барлық түріне жарамды. Ол үгілмелі/қытырлақ бәліштерге, жеміс торты мен кремді торттарға, сондай-ақ шоколад қоспасы бар торттарға жарамсыз. 10 - 30 минутқа қоя тұрыңыз.
5 Жеміс	100 - 600	Жемістерді жайпақ шыны ыдысқа біркелкі жайыңыз. Бұл бағдарлама жемістердің барлық түріне жарамды. 5 - 20 минутқа қоя тұрыңыз.

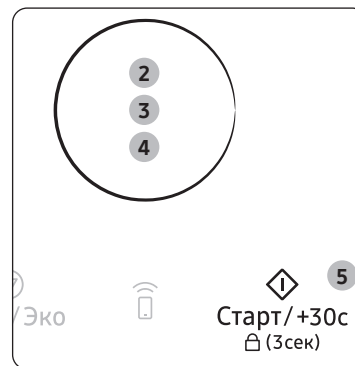
## Блюда на пару (Пайдалы бу) функцияларын пайдалану

**Блюда на пару (Пайдалы бу)** алдын ала бағдарламаланған 17 пісіру уақытын қамтиды. Пісіру уақытын немесе қуат деңгейін орнату қажет емес. Таза буқазанмен Пайдалы бу функциясында пісіре аласыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Қысқа толқынды пештерге арналған және пеште пайдалануға жарамды ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды айналмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.



1. **Блюда на пару (Пайдалы бу)** түймесін 3 секунд басыңыз.

2. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы тағам санатын таңдап, **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.

3. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы пісіріп жатқан тағам түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлердің сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.

4. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы порция мөлшерін таңдаңыз.

5. **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Пісіру басталады. Ол аяқталғанда.

- 1) Дисплейде «0» көрсетіледі.
- 2) Қысқа толқынды пеш 4 рет сигнал береді.
- 3) Аяқталғаны туралы еске салу сигналы 3 рет (минутына бір рет) дыбыстық сигнал береді.

**Блюда на пару (Пайдалы бу) бағдарламасының сипаттамасы**

**Пайдалы/азиялық**

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
1 Брокколи гүлшоғырлары	250 500	Балғын брокколиді шайып, тазалап, гүлшоғырларын дайындаңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Брокколиді алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
2 Туралған сәбіздер	250 500	Балғын сәбіздерді шайып, тазалаңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Сәбіздерді алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
3 Гүлді қырыққабат гүлшоғырлары	250 500	Балғын гүлді қырыққабаттарды шайып, тазалап, гүлшоғырларын дайындаңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Гүлді қырыққабаттарды алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
4 Текшелеп туралған асқабақ	250 500	Балғын асқабақтарды өлшеп, жуыңыз да, бірдей бөліктерге бөліңіз немесе текшелеп тураңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Асқабақтарды алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
5 Аршылған картоптар	250 500	Картоптарды шайып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Картоптарды алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
6 Қатырылған көкөніс	250 500	Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Қатырылған көкөністі алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
7 Жеміс компоты	400	Балғын жемістерді (мысалы, алма, алмұрт, қара өрік, сары өрік, манго немесе ананас) аршып, жуып, бірдей бөліктерге бөлгеннен немесе текшелеп турағаннан кейін өлшеңіз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Жемістерді алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
8 Ақ күріш	250	Ақ күрішті шыны буқазанға қойыңыз. 500 мл салқын су құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минутқа қоя тұрыңыз.
9 Буға пісірілген СИЫР еті	250 500	Тартылған сиыр етін өлшеп, домалақ пішінге (әрқайсысының Ø 25 мм) келтіріңіз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Сиыр етін алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
10 Ақсерке сүбелері	300 600	Балықты шайып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Ақсерке сүбелерін алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
11 Тауықтың төс еттері	300 600	Бөліктерді шайып, терінің бетін сәл кесіңіз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Тауықтың төс еттерін алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
12 Туралған тауық ботқасы	650	150 г тауықтың сан етін турап, тостағанда жүгері крахмалымен араластырыңыз. Шыны буқазанға 400 мл су мен тауық сорпасын құйыңыз. Тауық қоспасы мен 100 г суға бөктірілген күрішті шыны буқазанға салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін араластырып, 2 – 3 минутқа қоя тұрыңыз.
13 Буға пісірілген ақ балық	250 500	Нәлімді салқын сумен шайыңыз. 1 шай қасық тұз бен аздап ұнтақталған бұрыш себіңіз. 1 ас қасық соя тұздығын құйып, 30 минут тоңазытқышқа қойыңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Алынбалы-салынбалы науаға бір қабат етіп 4 сүбені орналастырып, шыны буқазанға салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 – 3 минутқа қоя тұрыңыз.
14 Буға пісірілген тұшпара	300	Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Қатырылған тұшпараны алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 – 3 минутқа қоя тұрыңыз.
15 Жасыл, Жапырағы бар көкөніс	125 250	Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Жасыл, жапырағы бар көкөністі шайыңыз. Оларды алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 – 3 минутқа қоя тұрыңыз.
16 Буға пісірілген Жұмыртқалар	350	Шыны буқазанға 3 жұмыртқа, 250 мл су, тауық сорпасы, бір шымшым тұз және 10 мл май салыңыз. Қасықпен ақырын араластырыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 – 3 минутқа қоя тұрыңыз.
17 Буға пісірілген асшаяндар	300	Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Шикі асшаяндарды сумен шайыңыз. Оларды алынбалы-салынбалы науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 – 3 минутқа қоя тұрыңыз.

## Домашние рецепты (Автоматты түрде пісіру) функцияларын пайдалану

**Домашние рецепты (Автоматты түрде пісіру)** функциялары алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттарын қамтиды/ұсынады. Пісіру уақытын немесе қуат деңгейін орнату қажет емес.

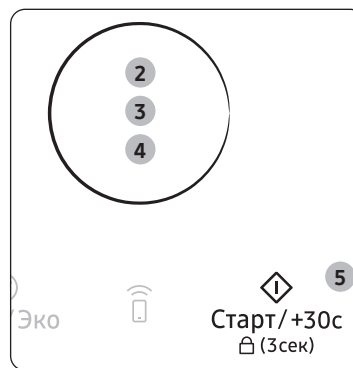
### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Қысқа толқынды пештерге арналған және пеште пайдалануға жарамды ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды айналмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.



**1. Домашние рецепты (Автоматты түрде пісіру)** түймесін басыңыз.



- 2. Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы тағам санатын таңдап, **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.
- 3. Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы пісіріп жатқан тағам түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлердің сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.
- 4. Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы порция мөлшерін таңдаңыз.
- 5. Старт/+30c (Іске қосу/+30c)** түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Пісіру басталады. Ол аяқталғанда.

- 1) Дисплейде «0» көрсетіледі.
- 2) Қысқа толқынды пеш 4 рет дыбыстық сигнал береді.
- 3) Аяқталғаны туралы еске салу сигналы 3 рет (минутына бір рет) дыбыстық сигнал береді.

### Воздушный фритюр (Ауада қуыру) нұсқаулығы

Келесі кестеде қуыруға арналған 12 **Воздушный фритюр (Ауада қуыру)** авто бағдарламасы көрсетілген. Онда оның мөлшерлері және тиісті нұсқаулар бар. Қуыруға арналған ыдыста қуырумен салыстырғанда май аз кетеді, нәтижесінде тағамыңыз дәмді болып шығады. Бағдарламалар конвекция, үстіңгі жылытқыш және қысқа толқынды энергия тіркесімінде жұмыс істейді. Бұл картоп/көкөністерден (6), теңіз өнімдерінен (3), тауық етінен (3) тұрады.

### ЕСКЕРТПЕ

Тағамды алған кезде, пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
1-1 Пеште дайындалатын қатырылған қытырлақ картоптар	300 - 350 400 - 450	Пеште дайындалатын қатырылған қытырлақ картоптарды қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп жайыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
1-2 Қатырылған картоп крокеттері	200 - 250 300 - 350	Қатырылған картоп крокеттерін қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп жайыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
1-3 Үйде дайындалған картоп фриі	300 - 350 400 - 450	Картоптың қатты және қаттылығы орташа түрін алып, оларды жуыңыз. Картоптардың қабығын аршып, 10 x 10 мм қалыңдықта ұзынша етіп тураңыз. Салқын суға салып қойыңыз (30 мин.). Оларды сүлгімен құрғатып, өлшеңіз де, 5 г зәйтүн майын жағыңыз. Үйде дайындалған фридді қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп жайыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
1-4 Картоп тілімдері	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Қалыпты өлшемдегі картоптарды жуып, тілімдеп тураңыз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Оларды туралған жағымен қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа салыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
1-5 Қатырылған пияз сақиналары	100 - 150 200 - 250	Қатырылып, ұнға аунатылған пияз немесе кальмар сақиналарын қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп салыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
1-6 Жұқалап туралған кәділер	100 - 150 200 - 250	Кәділерді сумен шайып, жұқалап тураңыз. 5 г зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Тілімдерді қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп салып, табақты жоғарғы торға орналастырыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
1-7 Қатырылған асшаяндар	200 - 250 300 - 350	Қатырылып, ұнға аунатылған асшаяндарды қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп жайыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
1-8 Қатырылған балық котлеттері	200 - 250 300 - 350	Қатырылып, ұнға аунатылған балық котлеттерін қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп жайыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
1-9 Қатырылған және қуырылған кальмарлар	100 - 150 200 - 250	Қатырылып, ұнға аунатылған кальмар сақиналарын қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп жайыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
1-10 Қатырылған тауық етінен дайындалған наггетстер	200 - 250 300 - 350	Қатырылған тауық етінен дайындалған наггетстерді қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп жайыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
1-11 Тауық сирақтары	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Сирақтарды өлшеп, май жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Оларды қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп жайыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
1-12 Тауық қанаттары	200 - 250 300 - 350	Тауық қанаттарын өлшеп, май жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Оларды қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп жайыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.

### Пайдалы тағамдар пісіру нұсқаулығы

Келесі кестеде пайдалы тағамдар пісірудің 15 бағдарламасы бойынша мөлшерлер мен тиісті нұсқаулар көрсетілген. Ол жарма/макарон өнімдерінен(3), көкөністерден(6) және құс еті/балықтан(6) тұрады.

#### ЕСКЕРТПЕ

Тағамды алған кезде, пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
2-1 Қоңыр күріш	150 - 200 200 - 250	Қақпағы бар булауға арналған тостағанды пайдаланыңыз. Еке еселенген мөлшерде салқын су құйыңыз. Қақпағын жауып пісіріңіз. Қоя тұру алдында араластырып, тұз бен шөптер қосыңыз. 5 - 10 минутқа қоя тұрыңыз.
2-2 Киноа	150 - 200 200 - 250	Қақпағы бар булауға арналған тостағанды пайдаланыңыз. Еке еселенген мөлшерде салқын су құйыңыз. Қақпағын жауып пісіріңіз. Қоя тұру алдында араластырып, тұз бен шөптер қосыңыз. 1 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
2-3 Макарон өнімдері	100 - 150 200 - 250	Булауға арналған тостағанды пайдаланыңыз. 4 еселенген мөлшерде қайнаған су құйыңыз, бір шымшым тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Қақпағын жаппай пісіріңіз. Қоя тұру алдында араластырыңыз, содан кейін суын мұқият төгіңіз. 1 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
2-4 Жасыл бұршақ	200 - 250 300 - 350	Жасыл бұршақтарды сумен шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар булауға арналған тостағанға біркелкі етіп салыңыз. Пісіру кезінде 200 - 250 г бұршаққа 30 мл (2 ас қасық), ал 300 - 350 г бұршаққа 45 мл (3 ас қасық) су құйыңыз. Тостағанды айналмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіргеннен кейін араластырыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.



Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
2-5 Шпинат	100 - 150 200 - 250	Шпинатты сумен шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар булауға арналған тостағанға салыңыз. Су құймаңыз. Тостағанды айналмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіргеннен кейін араластырыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
2-6 Аршылған картоптар	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Картоптарды жуып, аршыңыз және екіге бөліп, қақпағы бар булауға арналған тостағанға салыңыз. 15 - 30 мл (1 - 2 ас қасық) су құйыңыз. Пісіргеннен кейін араластырыңыз. Көбірек мөлшерде пісірілсе, пісіру кезінде бір рет араластырыңыз. 3 - 5 минутқа қоя тұрыңыз.
2-7 Картоп гратені	400 - 450 800 - 850	Балғын картоп гратенін шыны Ругех ыдысына салыңыз. Ыдысты төменгі торға қойыңыз. 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
2-8 Грильде пісірілген баклажандар	100 - 150 200 - 250	Баклажандарды сумен шайып, тураңыз. Май жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Тілімдерді қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп салыңыз. Табақты жоғарғы торға орналастырыңыз. Дыбыстық сигнал берілген бойда аударыңыз. Жалғастыру үшін іске қосу түймесін басыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
2-9 Грильде пісірілген қызанақтар	400 - 450 600 - 650	Қызанақтарды сумен шайып, тазалаңыз. Екіге бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік себіңіз. Ыдысты жоғарғы торға қойыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
2-10 Тауықтың төс еттері	300 - 350 400 - 450	Тауықтың төс етін сумен шайып, керамикалық тәрелкеге салыңыз. Қысқа толқынды пешке арналған пленкамен жауып, пленканы тесіңіз. Ыдысты айналмалы табаққа қойыңыз. 2 минутқа қоя тұрыңыз.

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
2-11 Күркетауықтың төс еттері	300 - 350 400 - 450	Күркетауықтың төс етін сумен шайып, ыстыққа төзімді шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Қысқа толқынды пешке арналған пленкамен жауып, пленканы тесіңіз. Ыдысты айналмалы табаққа қойыңыз. 2 минутқа қоя тұрыңыз.
2-12 Грильде пісірілген тауықтың төс еттері	300 - 350 400 - 450	Тауықтың төс етін сумен шайып, маринадтаңыз да, қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа салыңыз. Табақты жоғарғы торға орналастырыңыз. Дыбыстық сигнал берілген бойда аударыңыз. Жалғастыру үшін іске қосу түймесін басыңыз. 2 минутқа қоя тұрыңыз.
2-13 Грильде пісірілген балық сүбелері	200 - 300 400 - 500	Балық сүбелерін қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп салыңыз. Табақты жоғарғы торға орналастырыңыз. Дыбыстық сигнал берілген бойда аударыңыз. Жалғастыру үшін іске қосу түймесін басыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.
2-14 Грильде пісірілген ақсерке стейктері	200 - 250 300 - 350	Балық стейктерін қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа біркелкі етіп салыңыз. Табақты жоғарғы торға орналастырыңыз. Дыбыстық сигнал берілген бойда аударыңыз. Жалғастыру үшін іске қосу түймесін басыңыз. 2 минутқа қоя тұрыңыз.
2-15 Қуырылған балық	300 - 350 400 - 500	Бүтін балықтың (бақтақ немесе дорада) терісіне май жағып, шөптер мен дәмдеуіштер қосыңыз. Балықты қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа қатарластыра, басын құйрығына қарай қойыңыз. Табақты жоғарғы торға орналастырыңыз. Дыбыстық сигнал берілген бойда аударыңыз. Жалғастыру үшін іске қосу түймесін басыңыз. 3 минутқа қоя тұрыңыз.

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

### Қамыр тындыру/йогурт бойынша нұсқаулық

Келесі кестеде ашытқы қамырдың көтерілуі немесе үйде жасалған йогурт үшін авто бағдарламаларды пайдалану әдісі көрсетілген.

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
3-1 Пицца қамыры	300 - 500	Қамырды қолайлы өлшемдегі тостағанға салып, төменгі торға қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
3-2 Торт қамыры	500 - 800	Қамырды қолайлы өлшемдегі тостағанға салып, төменгі торға қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
3-3 Нан қамыры	600 - 900	Қамырды қолайлы өлшемдегі тостағанға салып, төменгі торға қойыңыз. Алюминий фольгамен жабыңыз.
3-4 Шағын шыны-аяқтардағы йогурт	500	150 г табиғи йогуртты 5 керамикалық шыны аяққа немесе шағын шыны құтыларға біркелкі етіп құйыңыз (әрқайсысына 30 г). Әр шыны аяққа 100 мл сүт құйыңыз. Ұзақ сақталатын (бөлме температурасындағы; майлылығы 3,5 %) сүтті пайдаланыңыз. Әрқайсысын тамаққа арналған пленкамен жауып, айналмалы табақтың ортасына орналастырыңыз. Дайын болғаннан кейін 6 сағатқа тоңазытқышқа салып қойыңыз. Алғашқыда құрғақ йогурт бактериялық ұйытқысын пайдалануды ұсынамыз.
3-5 Үлкен тостағандағы йогурт	500	150 г табиғи йогуртты 500 мл ұзақ сақталатын (бөлме температурасындағы; майлылығы 3,5 %) сүтпен араластырыңыз. Үлкен шыны тостағанға біркелкі етіп құйыңыз. Тамаққа арналған пленкамен жауып, айналмалы табаққа орналастырыңыз. Дайын болғаннан кейін 6 сағатқа тоңазытқышқа салып қойыңыз. Алғашқыда құрғақ йогурт бактериялық ұйытқысын пайдалануды ұсынамыз.

### Автоматты түрде жылыту/пісіру нұсқаулығы

Келесі кестеде автоматты түрде пісіруге арналған мөлшерлер және тиісті нұсқаулар көрсетілген.

#### ЕСКЕРТПЕ

Тағамды алған кезде, пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.

Код/тағам	Порция мөлшері (г)	Нұсқаулар
4-1 Дайын тағам (Салқындатылған)	300 - 350 400 - 450	Керамикалық тәрелкеге салып, қысқа толқынды пешке арналған пленкамен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 ингредиенттен тұратын тағамдар (мысалы, тұздық қосылған ет, көкөністер және картоп, күріш немесе макарон сияқты гарнирлер) үшін жарамды. 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.
4-2 Қатырылған пицца	300 - 350 400 - 450	Қатырылған пиццаны төменгі торға қойыңыз.
4-3 Қатырылған лазанья	400 - 450 600 - 650	Қатырылған лазаньяны қолайлы өлшемдегі ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты төменгі торға қойыңыз. 3 - 4 минутқа қоя тұрыңыз.
4-4 Қуырылған тауық еті	1100 - 1150 1200 - 1250	Салқындатылған тауық етіне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Төс жағын төмен қаратып, төменгі тордың ортасына қойыңыз. Қысқа толқынды пеш дыбыстық сигнал берген бойда аударыңыз. Процесті жалғастыру үшін <b>Старт/+30с (Іске қосу/+30с)</b> түймесін басыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.
4-5 Маффиндер	250 - 300	Қамырды маффиндерге арналған 6 - 8 қағаз немесе силикон қалыптарға (әрқайсысы 45 г) құйып, төменгі торға орналастырыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз (қысқа толқынды пеш алдын ала қыздырылады). Дыбыстық сигнал берілгеннен кейін торды тағаммен бірге салыңыз.

### Орысша рецепт

Келесі кестеде автоматты түрде пісіруге арналған мөлшерлер және тиісті нұсқаулар көрсетілген.

### ЕСКЕРТПЕ

Тағамды алған кезде, пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.

### Таңғы ас

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-1 Сұлы жармасының ботқасы	250 г	<b>Ингредиенттер</b> 40 г сұлы үлпегі, 180 мл сүт, 40 г сары май, 2 ас қасық қант, 2 бисквитті печенье, қара қарақат немесе таңқурай <b>Нұсқаулар</b> Сұлы үлпегін шұңғыл тостағанға салып, қант қосыңыз. Салқын сүт құйып, араластырыңыз. Қақпақпен жауып, қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Бисквитті печеньелерді үлкен бөліктерге бөліңіз. Пісірілгеннен кейін ботқаға сары май қосыңыз. Ботқаға бисквит үгінділерін сеуіп, жидектермен безендіріп ұсыныңыз.
5-2 Қарақұмық ботқасы	250 г	<b>Ингредиенттер</b> 100 г қарақұмық жармасы, 220 мл су, бірнеше балдыркөк сабағы, дәміне қарай тұз <b>Нұсқаулар</b> Жарманы шұңғыл тостағанға салыңыз. Тұз қосып, су құйыңыз. Қақпақпен жауып, қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде шығарып, араластырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз. Балдыркөкті текшелеп тураңыз. Пісірілгеннен кейін текшелеп туралған шөптерді және өсімдік майын қосып, араластырыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-3 Ірімшік қосылған тост	2 тілім	<b>Ингредиенттер</b> Тост наны – 2 тілім (26 - 28 г / тілім), ірімшік – 2 тілім (20 г / тілім) <b>Нұсқаулар</b> Екі нан тілімін жоғарғы торға қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде тост бөліктерін аударып, ірімшік тілімдерін үстіріне салыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз.
5-4 Пашот жұмыртқасы	1 жұмыртқа	<b>Ингредиенттер</b> 1 жұмыртқа, 300 мл су, 10 - 15 мл 9 % сірке суы <b>Нұсқаулар</b> Су мен сірке суын тостағанға араластырып, қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде тостағанды шығарыңыз. Суды шанышқымен ортасында иірім пайда болатындай етіп араластырып тұрып, жұмыртқаны қосыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.
5-5 Ақсерке және майонез салынған сэндвич	2 тілім	<b>Ингредиенттер</b> Тост нанының 2 тілімі, 100 г консервіленген ақсерке немесе құнысбалық, 1 ас қасық майонез, ¼ орташа пияз, 1 көк пияздың жоғарғы бөлігі, дәміне қарай қара бұрыш <b>Нұсқаулар</b> Нанды төменгі торға қойып, торды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Пияз басын және көк пияздарды текшелеп турап, балықты шанышқымен аунатыңыз, пияздармен араластырыңыз да, дәміне қарай бұрыш қосыңыз. Салмаға майонез қосып, араластырыңыз. Нанның бір тіліміне салма салып, оны басқа нан тілімімен жабыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз.

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-6 Бұршақтар қосылған шұжықтар	2 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 2 шұжық, 150 г консервіленген жасыл бұршақтар, 20 г сары май, 1 түйір сарымсақ, 1 көк пияздың жоғарғы бөлігі</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Көк пияздар мен сарымсақты текшелеп тураңыз. Тостағанда консервіленген бұршақтар, пияздар және сарымсақты араластырыңыз. Шұжықтарды пісірген кезде жарылып кетпес үшін шанышқымен бірнеше жерінен тесіңіз. Кең тәрелкеге шұжықтарды, сарымсақ пен пияздар қосылған бұршақтарды салып, үстіне сары майдың бір бөлігін қосыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>
5-7 Омлет	250 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 3 жұмыртқа, 45 мл кілегей, 40 г ірімшік, аскөк жапырақтары, тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Ірімшікті үлкен үккіште үгіп, аскөк жапырақтарын текшелеп тураңыз. Тостағанда жұмыртқаны кілегеймен шайқаңыз және дәміне қарай тұз қосыңыз. Жұмыртқа мен кілегей қоспасын сорпаға арналған тәрелкеге құйып, үгілген ірімшік пен текшелеп туралған аскөк жапырақтарын себіңіз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>
5-8 Чизкейк бәліштері	2 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 90 - 100 г үй ірімшігі, 10 г ванильді қант, 0,5 г тұз, ¼ жұмыртқа, 5 - 10 г май (жағу үшін), 30 г ұн</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Сары майдан басқа барлық ингредиентті жақсылап араластырыңыз. Екі бәліш жасаңыз. Оларға май жағыңыз. Пергамент қағазына салып, жоғарғы торға қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берген кезде бәліштерді аударыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-9 Торт	2 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 150 - 170 г ұн, 50 г қант, 70 - 75 мл кілегей, 20 г сары май, 1 жұмыртқа, ½ шай қасық аспаздық май, 100 г кептірілген кумкват немесе мандарин, күнжіт дәндері</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Ұнды және аспаздық майды үлкен тостағанға елеп, кілегей, қант және жұмсартылған сары майды қосыңыз. Бір жұмыртқаны жарып, 1 - 2 минут қатты араластырыңыз. Кумкваттар тым қатты болса, оларды жұмсартуға ыстық суға салып, кішкене бөліктерге кесіңіз. Кесілген кумкваттарды қамырға қосып, қайтадан араластырыңыз. Қамырды кішкене қалыптарға салып, оларды үштен екі бөлігімен толтырыңыз және үстіне күнжіт дәндерін себіңіз. Қалыптарды төменгі торға орналастырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>
5-10 Лимон қосылған, құмшекерлі дөңгелек печеньелер	9 - 10 дөңгелек печенье	<p><b>Ингредиенттер</b> 150 г ұн, 45 г сары май, 60 г қант, 1 жұмыртқа, 1 лимон, 2 ас қасық қант ұнтағы, 2 ас қасық су</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Ұнды үлкен тостаған ішіне елеп, сары май қосыңыз да, қоспаны саусақтарыңызбен үгінді пайда болғанша ысқылаңыз. Қант, су, жұмыртқа ақуызын, лимон қабығының үгіндісін және 1 шәй қасық лимон шырынын қосып, қамыр илеңіз. Көлемі шағын қара өрік өлшемінде болатын шағын шарлар жасап, оларды қант ұнтағына аунатыңыз. Шарларды пергамент қағазына салып, төменгі торға орналастырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал естілгенде, шарларды шығарыңыз. Жұмыртқаның сарыуызын жағып, қысқа толқынды пешке салыңыз да, іске қосу түймесін қайта басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-11 Тауық бауырынан жасалатын паштет	300 - 350 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 150 г тауық бауыры, ½ пияз, 1 түйір сарымсақ, 50 г сары май, 2 ас қасық зәйтүн майы, 100 мл қою қаймақ, тұз, дәміне қарай қара бұрыш, бірге ұсынылатын көк шөптер</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тауық бауырын жуып, шеміршектері мен тамырларын алып, тазалаңыз да, үлкен бөліктерге бөліңіз. Пиязды аршып, жарты дөңгелектеп тураңыз. Тостағанға бауырмен бірге салып, зәйтүн майын құйыңыз. Қақпақпен жауып, қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал естілгенде, бауырды аударып, оны қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз. Пісіргеннен кейін, дайын бауырды блендерде біркелкі болғанша ұсақтаңыз, сары май, сарымсақ, тұз және кілегей қосып, тағы араластырыңыз. Тауық бауырынан жасалған паштетті қалыпқа салып, бұрыш пен туралған көк шөп себіңіз, содан кейін оны толығымен қоюланғанша тоңазытқышқа 2 - 3 сағатқа қойыңыз. Қызартылған нан тілімімен бірге ұсыныңыз.</p>
5-12 Көкөніс омлеті	800 - 900 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 1 шағын цукини, 1 қызыл болгар бұрышы, 1 шағын пияз, 2 орташа картоп, 4 жұмыртқа, 100 г қою қаймақ, 50 г қатты ірімшік, тұз, дәміне қарай қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Цукини мен картопты жұқа бөліктерге бөліп, бұрышты ұзынша етіп, ал пиязды жарты дөңгелектеп тураңыз. Жұмыртқаны кілегеймен бірге шайқап, тұз бен бұрыш қосыңыз. Барлық көкөністі қысқа толқынды пештерге арналған тостағанға салыңыз. Жұмыртқа мен кілегей қоспасын құйып, бетіне үккіштен өткізілген ірімшікті себіңіз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-13 Күнжіт қосылған ірімшікті печеньелер	12 шар	<p><b>Ингредиенттер</b> 180 г ұн, 75 г сары май, 60 г көк ірімшік, 1 ас қасық қыша, 1 көк пияз сабағы, 1 ас қасық салқын су, 1 ½ ас қасық қуырылған күнжіт</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Ұнды тостаған ішіне елеп, ерітілген сары май мен шағын текшелеп туралған ірімшік қосыңыз. Шанышқымен араластырыңыз. 1 ас қасық салқын су, қыша қосып, біркелкі қамыр илеңіз. Көк пиязды текшелеп тураңыз да, қамыры бар тостағанға салып, қайта илеңіз, бетін сүлгімен жауып, тоңазытқышқа 30 минутқа қойыңыз. Қамырдан бірдей 12 шар жасаңыз. Печеньелерді күнжіт дәндеріне аунатып, үлкен тәрелкеге салыңыз да, үстінен саусағыңызбен сәл басыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>
5-14 Шоколадты печеньелер	12 шар	<p><b>Ингредиенттер</b> 200 г ұн, 100 г қара шоколад, 50 г сары май, 70 г грек жаңғағы, 70 г қант, 1 жұмыртқа</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шоколадты үлкен бөліктерге бөліп, оларды шұңғыл тостағанға салыңыз да, сары май қосыңыз. Оны 600 ватт қуаттағы қысқа толқынды пеште 2 - 2,5 минут ерітіп, араластырыңыз. Шоколадты сәл суыту үшін қалдырыңыз, содан кейін жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. Грек жаңғағын пышақпен үлкен етіп тураңыз (безендіру үшін бірнеше жаңғақ қалдырыңыз) және оларды еленген ұн мен қант салынған тостағанға салыңыз. Біртекті қамыр илеңіз, оны тамаққа арналған пленкаға орап, тоңазытқышқа 30 минутқа қойыңыз. 12 шағын шар жасаңыз, әр шардың үстіне грек жаңғағының кішкене бөлігін басыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-15 Крупеник	400 - 500 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 100 г қарақұмық жармасы, 100 г сүзбе, 60 г қаймақ, 70 г қант, 1 жұмыртқа, 2 бисквитті печенье, 100 мл су</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қарақұмықты тостағанға салыңыз, оған су құйып, қысқа толқынды пеште 600 ватт қуатта 5 минут пісіріңіз. Бисквитті печеньені қолыңызбен ұсақтаңыз. Үгіндінің жартысын пісіруге арналған қалыптың түбіне салыңыз. Шұңғыл тостағанда қайнатылған қарақұмық, жұмыртқа, қант, сүзбені араластырыңыз. Қамырды қалыпқа жайыңыз, қалған үгінділерді үстіне себіңіз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға қаймақпен ұсыныңыз.</p>

### Түскі ас

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-16 Борщ	700 - 750 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 275 мл ет сорпасы, 150 г ақбас қырыққабат, ½ орташа пияз, ½ орташа өлшемдегі қызылша, ½ орташа сәбіз, 2 - 3 түйір сарымсақ, 2 шай қасық қызанақ пастасы, 2 - 3 ас қасық текшелеп туралған көк пияз, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай тұз және қара бұрыш, дастарханға ұсыну үшін қаймақ</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қырыққабатты, сәбізді және пиязды тазалап, жуыңыз. Оларды ұзынша етіп жұқалап тураңыз. Барлық көкіністі үлкен шыны тостағанға салыңыз және қайнаған сорпа құйыңыз. Сорпаға тұз, бұрыш, лавр жапырағын қосып, араластырыңыз. Қақпақпен немесе тамаққа арналған пленкамен жабыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дайын сорпаға текшелеп туралған көк шөпті және сарымсақты қосыңыз және қақпағын бірнеше минутқа жауып қойыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-17 Щи	1400 - 1500 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 150 г ақбас қырыққабат, ½ сәбіз, 1 пияз, 3 шағын картоп, 1 ½ ас қасық қызанақ пастасы, 500 мл сиыр немесе тауық еті сорпасы, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай тұз және қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Барлық көкөністі жуып, қабығын аршып, тураңыз: қырыққабатты, пияз және сәбіздерді ұзынша, картопты жұқалап тураңыз. Дайындалған көкөністерді шұңғыл тостағанға салыңыз, сорпа құйыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде оларды шығарыңыз және сорпаға қызанақ пастасын, лавр жапырағын қосыңыз. Дәміне қарай тұз және бұрыш қосыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>
5-18 Ет қосылған тұзды көже	500 - 600 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 150 г сүр ет, 1 шағын шұжық, 1 шағын тұздалған қияр, 1 орташа пияз, 50 г зәйтүн, 1 - 1 ½ шай қасық тұздығы бар калперс, 2 ас қасық қызанақ пюреі, 250 - 300 мл кез келген дайын сорпа</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Сүр етті жұқа, шұжықты жұқа дөңгелек етіп және пиязды жартылай дөңгелектеп тураңыз. Сорпаны керамикалық немесе шыны тостағанға құйыңыз, қызанақ пюреі және туралған пиязды қосыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде оларды шығарып, шұжық пен сүр етті қосыңыз. Жұқа таяқшаларға туралған тұздалған қияр, зәйтүндер, калперсті қосып, барлығын араластырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-19 Көкөніс сорпасы	650 - 700 г	<b>Ингредиенттер</b> 150 г қатырылған көкөніс қоспасы, 500 мл көкөніс немесе тауық сорпасы, 1 түйір сарымсақ, ½ көлемі орташа қызылша, 2 көк пияз үсті, дәміне қарай тұз, қара бұрыш <b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді шұңғыл тостағанға салыңыз, текшелеп туралған сарымсақты қосып, сорпа құйыңыз. Тұз бен бұрыш қосып, туралған көк шөп себіңіз. Қақпағын жауып пісіріңіз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Сорпаны дастарханға сұр түсті қуырылған нанмен бірге ұсыныңыз.
5-20 Тауық етінен дайындалған кеспе	700 - 800 г	<b>Ингредиенттер</b> 1 тауық сүбесі, ½ сәбіз, ½ пияз, 40 г макарон, 4 балдыркөк сабағы, 500 мл тауық сорпасы, дәміне қарай тұз <b>Нұсқаулар</b> Тауық сүбесін жуып, кептіріп, кішкене бөліктерге кесіңіз. Тауықты шұңғыл тостағанға салыңыз және сорпа құйыңыз. Сорпаға макарон қосып, араластырыңыз. Сәбізді, пиязды аршып, жұқалап тураңыз. Оларды сорпа құйылған тостағанға салып, тұз, туралған көк шөп қосыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.
5-21 Фрикаделькалар	2 дана	<b>Ингредиенттер</b> 250 г тартылған сиыр еті, 100 мл сүт, 2 тілім құрғақ ақ нан, 40 г ірі кепкен нан ұнтағы, дәміне қарай тұз, қара бұрыш <b>Нұсқаулар</b> Қабықшасыз құрғақ нанды сорпа тәрелкесіне салыңыз, сүтке салып, 5 - 6 минутқа қалдырыңыз. Наннан артық сұйықтықты сығыңыз. Тартылған сиыр етін суланған нанмен біркелкі консистенцияға дейін араластырыңыз. Тартылған сиыр етіне дәміне қарай бұрыш пен тұз қосыңыз. Тартылған сиыр етін жақсылап араластырып, оны тәрелке түбіне 2 минут бойы басыңыз. Екі бірдей сопақша фрикаделькалар жасап, әрқайсысын кепкен нан ұнтағына аунатып, кепкен нан ұнтағын қолыңызбен етке басыңыз. Фрикаделькалар салынған тәрелкені жоғарғы торға қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде оларды шығарып, фрикаделькаларды аударыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-22 Орыс ақсерке стейкі	1 дана	<b>Ингредиенттер</b> 200 - 220 г ақсеркенің 1 бөлігі, 1 лимон, 1½ ас қасық зәйтүн майы, 1 розмарин сабағы, 2 шымшым ақ бұрыш, 1 шымшым мускат жаңғағы, дәміне қарай тұз <b>Нұсқаулар</b> Лимон цедрасын шағын тостағанға үккіштен өткізіп, тостағанға аздап лимон шырынын сығып, май құйып, дәмдеуіштер қосып, барлығын араластырыңыз. Балыққа дайын маринадты молынан құйыңыз, оларды тәрелкеге салыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дайын балыққа дәміне қарай лимон шырынын құйыңыз және кішкене тұз қосыңыз.
5-23 Қыша қосылған шошқа кесек еті	500 - 600 г	<b>Ингредиенттер</b> 250 г шошқа кесек еті, 1 сәбіз, 1 пияз, 1 ас қасық ұн, 2 ас қасық түйірлі қыша, 100 г қою қаймақ, 150 мл аралас сорпа, дәміне қарай тұз, қара бұрыш <b>Нұсқаулар</b> Шошқа етін жуып, құрғатыңыз да, гуляш сорпасын пісіретіндей шағын етіп тураңыз. Пияз бен сәбізді аршып, оларды жуан етіп турап, етпен бірге тостағанға салыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Тұздықты етке құйыңыз және араластырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз. Тұздықты дайындаңыз: қаймақты қыша, ұн және сорпамен бөлек араластырыңыз, дәміне қарай тұз және бұрыш қосыңыз.
5-24 Тұшпара	300 - 400 г	<b>Ингредиенттер</b> 220 г дайын тұшпара, 1 стақан сорпа, 1 түйір сарымсақ, 1 лавр жапырағы, 2 аскөк сабағы, 2 көк пияз үсті, бүтін хош иісті бұрыш, дәміне қарай тұз <b>Нұсқаулар</b> Сорпаны шұңғыл тостағанға құйыңыз. Лавр жапырағын, бірнеше хош иісті бұрыш жидегін, тұз және туралған сарымсақты қосыңыз. Тұшпараларды салыңыз, қақпақпен жабыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Көк шөпті тураңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын тұшпараларға көк шөп себіңіз.

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-25 Кепкен жемістер компоты	700 - 750 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 500 мл су, 30 г қара өрік, 30 г кептірілген шабдалы жартылары, 30 г кептірілген алма, ½ лимон, 70 г қант, 1 даршын таяқшасы</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Барлық кептірілген жемісті жуып, шұңғыл тостағанға салыңыз және суды төгіңіз. Даршын және қант қосып, араластырыңыз. Лимон цедрасын ұсақ үккіштен өткізіп, оны компотқа қосыңыз. Дәміне қарай кішкене лимон шырынын қосуға да болады. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын біраз уақыт қоя тұрыңыз.</p>
5-26 Қытайша дайындалатын тауық қанаттары	6 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 250 г тауық қанаты, 2 см зімбір тамыры, 1 түйір сарымсақ, 1 шағын кептірілген чили бұрышы, 1 ас қасық өсімдік майы, 1 ас қасық күнжіт, 1 ас қасық соя тұздығы, 1 ас қасық сұйық бал, 60 мл құрғақ шарап немесе портвейн</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тауық қанаттарын жуыңыз және оларды буындарынан бөліңіз. Ең жұқа бөлігін алып тастаңыз. Бал, шарап, соя тұздығы және майды сорпа тәрелкесінде араластырыңыз. Туралған сарымсақ, ұнтақталған зімбір, ұсақталған бұрыш және күнжіт дәндерінің жартысын қосыңыз. Қанаттарға маринад жағыңыз және тоңазытқышта 1 сағатқа қалдырыңыз. Қанаттарды жалпақ тәрелкеге салыңыз, қалған күнжіт дәндерін себіңіз. Төменгі торға қойыңыз және қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Пісіргеннен кейін қанаттардың маринадын шағын тостағанға құйып, қысқа толқынды пеште 3 минут бойы 600 ватт қуатта пісіріңіз. Дайын тұздықты қанаттармен бірге дастарханға ұсыныңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-27 Қытырлақ ірімшік қоспасы қосылған балық	350 - 400 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 200 г ақ сақа сүбесі, 1 моцарелла шары, 40 г грек жаңғағы, 2 жолақ сүрленген бекон, 2 уыс ұсақталған қытырлақ картоп, 1 ас қасық өсімдік майы, дәміне қарай қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Балық сүбесін порция мөлшеріне қарай бөліп, оларды жайпақ тәрелкеге салыңыз да, аздап бұрыш қосыңыз. Моцарелланы сақиналарға бөліңіз және оларды балық үстіне салыңыз. Беконды кішкентай бөліктерге тураңыз, грек жаңғақтарын пышақпен ұсақтаңыз. Бекон, қытырлақ картоптар және грек жаңғақтарын бөлек тостағанда араластырыңыз. Дайын қоспаны балықтың үстіне салып, кішкене май себіңіз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>
5-28 Брокколи және бадам қосылған балық	550 - 600 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 180 г пангасиус және тилапия сүбесі, 150 г брокколи, 1 апельсин, 50 г қуырылған бадам, 30 г сары май, 1 шай қасық ұн, тұз, дәміне қарай қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Апельсин қабығын шағын тостағанға үккіштен өткізу үшін ұсақ үккішті пайдаланыңыз және апельсин шырынын сол тостағанға сығыңыз. Балықты жуып, сорпа тәрелкесіне салыңыз. Брокколиді гүлшоғырларға бөліп, балықтың айналасына жайыңыз. Апельсин қабығы мен шырыны бар тостағанға сары май және аздап ұн салыңыз. Араластырыңыз және тұз, бұрыш қосыңыз. 600 ватт қуаттағы қысқа толқынды пеште 2 минут қыздырыңыз. Балық және қырыққабатты дайын тұздыққа батырыңыз. Бадамды үлкен етіп тураңыз, балық пен қырыққабатқа бадамды себіңіз және дәміне қарай бұрыш қосыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>



Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-29 Кальмар қосылған песто	250 - 300 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 1 тазаланған кальмар, 70 мл құрғақ ақ шарап, ½ лимон, 4 насыбайгүл сабағы, 40 г балқарағай жаңғағы, 1 түйір сарымсақ, 40 мл зәйтүн майы, дәміне қарай тұз, бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Сарымсақ, жаңғақтар және насыбайгүл жапырақтарын тостағанға салып, зәйтүн майын құйыңыз да, ¼ лимон шырынын сығыңыз және тұз қосыңыз. Батырмалы блендер пайдаланып, қоспаны біркелкі болғанша ұнтақтаңыз. Кальмарды сақиналарға бөліңіз, оларды бөлек тостағанға салыңыз және дәміне қарай тұз және бұрыш қосыңыз. Құрғақ шарап құйыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Пісіргеннен кейін кальмарды дайын сорпада суытыңыз, содан кейін оны шығарып, құрғатыңыз. Оны песто тұздығымен араластырыңыз және оны маринадтауға 10 минутқа қалдырыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын лимон шырынын себіңіз.</p>
5-30 Бефстроган	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 250 г сиыр еті, 2 пияз, 1 ас қасық сиыр етінің сорпасы, 2 ас қасық қаймақ немесе қою қаймақ, 1 ас қасық ұн, 1 ас қасық қызанақ пюресі, дәміне қарай тұз, қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Етті жуып, құрғатыңыз, оны алдымен қалыңдығы 5 мм тілім етіп, содан кейін ұзын жолақ етіп тураңыз. Ұнды тұз және бұрышпен араластырыңыз, бұл қоспада ет жолақтарын ұнға аунатыңыз. Артық ұнды сілкіп тастаңыз. Пиязды жұқа жартылай дөңгелектеп тураңыз да, еті бар тостағанға салып, сорпа құйыңыз, қызанақ пюресін қосып, араластырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде, оларды шығарып, бефстроганға қаймақ қосыңыз. Араластырыңыз, қажет болған жағдайда тұз қосыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салып, іске қосу түймесін қайта басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Кешкі ас

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-31 Қатты қайнатылған жұмыртқалар қосылған ет орамасы	600 - 650 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 500 г тартылған сиыр еті, 3 қатты пісірілген жұмыртқа, 2 шымшым ұнтақталған қызыл бұрыш, 1 шымшым ақ бұрыш, 2 шымшым ұнтақталған күнзе, дәміне қарай тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тартылған етті шұңғыл тостағанға салыңыз, барлық дәмдеуіш пен тұзды қосып, жақсылап араластырыңыз. Тартылған етті тостағанның түбіне басып, бүкіл кесекті алып, түбіне күшпен басыңыз. Бұл тартылған етті иілімді ету үшін жасалады. Тартылған еттен диаметрі 15 см болатын бірдей жұқа котлет жасаңыз. Әр котлет ортасына қатты пісірілген жұмыртқаны салыңыз. Өткір жиектері бар сопақша фрикаделькалар жасап, оларға қызыл бұрыш себіңіз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Етті аударыңыз және оны қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-32 Оңай дайындалатын голубцы	700 - 800 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 300 г тауық бауыры, 140 г қырыққабат, 1 пияз, 50 г қайнатылған күріш, 1 стақан сорпа, 1 стақан су, 60 г қаймақ, 2 ас қасық қызанақ пастасы, 1 ас қасық ұн, тұз, дәміне қарай қара бұрыш, дастарханға ұсынуға көк шөптер</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қырыққабатты және аршылған пиязды шағын текшелерге бөліп тураңыз. Туралған көкөністерді және күрішті тартылған етке қосыңыз, тұз және бұрыш қосып, араластырыңыз. Тартылған еттен шағын сопақша фрикаделькалар жасаңыз да, оларды қалыпқа салып, сорпа құйыңыз, содан соң төменгі торға қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Қырыққабат орамаларын қаймақ тұздығына батырыңыз және оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз. Пісіргеннен кейін дастарханға қоймас бұрын, туралған көк шөп себіңіз. Тұздық дайындаңыз: Бөлек тостағанға қаймақты су және қызанақ пастасымен араластырып, ұн және дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-33 Қызанақ тұздығындағы фрикаделькалар	300 - 350 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 220 г аралас тартылған ет, 2 тілім ақ нан, 1 жұмыртқа, 100 мл сүт, 1 орташа сәбіз, ½ пияз, 1 ас қасық қызанақ пастасы, 1 стақан кез келген сорпа, дәміне қарай тұз, қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қабықшасыз нанды сүтке батырыңыз, оны ақырын сығыңыз. Сәбіз бен пиязды аршып, оларды жұқа таяқшаларға кесіп, шұңғыл тостағанға салыңыз. Тартылған етті малынған нанмен және жұмыртқамен араластырыңыз. Дәміне қарай тұз және бұрыш қосыңыз. Шағын домалақ фрикаделькалар жасаңыз. Қызанақ пастасын сорпамен араластырыңыз және кішкене тұз қосыңыз. Фрикаделькаларды көкөністер салынған тостағанға салып, тұздық құйыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Етті аударыңыз және оны қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>
5-34 Қара өрік қосылған тауық аяқтары	300 - 350 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 2 тауық аяғы, 1 шағын сәбіз, ½ пияз, 80 - 90 г сүйексіз қара өрік, 1 стақан сорпа немесе су, 2 көк пияз үсті, дәміне қарай тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Пияз бен сәбізді жуып, аршыңыз және оларды жұқалап тураңыз. Оларды сорпа тәрелкесіне жайыңыз. Тауық аяқтарына тұз сеуіп, туралған көкөністердің үстіне салыңыз. Үстіне қара өрік салып, сорпаны құйыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Тауық аяқтарын аударыңыз және оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз. Пісіргеннен кейін тағамға туралған көк пияз себіңіз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-35 Көкөністер қосылған пісірілген күркетауық	400 - 450 г	<b>Ингредиенттер</b> 200 г күркетауық сүбесі, ½ сәбіз, ½ шағын кәді, ½ пияз, 250 мл сорпа, дәміне қарай тұз, қарай бұрыш <b>Нұсқаулар</b> Барлық көкөністі жуыңыз, кәдіні дөңгелек етіп және сәбіз, пиязды орташа өлшемді тілімдерге тураңыз. Көкөністерді шұңғыл тостағанға салыңыз, үстіне туралған күркетауық етін салып, сорпа құйыңыз. Дәміне қарай тұз және бұрыш қосыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.
5-36 Пісірілген картоп	2 дана	<b>Ингредиенттер</b> 1 - 2 дана үлкен картоп (160 - 200 г) <b>Нұсқаулар</b> Аршылған картопты су қоспай шұңғыл емес тәрелкеге салыңыз да, оны тамаққа арналған пленкамен жабыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын сары май, қаймақ, ірімшік немесе дәміне қарай басқа дәмдеуіштерді қосыңыз.
5-37 Рататуй	300 - 350 г	<b>Ингредиенттер</b> 2 шағын сәбіз, ½ кәді, 1 болгар бұрышы, 1 орташа пияз, 1 түйір сарымсақ, 2 ас қасық қызанақ пюресі, 150 мл көкөніс сорпасы, 2 шымшым құрғақ орегано, дәміне қарай тұз <b>Нұсқаулар</b> Көкөністерді жуып, тазалап, бір жағынан шамамен 1 см шағын текшелерге тураңыз. Сорпаны қызанақ пюресімен араластырыңыз, тұз және үгітілген сарымсақ түйірін қосыңыз. Барлық ингредиентті араластырыңыз. Көкөністерді керамикалық немесе шыны тостағанға салыңыз. Қызанақ тұздығын құйыңыз және қақпақпен жабыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Пісіргеннен кейін дайын рататуйға кептірілген орегано себіңіз.

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-38 Бұрынғы орыс стилінде дайындалатын балық	500 - 600 г	<b>Ингредиенттер</b> 200 г көксерке немесе нәлім, ½ қызылша, 1 пияз, ½ сәбіз, 100 г қаймақ, 1 ас қасық қызанақ пастасы, 1 ас қасық ұн, 180 мл су, дәміне қарай тұз, қара бұрыш <b>Нұсқаулар</b> Пиязды, сәбізді және қызылшаны жуып, тазалап, орташа өлшемді таяқшаларға кесіңіз, содан кейін араластырыңыз. Дайындалған көкөністерді тостағанға салыңыз, су құйыңыз, тұз және қара бұрыш себіңіз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Балықтың сүйегін тазартып, оны шағын порция бөліктеріне бөліңіз. Тұздықты көкөністер қоспасы бар тостағанға қосыңыз, үстіне балықты жайыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз. Тұздық дайындаңыз: бөлек тостағанда қаймақ, қызанақ пастасы, ұнды араластырыңыз, кішкене тұз және бұрыш қосыңыз.

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-39 Мәскеу стилінде дайындалатын балық	500 - 600 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 250 г ақ сақа сүбесі (нәлім немесе көксерке), 2 қайнатылған картоп, 4 шампиньон, 1 ас қасық өсімдік майы, 60 г ірімшік, 100 г қою қаймақ, 1 лавр жапырағы, дәміне қарай тұз, бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шампиньондарды мұқият жуыңыз, құрғатыңыз және тазалаңыз. Шампиньондарды шағын текшелерге тураңыз. Балықты шағын порция бөліктеріне бөліп, тәрелкеге салыңыз. Кішкене тұз бен бұрыш себіңіз, үстіне саңырауқұлақ бөліктері мен лавр жапырағын салып, өсімдік майын жағыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Пісіру кезінде ірімшікті ірі үккіштен өткізіңіз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Балыққа қаймақ құйып, айналасына қайнатылған картоп сақиналарын салып, ірімшік, бұрыш себіңіз де, қайтадан пешке салыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз.</p>
5-40 Қатырылған пицца	350 г	<p><b>Ингредиенттер</b> Қатырылған пицца — 350 г</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қатырылған пиццаны пергамент қағазы жабылған төменгі торға қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-41 Шпинат және жаңғақтар қосылған шошқа кесек еті	3 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 250 г сүйексіз шошқа кесек еті, 60 г балғын шпинат, 1 пияз, 40 г балқарағай жаңғағы, 2 ас қасық өсімдік майы, 1 тілім бидай наны, 1 түйір сарымсақ, тұз, дәміне қарай қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Пиязды тазалап, шағын текшелерге тураңыз. Шпинатты жуып, үлкен етіп тураңыз. Сарымсақты текшелерге тураңыз. Көкөністерді тостағанда араластырыңыз, 1 ас қасық өсімдік майын, тұз және бұрыш қосыңыз. Қысқа толқынды пешке 900 Вт қуатта 1 минутқа қойыңыз. Нанды шағын бөліктерге бөліп, оны балқарағай жаңғағымен бірге көкөністер салынған тостағанға салып, араластырыңыз. Пышақ жүзін пайдаланып, ет бөліктерін жұқа тілімдерге бөліңіз. Салманы еттің барлық бөлігіне жайып, орамдар жасап, оларды ағаш таяқшалармен бекітіңіз. Орамдарды тәрелкеге салыңыз, оларға қалған майды жағыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Оларды аударыңыз және қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-42 Күріш қосылған фрикаделькалар	8 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 200 г тартылған сиыр еті, 80 - 90 г жартылай дайын болғанға дейін қайнатылған күріш, 1 орташа пияз, 1 қызанақ, 1 жұмыртқа, 1 түйір сарымсақ, тұз, дәміне қарай қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қызанақ және пиязды шағын текшелерге кесіңіз, сарымсақты тураңыз. Дайындалған көкөністерді тартылған сиыр еті бар тостағанға салып, ішіне бір жұмыртқа жарыңыз. Тұз, бұрыш және күріш қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Тартылған сиыр етінен қара өрік өлшеміндей шағын шарлар жасап, оларды жайпақ тәрелкеге салыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарыңыз. Оларды аударыңыз және қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз.</p>
5-43 Бал қосып қуырылған қой еті	450 - 500 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 500 г қой сүбесі, 2 ас қасық бал, 1 ас қасық қыша, 3 кориандр сабағы, 2 балдыркөк сабағы, 1 пияз, 2 түйір сарымсақ, 2 ас қасық көкөніс майы</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қойдың етін сіңірлер мен қабықтарды алу үшін тазалап, шағын бөліктерге бөліңіз. Үлкен тостағанда балды қыша және сары маймен араластырыңыз. Қой етінің бөліктерін маринадқа салып, қақпағын жауып, 1 сағатқа қалдырыңыз. Пияз бен сарымсақты текшелеп турап, қой еті бар тостағанға салып, қақпақпен жабыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын туралған балдыркөк және кориандр себіңіз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-44 Тауық еті мен ірімшіктен жасалған орамалар	2 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 1 тазартылған тауық сүбесі, 40 г құрғақ ақ нан, 1 жұмыртқа, 50 г жұмсақ ірімшік (бри немесе камамбер), 2 көк пияз үсті, дәміне қарай тұз, қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Пиязды текшелеп турап, ірімшігі бар тостағанға салыңыз да, қасықпен езіңіз, дәміне қарай тұз және бұрыш қосыңыз. Тауық сүбесін ұзынынан жұқа тілімдерге тураңыз, пышақпен немесе балғамен аздап жұмсартыңыз. Салманы еттің ортасына салып, орама жасаңыз. Нанды жұқа таяқшаларға кесіңіз. Жұмыртқаны аздап шайқаңыз. Орамаларды жұмыртқаға батырып, кепкен нан ұнтағына аунатыңыз да, ағаш таяқшалармен бекітіңіз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.</p>
5-45 Қызанақ тұздығындағы тауық еті	500 - 600 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 1 шағын тауық еті, 6 шампиньон, өз шырынындағы 200 г қызанақ, 1 стақан сорпа, 1 пияз, 100 г дәнексіз зәйтүн, ½ шай қасық карри ұнтағы, тұз, дәміне қарай қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тауық етін жуып, кептіріп, оны 8 - 10 порция мөлшерінде бөліктерге кесіңіз. Қанаттарының жиектері мен жұқа бөліктерін тастамаңыз. Оларды тауық сорпасын дайындау үшін пайдалануға болады. Пиязды шағын текшелерге кесіңіз. Зәйтүндерді ірілеп турап, тостағанға салыңыз да, қызанақ және дәмдеуіштермен бірге шанышқымен ұсақтаңыз. Сорпаға құйыңыз. Тауықты қуыруға арналған тұтқалы табаға салып, қызанақ соусын қосыңыз да, қақпақпен жабыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Пісіру кезінде шампиньондарды жұқа тілімдерге кесіңіз. Дыбыстық сигнал шыққанда, шампиньондарды пештен шығарып, тауық етінің үстіне қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз.</p>

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

### Ерекше жағдайлар

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-46 Жентектелген бұрыштар	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 1 болгар бұрышы, 150 г аралас тартылған ет, 60 г жартылай пісірілген күріш, 1 стақан су, 1 ½ ас қасық қызанақ пастасы, 1 ас қасық ұн, тұз, дәміне қарай бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Салма дайындаңыз: тостағанда тартылған етті пісірілген күрішпен араластырыңыз, дәміне қарай бұрыш пен тұз қосыңыз. Болгар бұрышының сабақтарын кесіңіз, дәндері мен бөліктерін тазалаңыз. Әрбір бұрышты тартылған етпен толтырып, оны дұрыстап тығыздаңыз. Бұрыштарды шұңғыл тостағанға салып, қақпақпен жабыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал бергенде, оларды шығарып, тұздықты бұрыштардың үстіне құйыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз. Тұздық дайындаңыз: ұнды қызанақ пастасы және сумен араластырып, дәміне қарай тұз және қара бұрыш қосыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-47 Расстегай балық бөліші	4 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 180 г ақ сақа сүбесі, 200 г ашытқысы жоқ қатпарлы қамыр, 3 орташа өлшемді шампиньон, 100 г пісірілген ұзын түйіршікті күріш, 1 пияз, 1 жұмыртқа сарыуызы, 2 көк пияздың жоғарғы бөлігі, тұз, дәміне қарай қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Пияздарды және саңырауқұлақтарды тазалаңыз, оларды жұқалай текшелеп туралап, шұңғыл тостағанға салыңыз. Пісірілген күрішті, кішкентай бөліктерге кесілген балықты, текшелеп туралған көк пияздарды қосып, дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Қамырды тең бөліктерге бөліңіз. Әр бөліктен әр жағы 12 см болатындай шаршы жасап, бетіне салма салыңыз. Ортасын ашық қалдырып, шеттерін берік қысып, қамырдан қайықша пішіндес бөліштер жасаңыз. Жұмыртқа сарыуызын расстегай бетіне жағып, әр бөліштің ортасына 1 шай қасық су құйыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде, оларды шығарып аударып қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз.</p>
5-48 Қуырылған ірімшік	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 160 г сулугуни ірімшігі, 60 г кепкен нан ұнтағы, 1 жұмыртқа</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Ірімшікті әр жағы 2 -2,5 см болатындай кішкентай текше етіп тураңыз. Жұмыртқаны сәл көпіршітіп, алынған қоспаға ірімшік текшелерін аунатыңыз. Ірімшікті кепкен нан ұнтағына аунатып, қадамдарды қайталаңыз (ірімшік текшелерін жұмыртқаға және кепкен нан ұнтағына қайта аунатыңыз, саусақтарыңызбен жалпайтыңыз.) Кепкен нан ұнтағына аунатылған ірімшікті жайпақ тәрелкеге салып, төменгі торға қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-49 Тауық кәуабы	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 250 г тауық еті, 1 ас қасық майонез, 1 лимон, 2 шай қасық күнжіт, 2 шымшым ұнтақталған кориандр, 1 түйір сарымсақ</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Тауық етін әр жағы 2 см болатындай етіп кішкентай бөліктерге тураңыз. Маринад дайындаңыз: сорпа құятын тәрелкеге майонез, туралған сарымсақ, лимон шырыны және цедраны салып араластырыңыз. Етті маринадпен араластырып, 1 сағатқа салқын жерде қалдырыңыз. Ет бөліктерін ағаш таяқшаларға шаншып, оларға күнжіт себіңіз. Кәуап салынған тәрелкені жоғарғы торға қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.</p>
5-50 Боярша ет	200 - 250 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 250 г шошқа төсі, 3 шампиньон, 2 ас қасық майонез, 2 жөбір сабағы, тұз, дәміне қарай қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шампиньондарды жуып, кептіріп, аршып, жұқа тілімдерге бөліңіз. Шошқа етін жуып, тұз бен бұрышты жағып тәрелкеге салыңыз. Жөбір жапырақтарын себіңіз. Саңырауқұлақ тілімдерін еттің үстіне қойыңыз. Майонезді саңырауқұлақтарға жағып, қасықпен жайыңыз. Етті қақпақты жауып пісіріңіз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал берілгенде, оларды шығарып аударып қойыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін қайта басыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-51 Ақсерке қосылған кулебяка	450 - 500 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 230 г ақсерке сүбесі, 200 г ашытқан қатпарлы қамыр, 1 пияз, 2 жұмыртқа, 3 көк пияз бастары, тұз, дәміне қарай бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Түйінді пиязды аршып кішкентай текше болатындай етіп тураңыз. Көк пиязды тураңыз. 1 жұмыртқаны бітеу пісіріп, оны текшелеп тураңыз. Балықты кішкентай текше болатындай етіп тураңыз. Туралған пияздарды, балықты және жұмыртқаны тостағанның ішіне салып араластырыңыз, тұз және дәміне қарай бұрыш қосыңыз. Қамырды ерітіп кең төртбұрыш етіп жайыңыз. Дайындалған салманы ортасына салыңыз. Салманы жабу үшін қамырдың шеттерін көтеріңіз, содан кейін пісіру кезінде шырын сыртқа ағып кетпеуі үшін шеттерін мұқият қысыңыз. Біріктірілген жері төмен қарайтындай етіп кулебяканы аударыңыз, қалған жұмыртқаны бетіне жағыңыз. Тәрелкеге қойыңыз. Оларды төменгі торға орналастырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.</p>
5-52 Ақсерке кәуабы	300 - 350 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 300 г ақсерке сүбесі, ½ лимон, 2 ас қасық туралған балдыркөк, 1 ас қасық тазартылған зәйтүн майы, дәміне қарай тұз</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Балықты үлкен текше болатындай етіп тураңыз, шұңғыл тостағанға салыңыз. Балдыркөк пен лимон шырынын қосыңыз. Дәміне қарай тұз қосып араластырыңыз, маринадтау үшін 20 минутқа қалдырыңыз. Балықтың бірнеше бөлігін ағаш таяқшаларға шаншып, бетіне зәйтүн майын жағыңыз. Кәуаптарды кең тәрелкеге салыңыз. Оны жоғарғы торға орналастырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға лимонмен ұсыныңыз.</p>

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-53 Көкөністер қосып пісірілген бақтақ	300 - 400 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 1 шағын бақтақ сүбесі, ½ сәбіз (алдын ала пісірілген), 2 насыбайгүл сабағы, 1 шағын пияз, 1 шағын қызанақ, ½ лимон, 1 ас қасық өсімдік майы, тұз, дәміне қарай қара бұрыш</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Сәбізді жұқа етіп тілімдеп, пияз бен қызанақты сақиналап тураңыз. Насыбайгүл жапырақтарын бөліңіз. Бақтақ сүбесін тәрелкеге салып, тұз бен бұрыш қосыңыз. Дайындалған көкөністерді үстіне қойыңыз (ең алдымен барлық сәбіз, содан соң қалған ингредиенттердің кезектескен қабаттары.) Балықты майға малып, бетіне үгілген лимон цедрасын себіңіз. Оларды төменгі торға орналастырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.</p>
5-54 Печенье	9 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 200 г ұн, 50 г қант ұнтағы, 60 г кептірілген өрік бөліктері, ½ шай қасық аспаздық май, 2 ас қасық су, 70 г сары май</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Кептірілген өрік бөліктерін жақсылап жуып, оларды жылы суға 20 минутқа салып, содан соң жұқа етіп тілімдеңіз. Ұнды аспаздық маймен бірге үлкен тостағанның ішіне елеңіз, сары майды қосып, үгінділер пайда болғанша қоспаны саусақтарыңызбен ысқылаңыз. Қант ұнтағын қосып, 2 ас қасық салқын суды тостағанның ішіне құйып, қамырды біртекті болғанша араластырыңыз. Кептірілген өрік бөліктерін қосып, қайта араластырыңыз. Шағын қара өрік көлеміндей шарлар жасаңыз. Оларды шанышқымен басыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.</p>

Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-55 Мүкжидек сусыны	250 - 300 г	<p><b>Ингредиенттер</b> Қатырылған мүкжидек - 50 г, қант - 35 г, су - 200 мл</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Барлық ингредиентті тостағанның ішіне салыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дайын болған соң суытып сүзіңіз.</p>
5-56 Лимон қосылған бәліш	450 - 550 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 200 г ұн, 60 г сары май, 60 г қант, 1 жұмыртқа, 2 жұмыртқа сарыуызы, 180 мл қойылтылған сүт, 1 лимон, 1 шай қасық аспаздық май</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Майды қантпен бірге шұңғыл тостағанның ішіне салып, қысқа толқынды пешке 1 минутқа 600 Ватт қуатта ерітіңіз. Еленген ұн, бір жұмыртқа және аспаздық май қосып, қамыр біртекті болғанша илеңіз, 10 минутқа қақпағын жауып қойыңыз. Қойылтылған сүт пен лимон шырыны және цедраны көпіршітіп, екі жұмыртқа сарыуызын қосып араластырыңыз. Қамырды қалыпқа жайыңыз, бетіне лимон кремін мұқият жағыңыз. Оларды төменгі торға орналастырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дастарханға ұсынбас бұрын тоңазытқышта суытып, бөліктеп кесіңіз.</p>



Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-57 Профитроль	7 дана	<p><b>Ингредиенттер</b> 1 шыны аяқ ұн, 125 г май, 1 шыны аяқ су, 4 жұмыртқа, 100 г қара шоколад, көпіршітілген кілегей</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Шыны аяқта май мен суды араластырып, 3 минутқа 600 Ватт қуатта пешке қойыңыз. Суығанша күтіп, ұн қосып жақсылап араластырыңыз. Араластырып тұрып, жұмыртқаларды бірінен соң бірін қосыңыз. Кондитерлік қапқа салып қамырды бөлу үшін қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа шеңбер қылып сығыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз. Дайын болғанда профитрольдерді кесіп суытатын торда сууы үшін қалдырыңыз. Көпіршітілген кілегеймен толтырыңыз. Ыстық шоколадпен дастарханға ұсыныңыз.</p>
5-58 Алма бәліші	300 - 400 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 4 шағын жасыл алма, 200 г ұн, 60 г сары май, ½ шай қасық қопсытқыш, 80 г қант ұнтағы, 2 - 3 ас қасық су</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Алмаларды жуып, өзегін алып тастап, жұқа бөліктерге бөліңіз. Ұнды қопсытқышпен бірге елеңіз, сары майды қосып, үгінділер пайда болғанша қоспаны саусақтарыңызбен ысқылаңыз. 2 - 3 ас қасық су мен қант ұнтағының бір бөлігін қосып қамыр біртекті болғанша илеңіз, содан кейін оны тамаққа арналған пленкамен жауып, тоңазытқышта 1 сағатқа қалдырыңыз. Қамырды тоңазытқыштан шығарып, қалыңдығы 2 мм болатын жұқа төртбұрыш етіп жайып, қалыпқа салыңыз. Алма бөліктерін қалған қант ұнтағымен араластырып, қамырдың бетіне орналастырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.</p>

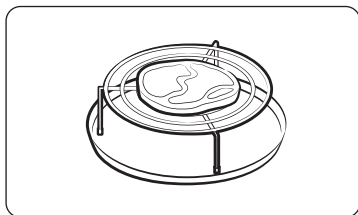
Код/тағам	Порция мөлшері	Ұсыныстар
5-59 Грек жаңғағы қосылған бәліш	700 - 800 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 300 г ұн, 100 г сары май, 200 г грек жаңғағы, 100 г қант, 125 г бал, 1 лимон, 2 жұмыртқа</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Қамыр дайындаңыз: 250 г ұнды тостағанға салып үгінділер пайда болғанша саусақтарыңызбен ысқылаңыз. 1 жұмыртқа мен қант қосып біртекті қамыр илеңіз. Бетін сүлгімен жауып, тоңазытқышта 30 минутқа қалдырыңыз. Салмасын дайындаңыз: грек жаңғағын текшелеп кесіңіз. Тостағанда бал, лимон шырыны мен цедрасын араластырыңыз, қалған жұмыртқа, ұн және грек жаңғағын қосыңыз. Қамырды пісірмеге арналған қалыпқа салып, толтырмасын бетіне жайыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.</p>
5-60 Құлпынай орамасы	600 - 700 г	<p><b>Ингредиенттер</b> 200 - 250 г құлпынай, 240 - 260 г ұн, 50 г сары май, 80 г қант, 30 мл тазартылған зәйтүн майы, 1 шай қасық құрғақ ашытқы, 120 мл сүт, 2 ас қасық крахмал</p> <p><b>Нұсқаулар</b> Ұнның жартысын тостағанға елеп, жылы сүт, 2 ас қасық қант пен ашытқы қосыңыз. Қамырды илеп, көтерілуі үшін 1 сағатқа қалдырыңыз. Қалған ұнды, сары майды және өсімдік майының жарты бөлігін қосыңыз. Қамырды біртекті болғанша илеңіз. Бетін сүлгімен жауып 1 сағатқа қалдырыңыз. Құлпынайларды жақсылап жуып, жапырақты сабақшаларын алып тастап, кішкене бөліктерге бөліңіз. Құлпынайларды тостағанға салып, крахмал мен қант салып араластырыңыз. Қабаты 0,5 см болатындай етіп қамырды жайыңыз, құлпынайларды бетіне салыңыз. Орама жасап, біріктірілген жері төмен қарайтындай етіп тәрелкеге салыңыз, бетіне өсімдік майын жағыңыз. Тәрелкені төменгі торға орналастырыңыз. Оларды қысқа толқынды пешке салыңыз. Іске қосу түймесін басыңыз.</p>

# Қысқа толқынды пешті пайдалану

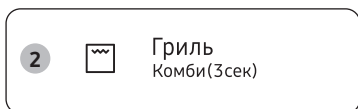
## Грильде пісіру

Қысқа толқындарды пайдаланбай гриль режимінде тағамды жылытуға және қызартып пісіруге болады.

- Қысқа толқынды пештегі ыдыстарды әрдайым пешке арналған қолғаппен ұстаңыз, себебі олар өте ыстық болады.
- Жоғарғы торда пісіру және гриль режимінде пісіру жақсы нәтижелерге әкеледі.



1. Есікті ашып, тағамды торға қойыңыз.

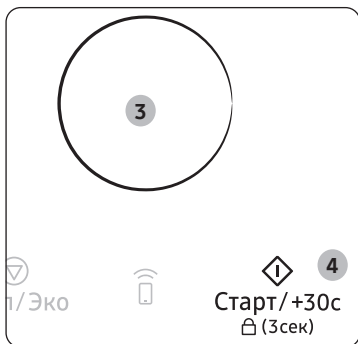


2. Гриль түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Келесі көрсеткіштер көрсетіледі:



- Гриль режимінде температураны орнату мүмкін емес.



3. Көп функциялы таңдау тетігі түймесін бұрау арқылы гриль режимінде пісіру уақытын орнатыңыз.

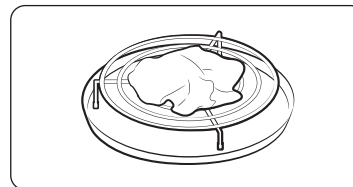
- Гриль режимінде максималды пісіру уақыты — 60 минут.

4. Старт/+30с (Іске қосу/+30с) түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Гриль режимінде пісіру басталады. Ол аяқталғанда.

- 1) Дисплейде «0» көрсетіледі.
- 2) Қысқа толқынды пеш 4 рет дыбыстық сигнал береді.
- 3) Аяқталғаны туралы еске салу сигналы 3 рет (минутына бір рет) дыбыстық сигнал береді.

## Керек-жарақтарды таңдау



Дәстүрлі конвекциямен пісіру үшін ыдыс қажет. Дегенмен әдеттегі қысқа толқынды пеште қолданатын ыдысты ғана пайдаланған жөн.

Қысқа толқынды пештерге арналған контейнерлер әдетте конвекциямен пісіру үшін жарамайды; пластик контейнерлерді, тәрелкелерді, қағаз тостағандарды, сүлгілерді және т.б. қолданбаңыз.

Біріктірілген пісіру режимін (қысқа толқын және гриль немесе конвекция) таңдағыңыз келсе, тек қысқа толқынды пештерге арналған және пешке төзімді ыдыстарды пайдаланыңыз.

### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Сәйкес ыдыс және ас үй жабдықтары туралы қосымша мәліметтерді алу үшін **Ыдыстарды пайдалану нұсқаулығы (Ыдыстарды пайдалану нұсқаулығы) тақырыбын** келесі беттен қараңыз: 51.

## Қысқа толқындармен жылыту және гриль режимін біріктіру

Сонымен қоса бір уақытта тағамды жылдам және қызартып пісіру үшін қысқа толқынмен жылыту және гриль режимін біріктіруге болады.

### ЕСКЕРТПЕ

ӘРДАЙЫМ қысқа толқынды пештерге арналған және пешке төзімді ыдысты пайдаланыңыз. Шыны немесе керамикалық тәрелкелер өте қолайлы, өйткені олар қысқа толқындардың тағамға біркелкі енуіне мүмкіндік береді.

### ЕСКЕРТПЕ

Қысқа толқынды пештегі ыдыстарды ӘРДАЙЫМ пешке арналған қолғаппен ұстаңыз, себебі олар өте ыстық болады.

Жоғарғы торда пісіруді және гриль режимінде пісіруді жақсартуға болады.

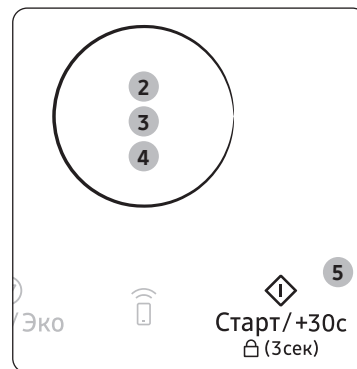
Есікті ашыңыз. Тағамды пісірілетін тағам түріне ең қолайлы болып табылатын торға қойыңыз. Торды айналмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



1. **Комби** түймесін 3 секунд басыңыз.


**Нәтиже:** Келесі көрсеткіштер көрсетіледі:

Cb - 1 (Қысқа толқын + гриль)



2. Дисплейде Cb-1 көрсеткіші көрсетілгеннен кейін **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Келесі көрсеткіштер көрсетіледі:

 (Қысқа толқын және гриль комби режимі)

3. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы пісіру уақытын орнатыңыз.
- Максималды пісіру уақыты — 60 минут. Сол кезде пісіру уақытын орнату үшін **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.
  - Гриль режимінде температураны орнату мүмкін емес.
4. Сәйкес шығыс қуаты (600, 450, 300, 180, 100 Вт) көрсетілгенше, **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы сәйкес қуат деңгейін таңдаңыз.
5. **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін басыңыз.
- Нәтиже:** Біріктіріп пісіру басталады. Ол аяқталғанда.
- 1) Дисплейде «0» көрсетіледі.
  - 2) Қысқа толқынды пеш 4 рет дыбыстық сигнал береді.
  - 3) Аяқталғаны туралы еске салу сигналы 3 рет (минутына бір рет) дыбыстық сигнал береді.

# Қысқа толқынды пешті пайдалану

## Қысқа толқындарды және конвекцияны біріктіру

Біріктіріп пісіру кезінде қысқа толқын энергиясы да, конвекциямен жылыту да пайдаланылады. Алдын ала жылыту қажет емес, өйткені қысқа толқын энергиясы бірден қолжетімді болады.

Біріктіріп пісіру режимінде көптеген тағамдарды пісіруге болады, атап айтқанда:

- қуырылған ет және құс еті;
- бәліштер мен торттар;
- жұмыртқадан және ірімшіктен жасалған тағамдар.

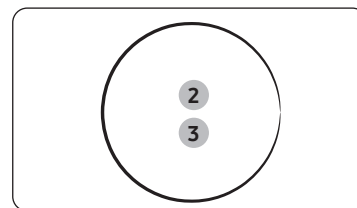
### ЕСКЕРТПЕ

ӘРДАЙЫМ қысқа толқынды пештерге арналған және пешке төзімді ыдысты пайдаланыңыз. Шыны немесе керамикалық тәрелкелер өте қолайлы, өйткені олар қысқа толқындардың тағамға біркелкі енуіне мүмкіндік береді.

### ЕСКЕРТПЕ

Қысқа толқынды пештегі ыдыстарды ӘРДАЙЫМ пешке арналған қолғаппен ұстаңыз, себебі олар өте ыстық болады. Төменгі тормен пісіруді және қызартып пісіруді жақсартуға болады.

Есікті ашыңыз. Тағамды айналмалы табаққа немесе кейін айналмалы табаққа қойылатын төменгі торға қойыңыз. Есікті жабыңыз. Қыздырғыш элементі көлденең күйде болуы қажет.



2. Дисплейде Cb-2 көрсеткіші көрсетілгенше (Қысқа толқын + Конвекция) **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұраңыз, содан кейін **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Келесі көрсеткіштер көрсетіледі:



(Қысқа толқын және конвекция комби режимі)

180° C (Температура)

3. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы тиісті температураны таңдаңыз (Температура: 40 - 200 °C). Сол кезде пісіру уақытын орнату үшін **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.

1

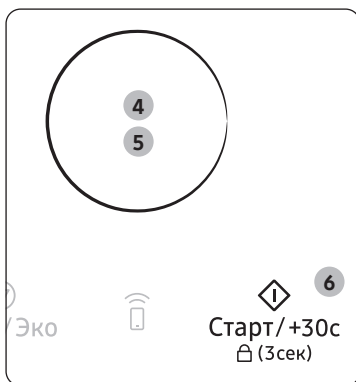


Гриль  
Комби(3сек)

1. **Комби** түймесін 3 секунд басыңыз.

**Нәтиже:** Келесі көрсеткіштер көрсетіледі:

Cb - 2 (Қысқа толқын + конвекция)



4. **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы пісіру уақытын орнатыңыз.
- Максималды пісіру уақыты — 60 минут. Сол кезде қуат деңгейін орнату үшін **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін басыңыз.
5. Сәйкес шығыс қуаты (600, 450, 300, 180, 100 Вт) көрсетілгенше, **Көп функциялы таңдау тетігі** түймесін бұрау арқылы сәйкес қуат деңгейін таңдаңыз.
6. **Старт/+30c (Іске қосу/+30c)** түймесін басыңыз.

**Нәтиже:** Біріктіріп пісіру басталады. Қысқа толқынды пеш қажетті температураға дейін жылиды және пісіру уақыты аяқталғанша қысқа толқынмен пісіру жалғасады. Ол аяқталғанда.

- 1) Дисплейде «0» көрсетіледі.
- 2) Қысқа толқынды пеш 4 рет дыбыстық сигнал береді.
- 3) Аяқталғаны туралы еске салу сигналы 3 рет (минутына бір рет) дыбыстық сигнал береді.

## Орнату

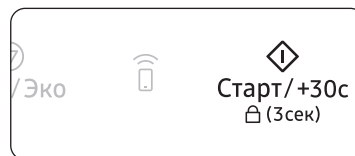
**Конвекция** түймесін және **Домашние рецепты (Авто пісіру)** түймесін бір уақытта басу арқылы қысқа толқынды пешті орнатуға болады.

	<b>Конвекция</b> Блюда на пару (3сек)
	<b>Воздушный фритюр</b> 3D Разморозка (3сек)
	<b>Гриль</b> Комби (3сек)
	<b>СВЧ</b> Устранение запахов (3сек)
	<b>Домашние рецепты</b> Поворотный стол (3сек)

Дисплей	Функция
SE-1	Wi-Fi қосылымын қосуға немесе өшіруге болады.
SE-2	Сағат уақытын орнатуға болады.
SE-3	12 сағ. немесе 24 сағ. уақыт пішімін таңдауға болады.
SE-4	Дыбысты қосуға немесе өшіруге болады.

## Блокировка управления (Балалардан бұғаттау) мүмкіндіктерін пайдалану

Қысқа толқынды пешке балалар немесе онымен таныс емес кез келген адам оны кездейсоқ іске қоса алмайтындай етіп қысқа толқынды пешті «құлыптауға» мүмкіндік беретін арнайы балалардан қорғау бағдарламасы орнатылған.



1. **Блокировка управления (Балалардан бұғаттау)** түймесін 3 секунд басыңыз.  
**Нәтиже:**
  - Қысқа толқынды пеш құлыпталған (ешбір функция таңдалмайды).
  - Дисплейде «L» әрпі көрсетіледі.
2. Қысқа толқынды пештің құлпын ашу үшін **Блокировка управления (Балалардан бұғаттау)** түймесін 3 секунд басыңыз.  
**Нәтиже:** Қысқа толқынды пешті қалыпты түрде пайдалануға болады.

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

### Поворотный стол (Айналмалы табақ) қосу/өшіру функцияларын пайдалану

**Поворотный стол (Айналмалы табақ)** түймесі айналмалы табақтың айналуын тоқтату арқылы бүкіл қысқа толқынды пешті толтыратын үлкен тәрелкелерді пайдалануға мүмкіндік береді (тек қолмен пісіру режимі).

#### ЕСКЕРТПЕ

Бұл жағдайда пісіру біркелкі болмағандықтан нәтижелер қанағаттанарлық болмайды. Пісіру процесінің ортасында тәрелкені қолмен айналдыруға кеңес береміз.

#### ЕСКЕРТУ

Қысқа толқынды пеште тағам салынбаған айналмалы табақты ешқашан пайдаланбаңыз.

**Себебі:** Бұл өртке немесе құрылғының зақымдалуына әкелуі мүмкін.




Домашние рецепты  
Поворотный стол (3сек)

1. Қысқа толқын, гриль, конвекция, алдын ала жылыту және комби функцияларын орнату кезінде **Поворотный стол (Айналмалы табақ)** түймесін 3 секунд басыңыз.

- Ол алдын ала бағдарламаланған функциямен немесе Қысқа толқын, Гриль, Конвекция, алдын ала жылыту және Комби түймесін баспағанда қолжетімді болмайды.

**Нәтиже:** Дисплейде

**Поворотный стол (Айналмалы табақ) қосу/өшіру** таңбасы пайда болады, айналмалы табақ пісіру кезінде айналмайды.

(Поворотный стол  
 (Айналмалы табақ)  
өшірулі режимі)

2. Айналмалы табақты қайта қосу үшін **Поворотный стол (Айналмалы табақ)** түймесін қайта басыңыз.

**Нәтиже:** Дисплейде **Поворотный стол (Айналмалы табақ) қосу/өшіру** таңбасы жоғалады, айналмалы табақ айналады.

#### ЕСКЕРТПЕ

Бұл **Поворотный стол (Айналмалы табақ)** түймесі тек пісіру кезінде ғана қолжетімді.

### Устранение запахов (Дезодорацияны) қолдану

Бұл функцияны хош иісті тағамды пісіргеннен кейін немесе қысқа толқынды пештің ішінде біраз түтін болған кезде пайдаланыңыз.

Алдымен қысқа толқынды пештің ішін тазалаңыз.

1



СВЧ

Устранение запахов (3сек)

#### 1. Устранение запахов (Иссіздендіру)

түймесін 3 секунд басып, содан кейін **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесін басыңыз.

- Ол аяқталған кезде қысқа толқынды пеш дыбыстық сигнал береді.

Эко



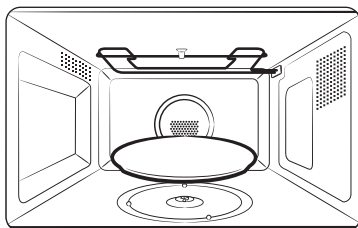
Старт/+30с  
(3сек)

#### ЕСКЕРТПЕ

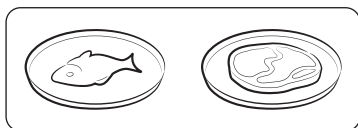
- Иссіздендіру уақыты 5 минут деп көрсетілген. **Старт/+30с (Іске қосу/+30с)** түймесі әр басылғанда, ол 30 секундқа артады, ал **Көп функциялы таңдау тетігін** әр бұрағанда, ол 10 секундқа артады және азаяды.
- Максималды дезодорация уақыты — 15 минут.

## Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты пайдалану

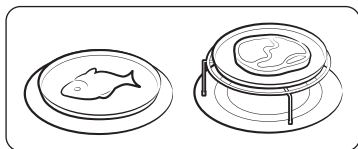
Бұл қытырлақ қабықша жасауға арналған табақпен гриль режимінде тағамның тек үстіңгі жағын қызартып қана қоймай, сонымен қатар қытырлақ қабықша жасауға арналған табақтың жоғары температурасына байланысты тағамның астыңғы жағын қытырлақ етуге және қызартуға болады. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақта дайындауға болатын бірнеше тағамды кестеден табуға болады (келесі бетті қараңыз). Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты бекон, жұмыртқа, шұжық және т.б. үшін де пайдалануға болады.



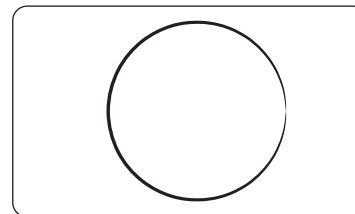
1. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты тура айналмалы табақтың үстіне қойып, кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындау арқылы оны ең жоғары қысқа толқын-гриль-тіркесімімен [600 Вт + гриль] алдын ала қыздырыңыз.
2. Бекон және жұмыртқа сияқты тағамды пісіріп жатсаңыз, оны жақсылап қызарту үшін табаққа май жағыңыз.



3. Тағамды қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа салыңыз.



4. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қысқа толқынды пештегі металл торға (немесе айналмалы табақ) қойыңыз.



5. Тиісті пісіру уақыты мен қуатты таңдаңыз. (Бүйір жақтағы кестені қараңыз)

### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

- Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты алу үшін әрқашан пеш қолғаптарын пайдаланыңыз, себебі ол өте ыстық болып кетеді.
- Қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа ыстыққа төзімді емес заттарды қоймаңыз.
- Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты ешқашан айналмалы табағы жоқ қысқа толқынды пешке қоймаңыз.
- Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты ыдыс-аяқ жуатын машинада жууға болмайтынын ескеріңіз.
- Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақтың пеш ортасында екеніне көз жеткізіңіз.
- Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты ішін бос күйде пайдаланбаңыз.

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

- Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақтың сызаттарға төзімді емес тефлон қабатымен қапталғанын ескеріңіз. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақтағы тағамды кесу үшін пышақ сияқты өткір заттарды пайдаланбаңыз.
- Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты жылы сумен және жуғыш затпен тазалап, таза сумен шайыңыз.
- Тазалау щеткасын немесе қатты губканы пайдаланбаңыз, әйтпесе үстіңгі қабаты зақымдалады.

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

### Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қолдану бойынша нұсқаулық

Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты тікелей айналмалы табақта алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты 5 минут бойы 600 Вт + гриль функциясымен алдын ала қыздырыңыз және кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындаңыз.

Тағам	Мөлшер	Жылыту уақыты (мин.)	Пісіру режимі	Пісіру уақыты (мин.)
Бекон	4 - 6 тілім	3 - 4	600 Вт + 200 °С	7 - 9
	<b>Нұсқаулар</b> Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қыздырыңыз. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа тілімдерді тізіп қойыңыз. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты жоғарғы торға қойыңыз.			
Грильде пісірілген қызанақтар	200 г	3 - 4	300 Вт + гриль	6 - 7
	<b>Нұсқаулар</b> Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қыздырыңыз. Қызанақтарды екі бөлікке бөліңіз. Үстіне сәл ірімшік салыңыз. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа шеңбер қылып орналастырып жоғарғы торға қойыңыз.			
Омлет	300 г	3 - 4	450 Вт + гриль	6 - 8
	<b>Нұсқаулар</b> 3 жұмыртқаны көпіршітіп 2 ас қасық сүт, шөптер мен дәмдеуіштер қосыңыз. Бір қызанақты текшелеп тураңыз. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қыздырып қызанақ бөліктерін табаққа салып, көпіршітілген жұмыртқаларды және 50 гр үккіштен өткізілген ірімшікті біркелкі қосыңыз. Табақты жоғарғы торға қойыңыз.			
Грильде пісірілген көкөністер	250 г	3 - 4	450 Вт + гриль	7 - 8
	<b>Нұсқаулар</b> Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қыздырып бетін 1 ас қасық маймен сылаңыз. Бұрыш, пияз бөліктері, цукини тілімдері және саңырауқұлақтар сияқты жаңа туралған көкөністерді табаққа салыңыз. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты жоғарғы торға қойыңыз.			

Тағам	Мөлшер	Жылыту уақыты (мин.)	Пісіру режимі	Пісіру уақыты (мин.)
Ішінде қоспасы бар мұздатылған мини спринг роллдар	250 г	2 - 3	1-кезең : 300 Вт + 200°С 2-кезең : Тек гриль	1-кезең : 6 - 7 2-кезең : 3 - 4
	<b>Нұсқаулар</b> Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қыздырыңыз. Спринг роллдарды табаққа біркелкі жайыңыз. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты жоғарғы торға қойыңыз.			
Қатырылған пицца	300 - 400 гр	4 - 5	600 Вт + гриль	9 - 10
	<b>Нұсқаулар</b> Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қыздырыңыз. Қатырылған пиццаны қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа қойыңыз. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты жоғарғы торға қойыңыз.			
Мұздатылған батон	250 г	3 - 4	300 Вт + 200°С	10 - 12
	<b>Нұсқаулар</b> Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қыздырыңыз. Қоспасы бар 4 мұздатылған батонды салыңыз. (мысалы көкөністер, ветчина, қызанақ тұздығы және ірімшік). Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты жоғарғы торға қойыңыз.			
Тауық наггеттері (мұздатылған)	250 г	4	600 Вт + гриль	8 - 10
	<b>Нұсқаулар</b> Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты қыздырыңыз. Тауық наггеттерін қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа салыңыз. Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақты жоғарғы торға қойыңыз.			



## Таза буға пісіру бойынша нұсқаулық

Таза буқазан буға пісіру принципіне негізделген және Samsung қысқа толқынды пешінде жылдам пісіруге арналған.

Бұл құрал күрішті, макарон өнімдерін, көкөністерді және т.б. рекордтық уақытта пісіруге (тағам құнарлықтарын сақтай отырып) өте ыңғайлы.

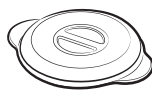
Қысқа толқынды таза буқазан жинағы 3 бұйымнан тұрады:



Табақ



Алып-салмалы науа



Қақпақ

Барлық бөлшек -10 °C және 130 °C температураға төзімді.

Тоңазытқышта сақтауға жарамды. Сондай-ақ бөлек немесе бірге пайдалануға болады.

### Пайдалану шарттары:

#### ⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Пайдалануға болмайтын жағдайлар:

- Құрамында қант немесе май мөлшері жоғары тағамдарды пісіру үшін.
- Грильмен немесе айналмалы қыздыру функциясымен не ас пісіру панелінде.

#### 📖 ЕСКЕРТПЕ

- Бірінші қолданар алдында, барлық бөлшекті сабынды сумен жақсылап жуыңыз.
- Пісіру уақытын білу үшін келесі беттегі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

### Техникалық қызмет көрсету:

- Буқазанды ыдыс-аяқ жуатын машинада жууға болады.
- Қолмен жуу кезінде, ыстық су мен ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Абразивті төсемдерді пайдаланбаңыз.
- Кейбір тағамдар (мысалы, қызанақ) пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай және өндірістік ақау емес.

### Еріту:

Мұздатылған тағамды қақпағы жоқ бу ыдысына салыңыз. Сұйықтық кәстрөлдің түбінде қалады және тағамға зиян тигізбейді.

### Пісіру:

Тағам	Порция мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Жер алмұрттары	300 г (1 - 2 дана)	900	5 - 6	Алынбалы-салынбалы науасы бар тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Жер алмұрттарын сумен шайып, тазалаңыз. Тостағанға 150 мл су құйып, оған науаны салыңыз. Жер алмұрттарын науаға салыңыз. 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.			
Брокколи	300 г	1-қадам : 900 2-қадам : 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Алынбалы-салынбалы науасы бар тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Брокколиді жуғаннан кейін, салмағын өлшеңіз. Ұқсас мөлшерде кесу. (ені 3 см, ұзындығы 4 см, биіктігі 2 см) Тостағанға 150 мл су құйып, оған науаны салыңыз. Брокколиді алып-салмалы науаға жақсылап (сабағын төмен қаратып) жайыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
Қатырылған көкөністер	300 г	1-қадам : 600 2-қадам : 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Алынбалы-салынбалы науасы бар тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Қатырылған көкөністің салмағын өлшеңіз. Тостағанға 150 мл су құйып, оған науаны салыңыз. Қатырылған көкөністі алып-салмалы науаға жақсылап жайыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
Күріш	250 г	900	15 - 18	Тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Күрішті булауға арналған тостағанға салыңыз. 500 мл салқын су құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін ақ күрішті 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз.			

## Қысқа толқынды пешті пайдалану

Тағам	Порция мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Аршылған картоптар	300 г	1-қадам : 450 2-қадам : 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Алынбалы-салынбалы науасы бар тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Картопты шайып, тазалаңыз. Қабығын аршу және бірдей өлшемде турау. (әрқайсысы 28 - 30 г) Тостағанға 150 мл су құйып, науаны енгізіңіз. Алып-салмалы науаға картопты біркелкі таратып салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
Бұқтырылған ет (салқындатылған)	400 г	600	5 ½ - 6 ½	Тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Бұқтырылған етті булауға арналған тостағанға салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Қоя тұру алдында жақсылап араластырыңыз. Пісіргеннен кейін 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.			
Сорпа (салқындатылған)	400 г	900	3 - 4	Тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Бұқтырылған етті булауға арналған тостағанға салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Қоя тұру алдында жақсылап араластырыңыз. Пісіргеннен кейін 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.			
Қатырылған сорпа	400 г	900	8 - 10	Тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Қатырылған сорпаны булауға арналған тостағанға салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Қоя тұру алдында жақсылап араластырыңыз. Пісіргеннен кейін 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.			
Тосап салмасы бар қатырылған ашытқы қамыры	150 г	600	1 ½ - 2 ½	Тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Салмасы салынған қамыр үстін салқын сумен дымқылдаңыз. 1-2 қатырылған қамырды булауға арналған тостағанға қатарластырып қойып шығыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.			

Тағам	Порция мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Қатырылған ақсерке	300 г (2 дана)	1-қадам : 600 2-қадам : 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Алынбалы-салынбалы науасы бар тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Тостағанға 150 мл су құйып, оған науаны салыңыз. Қатырылған ақсеркелерді алып-салмалы науаға жақсылап орналастырыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
Жеміс компоты	300 г	1-қадам : 900 2-қадам : 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Алынбалы-салынбалы науасы бар тостаған + қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Балғын жемістерді (мысалы, алма, алмұрт, қара өрік, сары өрік, манго немесе ананас) аршып, жуып, бірдей бөліктерге бөлгеннен немесе текшелеп турағаннан кейін өлшеңіз. Тостағанға 150 мл су құйып, оған науаны салыңыз. Алып-салмалы науаға картопты біркелкі таратып салыңыз. 1 - 2 ас қасық қант салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			

### Таза буқазанды қолдану



### Сақтық шаралары:

#### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

- Буқазанның қақпағын ашқанда өте сақ болыңыз, себебі одан шығатын бу өте ыстық болуы мүмкін.
- Пісіргеннен кейін қолдану кезінде, пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.

## SmartThings

### Орнату

Google Play Store, Galaxy Store немесе Apple App Store дүкендеріне кіріп, «SmartThings» деп іздеңіз. Samsung Electronics ұсынған SmartThings қолданбасын смарт құрылғыңызға жүктеп алып, орнатыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

- SmartThings қолданбасының қолдау көрсетілетін бағдарламалық жасақтама нұсқасы өндіруші ұсынатын ОЖ (Операциялық жүйе) қолдау көрсету саясатына сәйкес өзгертілуі мүмкін. Сонымен қатар SmartThings қолданбасына немесе қолданба қолдау көрсететін функцияларға келетін болсақ, қолданыстағы ОЖ нұсқасындағы жаңа қолданбаны жаңарту саясаты пайдалану ыңғайлылығы немесе қауіпсіздік себептеріне байланысты тоқтатылуы мүмкін.
- SmartThings қолданбасы пайдалану ыңғайлылығын немесе өнімділікті жақсарту үшін ескертусіз өзгертілуі мүмкін. Ұялы телефонның ОЖ нұсқасы жыл сайын жаңартылатындықтан, SmartThings қолданбасы да соңғы ОЖ нұсқасына сәйкес үнемі жаңартылып отырады.
- Жоғарыда аталған тармақтарға қатысты сұрақтарыңыз болса, бізге [st.service@samsung.com](mailto:st.service@samsung.com) мекенжайы бойынша хабарласыңыз
- Ұсынылатын шифрлау жүйелеріне WPA/TKIP және WPA2/AES кіреді. Кез келген жаңа немесе стандартты емес Wi-Fi аутентификация протоколдарына қолдау көрсетілмейді.
- Сымсыз желілерге қоршаған сымсыз байланыс ортасы әсер етуі мүмкін.
- Интернет провайдеріңіз сәйкестендіру үшін компьютердің немесе модемнің MAC мекенжайын тіркеген болса, құрылғыңыз интернетке қосылмауы мүмкін. Егер бұл орын алса, техникалық көмек алу үшін интернет провайдеріңізге хабарласыңыз.
- Желілік жүйенің брандмауэр параметрлері құрылғының интернетке кіруіне кедергі келтіруі мүмкін. Техникалық көмек алу үшін интернет провайдеріңізге хабарласыңыз. Бұл симптом жалғаса берсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына немесе сатушыға хабарласыңыз.
- Сымсыз кіру нүктесі (AP) параметрлерін конфигурациялау үшін AP (маршрутизатор) пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.
- Құрылғы IEEE 802.11 b/g/n және Soft-AP протоколдары бар 2,4 ГГц Wi-Fi желісіне қолдау көрсетеді. (IEEE 802.11 n ұсынылады.)
- Рұқсат етілмеген сымсыз Wi-Fi маршрутизаторлары тиісті құрылғыға қосылмауы мүмкін.

### Samsung тіркелгісі

Қолданбаны пайдалану үшін Samsung тіркелгіңізді тіркеу қажет. Samsung тіркелгіңіз болмаса, тегін Samsung тіркелгісін жасау үшін қолданбаның экрандық нұсқауларын орындаңыз.

### Іске қосу

Қосу қажет құрылғыны (тоңазытқыш, қысқа толқынды пеш, т.б.) қосыңыз, телефоныңыздағы SmartThings қолданбасын ашып, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

Жаңа құрылғы табылғанын көрсететін қалқымалы терезе пайда болса, ҚАЗІР ҚОСУ түймесін түртіңіз.

Қалқымалы терезе пайда болмаса, + түймесін түртіп, қолжетімді құрылғылар тізімінен қосу қажет құрылғыны таңдаңыз.

Құрылғыңыз қолжетімді құрылғылар тізімінде болмаса, құрылғы түрін таңдап, содан кейін арнайы құрылғы үлгісін таңдау арқылы құрылғыны қолмен қосыңыз.

Құрылғыны орнату нұсқауларын орындаңыз.

1. Samsung тіркелгіңізге кіріңіз (егер әлі кірмеген болсаңыз).
2. Құрылғыны қосыңыз.
3. Қосылымды тексеріңіз.
4. Wi-Fi желісін тауып, оған қосылыңыз.
5. Құрылғыны тіркеңіз.
6. Орнату аяқталды. Құрылғыңыз енді Менің құрылғыларым экранында карта ретінде пайда болады.

### Қысқа толқынды пешті қашықтан басқару

Қысқа толқынды пешті қашықтан басқару үшін SmartThings қолданбасындағы Қысқа толқынды пеш белгішесін таңдаңыз. Қысқа толқынды пешті басқару экраны пайда болады.

Қысқа толқынды пешті қашықтан басқару үшін Samsung Bixby, Amazon Alexa немесе Google Assistants сияқты дауысты тану көмекшілерін де пайдалануға болады.

### SmartThings қолданбасымен бақылау.

Қысқа толқынды пештің күйін тексеріңіз.

# Қысқа толқынды пешті пайдалану

SmartThings қолданбасымен қашықтан басқару.

- Пісіруді бастамас бұрын, мобильді құрылғыдан қысқа толқынды пеш параметрлерін (режим, уақыт, температура) қашықтан орнатыңыз.
- Қысқа толқынды пешті қашықтан іске қосыңыз.\*
- Қысқа толқынды пешті қашықтан өшіріңіз.
- Пісіру басталғаннан кейін, пісіру уақытын немесе температураны қашықтан орнатыңыз не өзгертіңіз.\*


Дауыспен басқару

- Дауыс арқылы қашықтан басқару үшін Vixbu қолданбасын орнатыңыз.
- Samsung Vixbu қолданбасын іске қоспас бұрын, «Hi, Vixbu» деңіз.

Автоматты түрде пісіру рецептілері

SmartThings қолданбасында Қысқа толқынды пеш белгішесін таңдаңыз. Қысқа толқынды пеш көмегімен автоматты түрде пісіру рецепттерін қарай аласыз және рецепт параметрлерін құрылғыға жібере аласыз.

## ⓘ ЕСКЕРТПЕ

\* Қысқа толқынды пештің кейбір опцияларын немесе параметрлерін қауіпсіздік себептеріне байланысты қашықтан басқару қолжетімсіз болуы мүмкін. Қашықтан іске қосу функциясын пайдалану немесе пісіру уақытын немесе температураны қашықтан өзгерту үшін қысқа толқынды пештің Ақылды басқару функциясын ҚОСУ режиміне орнатуыңыз қажет. Қысқа толқынды пешіңізде  Ақылды басқару түймесін басыңыз. Ақылды басқаруды қосу белгіше шамдары қосылады.

Ақылды басқару	ҚОСУ/ӨШІРУ			ҚОСУ	
Режимдер	Бақылау	Параметрді құрылғыға жіберу	Болдырмау	Іске қосу	Темп./уақыт өзгерту
Қысқа толқын	○	○	○	✗	✗
Гриль	○	○	○	○	○
Конвекция	○	○	○	○	○

## ⓘ ЕСКЕРТПЕ

- SmartThings қолданбасы сымсыз бөгеуілдер бар аймақтарда дұрыс емес жұмыс істеуі мүмкін.
- Қысқа толқынды пеш Wi-Fi қосылымы жоғалған жағдайда да жұмыс істеуді жалғастырады.
- Пісіру уақытын көрсетпесеңіз, қысқа толқынды пешті қашықтан іске қосу мүмкін болмайды.
- Vixbu қызметінің қолжетімділігі елге байланысты өзгеруі мүмкін. Vixbu таңдалған тілдерді және белгілі бір акценттер/диалекттерді анықтайды.
- Пайдаланушы интерфейсі құрылғыға байланысты өзгеруі мүмкін.
- Vixbu функцияларының және контент провайдерлерінің қолжетімділігі ел/байланыс операторы/тіл/құрылғы үлгісі/ОЖ нұсқасына байланысты өзгеруі мүмкін.
- iOS құрылғыларында, Eco режиміне өткенде немесе Home (Басты бет) түймесін басқанда Wi-Fi қосылымы жоғалуы мүмкін және сізге қайта қосылу керек болуы мүмкін.

## Ыдыстарды пайдалану нұсқаулығы

Қысқа толқынды пеште тағам пісіру үшін, қысқа толқындар пайдаланылатын ыдысқа шағылыспай немесе оған сіңбей, тағамға ене алуы керек.

Сондықтан ыдысты таңдағанда абай болу керек. Егер ыдыста «қысқа толқынды пештерге арналған» деп белгіленген болса, онда оны алаңдамай пайдалана беруге болады.

Төмендегі кестеде ыдыстардың әртүрлі түрлері және оларды қысқа толқынды пеште қалай пайдалану керектігі көрсетілген.

Ыдыстар	Қысқа толқынды пештерге арналған	Түсініктемелер
Алюминий фольга	✓ x	Тағамды езіліп кетуден қорғау үшін аз мөлшерде пайдалануға болады. Егер фольга пештің қабырғасына тым жақын орналасса немесе тым көп фольга пайдаланылса, доға пайда болуы мүмкін.
Қытырлақ қабықша жасауға арналған табақ	✓	8 минуттан артық алдын ала қыздырмаңыз.
Фарфор және фаянс	✓	Фарфор, керамика, жылтыратылған фаянс және сүйектен жасалған фарфор металл қаптамамен безендірілмесе, әдетте пеште пайдалануға болады.
Полиэфирлі картоннан жасалған бір реттік ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осы ыдыстарға оралады.
Фастфуд қаптамасы		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Полистирол стақандары мен контейнерлері</li> </ul>	✓	Жылы тағамға пайдалануға болады. Қатты ысыту полистиролды ерітіп жіберуі мүмкін.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Қағаз пакеттер мен газеттер</li> </ul>	x	Өрт тудыруы мүмкін.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Қайта өңделген қағаз немесе металл қаптамалар</li> </ul>	x	Доғаның пайда болуына әкелуі мүмкін.

Ыдыстар	Қысқа толқынды пештерге арналған	Түсініктемелер
Шыны ыдыс		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Пешке арналған ыдыстар</li> </ul>	✓	Металл қаптамамен безендірілмесе, пайдалануға болады.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Жұқа шыны</li> </ul>	✓	Жылы тағамдарға және сусындарға пайдалануға болады. Сынғыш шыны кенеттен қызған кезде сынуы немесе жарылуы мүмкін.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Шыны құтылар</li> </ul>	✓	Қақпақты алып тастау керек. Тек жылыту үшін пайдалануға болады.
Металл		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ыдыстар</li> </ul>	x	Доғаның пайда болуына немесе өртке әкелуі мүмкін.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Мұздатуға арналған пакеттер қысқыштары</li> </ul>	x	
Қағаз		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Тәрелкелер, стақандар, майлықтар және қағаз сүлгілер</li> </ul>	✓	Тез пісіру және қыздыру үшін пайдаланылады. Сондай-ақ артық ылғалды сіңіру үшін пайдалануға болады.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Қайта өңделген қағаз</li> </ul>	x	Доғаның пайда болуына әкелуі мүмкін.

## Ыдыстарды пайдалану нұсқаулығы

Ыдыстар	Қысқа толқынды пештерге арналған	Түсініктемелер
Пластик <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контейнерлер</li> </ul>	✓	Әсіресе ыстыққа төзімді термопластик болған жағдайда. Кейбір басқа пластиктар жоғары температурада бұзылуы немесе түсі өзгеруі мүмкін. Меламинді пластикті пайдаланбаңыз.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тамаққа арналған пленкалар</li> </ul>	✓	Ылғалды сақтау үшін пайдалануға болады. Тамаққа қол тигізбеу керек. Ыстық бу шыққандықтан пленканы алып тастағанда абай болыңыз.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мұздатқыш пакеттер</li> </ul>	✓ x	Қайнатуға немесе пеште пайдалануға болатын жағдайда ғана пайдалануға болады. Ауа өткізбейтін болмауы керек. Қажет болса, шанышқымен шаншыңыз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Ылғалды сақтау және шашырауды болдырмау үшін пайдалануға болады.

✓ : Ұсынылады      ✓ x : Сақ болыңыз      x : Қауіпті

## Пісіру нұсқаулығы

### Қысқа толқындар

Қысқа толқынды энергия тамаққа еніп, оның құрамындағы су, май және қант арқылы тартылады және сіңеді.

Қысқа толқындар тамақтағы молекулалардың тез қозғалуына әкеледі. Бұл молекулалардың тез қозғалуы үйкеліс тудырады және нәтижесінде пайда болатын қызу тамақты пісіреді.

### Пісіру

#### Қысқа толқынды пешке арналған ыдыстар:

жоғары тиімділік үшін қысқа толқынды энергия ыдыстар арқылы өткізілуі керек. Қысқа толқындар тот баспайтын болат, алюминий және мыс сияқты металдармен шағылысады, бірақ керамикадан, шыныдан, фарфор және пластиктен, қағаз бен ағаштан өте алады.

Сондықтан металдардан жасалған контейнерлерде тамақ пісірілмеуі керек.

#### Қысқа толқынды пешке жарамды тағамдар:

тағамның көптеген түрлері қысқа толқынды пешке жарамды, соның ішінде балғын немесе мұздатылған көкөністер, жемістер, макарон өнімдері, күріш, жарма, бұршақ, балық және ет. Қысқа толқынды пеште тұздықтарды, пісірілетін кремдерді, сорпаларды, буда пісірілетін пудингтерді, консервілерді және чатнилерді де пісіруге болады. Жалпы айтқанда, әдетте қысқа толқынды пеш пеште пісірілетін кез келген тағам үшін қолайлы. Мысалы, майды немесе шоколадты ерітуге болады (кеңестер, әдістер және сыбырлар бар тарауды қараңыз).

#### Пісіру барысында жабу

Тағамды пісіру барысында жабу аса маңызды, себебі су бу түрінде көтеріліп, пісіру процесіне ықпал етеді. Тағамды әртүрлі тәсілдермен жабуға болады: мысалы, керамикалық табақ, пластикалық қақпақ немесе қысқа толқынды пешке арналған пленка.

#### Қоя тұру уақыты

Пісіргеннен кейін тағамның ішіндегі температураны теңдестіру үшін қоя тұру маңызды болып табылады.

### Мұздатылған көкөністерді пісіру бойынша нұсқаулық

Қақпағы бар сәйкес шыны Ругех тостағанын пайдаланыңыз. Қысқа мерзімде қақпағын жауып пісіріңіз – кестені қараңыз. Қажетті нәтижеге қол жеткізу үшін пісіруді жалғастырыңыз.

Пісіру кезінде екі рет және пісіргеннен кейін бір рет араластырыңыз. Пісіргеннен кейін тұз, шөптер немесе май қосыңыз.

Қоя тұру уақытында қақпақпен жабыңыз.

Тағам	Порция мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Шпинат	150	600	5 - 6
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) салқын су құйыңыз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Брокколи	300	600	8 - 9
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) салқын су құйыңыз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Бұршақ	300	600	7 - 8
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) салқын су құйыңыз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Жасыл бұршақ	300	600	7 ½ - 8 ½
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) салқын су құйыңыз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Көкөніс ассорти (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300	600	7 - 8
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) салқын су құйыңыз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Көкөніс ассорти (Қытай стилінде)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) салқын су құйыңыз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		

### Балғын көкөністерді пісіруге арналған нұсқаулық

Қақпағы бар сәйкес шыны Ругех тостағанын пайдаланыңыз. Судың басқа мөлшері ұсынылмаған жағдайда әр 250 г үшін 30 - 45 мл суық су қосыңыз (2 - 3 ас қасық) – кестені қараңыз. Қысқа мерзімде қақпағын жауып пісіріңіз – кестені қараңыз. Қажетті нәтижеге қол жеткізу үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіру кезінде бір рет, пісіргеннен кейін бір рет араластырыңыз. Пісіргеннен кейін тұз, шөптер немесе май қосыңыз. Қақпақты жауып, 3 минутқа қоя тұрыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Балғын көкөністерді біркелкі бөліктерге кесіңіз. Неғұрлым ұсақ кесілсе, соғұрлым тезірек пісіріледі.

Тағам	Порция мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Брокколи	250 500	900	4 ½ - 5 7 - 8
	Нұсқаулар Бірдей өлшемдегі гүлшоғырларды дайындаңыз. Түптерін ортаға орналастырыңыз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Брюссель қырыққабаты	250	900	6 - 6 ½
	Нұсқаулар 60 - 75 мл (5 - 6 ас қасық) су құйыңыз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Сәбіздер	250	900	5 - 5 ½
	Нұсқаулар Сәбіздерді бірдей өлшемді бөліктерге бөліп тураңыз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		

## Пісіру нұсқаулығы

Тағам	Порция мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Түрлі-түсті қырыққабат	250	900	5 - 5 ½
	500		7 ½ - 8 ½
	<b>Нұсқаулар</b> Бірдей өлшемдегі гүлшоғырларды дайындаңыз. Үлкен гүлшоғырларды екіге бөліңіз. Түптерін ортаға орналастырыңыз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Кәді	250	900	4 - 4 ½
	<b>Нұсқаулар</b> Кәдіні бөліктерге бөліңіз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе аздап май қосыңыз. Сәл жұмсарғанша пісіріңіз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Баклажандар	250	900	3 ½ - 4
	<b>Нұсқаулар</b> Баклажандарды шағын бөліктерге бөліп, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Порей пиязы	250	900	4 - 4 ½
	<b>Нұсқаулар</b> Порей пиязын қалың бөліктерге бөліңіз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Саңырауқұлақтар	125	900	1 ½ - 2
	250		2 ½ - 3
	<b>Нұсқаулар</b> Шағын бүтіндей немесе бөліктерге бөлінген саңырауқұлақтар дайындаңыз. Су құймаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз бен бұрыш салыңыз. Ұсынар алдында суын төгіңіз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		

Тағам	Порция мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Пияз	250	900	5 - 5 ½
	<b>Нұсқаулар</b> Пиязды бөліктерге немесе тең екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су құйыңыз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Бұрыш	250	900	4 ½ - 5
	<b>Нұсқаулар</b> Бұрышты шағын бөліктерге бөліңіз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Картоп	250	900	4 - 5
	500		7 - 8
	<b>Нұсқаулар</b> Аршылған картоптарды өлшеп, бірдей өлшемді бөліктерге немесе төртке бөліңіз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Кольраби	250	900	5 ½ - 6
	<b>Нұсқаулар</b> Кольрабиді шағын текшелерге бөліп тураңыз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		



### Күріш және макарон өнімдерін пісіру бойынша нұсқаулық

**Күріш:** Қақпағы бар үлкен шыны Ругех тостағанын пайдаланыңыз – күрішті пісіру кезінде көлемі екі есе артады. Қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін қоя тұру алдында араластырыңыз және тұз қосыңыз немесе шөптер мен май қосыңыз. Ескерту: күріш пісіру уақыты аяқталғаннан кейін барлық суды сіңірмеуі мүмкін.

**Макарон өнімдері:** Қақпағы бар үлкен шыны Ругех тостағанын пайдаланыңыз.

Қайнаған су құйып, бір салым тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Қақпағын жаппай пісіріңіз. Пісіру кезінде және одан кейін әлсін-әлсін араластырып тұрыңыз. Қоя тұру кезінде қақпақпен жабыңыз, содан кейін суын мұқият төгіңіз.

Тағам	Порция мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Ақ күріш (бөктірілген)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
Қоңыр күріш (бөктірілген)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
Әртүрлі сорттағы күріш (күріш + жабайы күріш)	250	900	16 - 17
	Нұсқаулар 500 мл салқын су құйыңыз. 5 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Әртүрлі сорттағы жүгері (күріш + жарма)	250	900	17 - 18
	Нұсқаулар 400 мл салқын су құйыңыз. 5 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		

Тағам	Порция мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Макарон	250	900	10 - 11
	Нұсқаулар 1000 мл ыстық су қосыңыз. 5 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Жылдам дайындалатын кеспе	1 шағын пакет (80) 1 үлкен пакет (120)	900	7 - 7 ½ 9 - 9 ½
	Нұсқаулар Шыны Ругех тостағанын пайдаланыңыз. Кеспені тостағанға салып, бөлме температурасында 350 мл су құйыңыз. Ораммен қақпағын жауып, бірнеше рет тесу арқылы пісіріңіз. Пісіргеннен кейін, суын төгіп, жылдам дайындалатын кеспе дәмдеуіштерін араластырыңыз.		

### Жылыту

Қысқа толқынды пеш тамақты әдетте кәдімгі пештердің пісіру панельдері алатын уақыттың аз ғана бөлігі аралығында жылытады.

Келесі кестедегі қуат деңгейлері мен жылыту уақыттарын нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз. Кестедегі уақытта шамамен +18 және +20 °C аралығында бөлме температурасындағы сұйықтықтар немесе шамамен +5 және +7 °C аралығындағы температурада мұздатылған тағам қарастырылған.

### Орналастыру және жабу

Ет бөлігі сияқты көлемі үлкен тағам түрлерін жылытудан аулақ болыңыз - олар езіліп кетуге бейім келеді және ортасы ысымай тұрып кеуіп кетеді. Шағын бөліктерді қайта жылыту әлдеқайда тиімді.

### Қуат деңгейлері және араластыру

Кейбір тағам түрлерін 900 Вт қуатты пайдаланып қайта жылытуға болады, ал басқаларын 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатпен қайта жылыту керек.

Нұсқаулар үшін кестелерді қараңыз.

Жалпы алғанда, тағам жұқа немесе ол тым жылдам ысып кететіндей (мысалы, ет қосылған бәліш) болса, оны неғұрлым төмен қуат деңгейінде қайта жылытқан дұрыс. Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жылыту кезінде тағамды жақсылап

## Пісіру нұсқаулығы

араластырыңыз немесе аударыстырыңыз. Мүмкін болса, дастарханға қояр алдында қайта араластырыңыз.

Сұйықтықтарды және балаларға арналған тағамдарды жылытқан кезде, ерекше абай болыңыз. Сұйықтықтардың қайнап, тасып, сондай-ақ ықтимал күйіп кетпеуі үшін жылыту алдында, кезінде және жылытқаннан кейін араластырыңыз. Оларды тоқтаған қысқа толқынды пеш ішінде ұстаңыз. Сұйықтықтарға пластик қасық немесе шыны таяқша салып қойған жөн. Тағамның қатты ысып кетуіне (және соның себебінен бұзылуына) жол бермеңіз. Қажет болса, пісіру уақытын азайтып, қосымша жылыту уақытын қосқан дұрыс.

### Жылыту және қоя тұру уақыты

Тағамды алғаш рет жылытқан кезде, кейінгі пайдалану үшін жұмыс уақытын белгілеп алған жөн.

Жылытылған тағамның әрдайым толығымен ысығанына көз жеткізіңіз.

Жылытқаннан кейін, температурасы біркелкі болғанша тағамды аз уақыт қоя тұрыңыз.

Кестеде басқа уақыт ұсынылмаса, жылытқаннан кейінгі ұсынылатын қоя тұру уақыты 2 - 4 минут.

Сұйықтықтарды және балаларға арналған тағамды жылытқан кезде, ерекше абай болыңыз. Сондай-ақ қауіпсіздік шаралары бар тарауды қараңыз.

### Сұйықтықтарды жылыту

Температурасы біркелкі болу үшін қысқа толқынды пешті өшіргеннен кейін әрдайым кем дегенде 20 секунд тұра тұруына мүмкіндік беріңіз. Жылыту кезінде араластырыңыз, егер қажет болса, жылытқаннан кейін ӘРДАЙЫМ араластырыңыз. Қайнап, тасып, сондай-ақ ықтимал күйіп кетуін болдырмау үшін сусынға қасық немесе шыны таяқша салып, жылыту алдында, кезінде және одан кейін араластыру қажет.

## Балаларға арналған тағамды жылыту

### Балаларға арналған тағам:

Шұңғыл керамикалық тәрелкеге салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз.

Жылытқаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Дастарханға ұсынбас бұрын 2 - 3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырып, температурасын тексеріңіз. Ұсынылатын дастарханға қою температурасы: 30 - 40 °C аралығында.

### Балаларға арналған сүт:

Сүтті стерильді шыны бөтелкеге құйыңыз. Беті ашық күйінде жылытыңыз. Баланы тамақтандыруға арналған бөтелкені еш уақытта емізігі кигізілген күйде жылытпаңыз, әйтпесе қатты қызып кеткен жағдайда, бөтелке сынып кетуі мүмкін. Қоя тұру уақытынан бұрын жақсылап шайқаңыз және беру алдында тағы шайқаңыз! Балаға сүтін немесе тамағын бермес бұрын әрдайым оның температурасын мұқият тексеріңіз. Ұсынылатын беру температурасы: шамамен 37 °C.

### Ескерту:

Күйіп қалуын болдырмау үшін беру алдында, әсіресе балаларға арналған тағамды мұқият тексеру қажет. Келесі кестедегі қуат деңгейлері мен уақыттарды жылыту нұсқаулары ретінде пайдаланыңыз.

### Сұйықтықтар мен тамақты жылыту

Осы кестедегі қуат деңгейлері мен уақыттарды жылыту нұсқаулары ретінде пайдаланыңыз.

Тағам	Порция мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 шыны-аяқ) 300 мл (2 шыны-аяқ) 450 мл (3 шыны-аяқ) 600 мл (4 шыны-аяқ)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	<p><b>Нұсқаулар</b> Шыны-аяқтарға құйып, беті ашық күйінде жылытыңыз: Ортасында 1, бір-біріне қарама-қарсы 2, шеңбер бойымен 3 шыны-аяқ. Қоя тұру кезінде қысқа толқынды пешке салыңыз және жақсылап араластырыңыз. 1 - 2 минут қоя тұрғаннан кейін, дастарханға қойыңыз.</p>		
Сорпа (салқындатылған)	250 г 350 г 450 г 550 г	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	<p><b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамикалық тәрелкеге немесе шұңғыл керамикалық тостағанға құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қайта жылытқаннан кейін, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қоймас бұрын, қайтадан араластырыңыз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.</p>		
Бұқтырылған ет (салқындатылған)	350 г	600	4 ½ - 5 ½
	<p><b>Нұсқаулар</b> Бұқтырылған етті шұңғыл керамикалық тәрелкеге салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қайта жылыту кезінде, қоя тұру және дастарханға қою алдында әлсін-әлсін араластырып тұрыңыз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.</p>		

Тағам	Порция мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Тұздық қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600	3 ½ - 4 ½
	<p><b>Нұсқаулар</b> Макарон өнімдерін (мысалы, спагетти немесе жұмыртқа кеспесі) жалпақ керамикалық тәрелкеге салыңыз. Қысқа толқынды пешке арналған пленкамен жабыңыз. Дастарханға қоймас бұрын, араластырыңыз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.</p>		
Тұздық қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600	4 - 5
	<p><b>Нұсқаулар</b> Толтырмасы бар макарон өнімдерін (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамикалық тәрелкеге салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қайта жылыту кезінде, қоя тұру және дастарханға қою алдында әлсін-әлсін араластырып тұрыңыз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.</p>		
Бетіне соус жағылған тағам (салқындатылған)	350 г 450 г 550 г	600	4 ½ - 5 5 ½ - 6 ½ 6 ½ - 7 ½
	<p><b>Нұсқаулар</b> Керамикалық ыдысқа 2 - 3 салқындатылған ингредиенттен тұратын тағамды салыңыз. Қысқа толқынды пешке арналған пленкамен жабыңыз. 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.</p>		
Дастарханға қоюға дайын ірімшікті фондю (салқындатылған)	400 г	600	6 - 7
	<p><b>Нұсқаулар</b> Дастарханға қоюға дайын ірімшікті фондюді қолайлы өлшемдегі, қақпағы бар шыны Рухе тостағанына салыңыз. Қайта жылыту кезінде және одан кейін әлсін-әлсін араластырып тұрыңыз. Дастарханға қоймас бұрын, жақсылап араластырыңыз. 1 - 2 минут қоя тұрғаннан кейін, дастарханға қойыңыз.</p>		

# Пісіру нұсқаулығы

## Балаларға арналған тағам мен сүтті жылыту

Осы кестедегі қуат деңгейлері мен уақыттарды жылыту нұсқаулары ретінде пайдаланыңыз.

Тағам	Порция мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт
Балалар тағамы (көкөністер + ет)	190 г	600	30 сек.
	<b>Нұсқаулар</b> Керамикалық шұңғыл тәрелкеге салыңыз. Қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіру уақытынан кейін араластырыңыз. Дастарханға қоймас бұрын, жақсылап араластырыңыз және температурасын мұқият тексеріңіз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Балалар ботқасы (дән + сүт + жеміс)	190 г	600	20 сек.
	<b>Нұсқаулар</b> Керамикалық шұңғыл тәрелкеге салыңыз. Қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіру уақытынан кейін араластырыңыз. Дастарханға қоймас бұрын, жақсылап араластырыңыз және температурасын мұқият тексеріңіз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		
Балалардың қоректік қоспасы:	100 мл	300	30 - 40 сек.
	200 мл		1 мин. - 1 мин. 10 сек.
	<b>Нұсқаулар</b> Жақсылап араластырыңыз немесе шайқаңыз және стерильденген шыны бөтелкеге құйыңыз. Айналмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қақпағын жаппай пісіріңіз. Ұсынбас бұрын, жақсылап шайқаңыз және температурасын мұқият тексеріңіз. 2 - 3 минут тұрғаннан кейін әзірлеңіз.		

## Еріту

Қысқа толқынды пештер мұздатылған тағамды ерітудің ең керемет жолы. Қысқа толқынды пештер мұздатылған тағамды қысқа уақыт ішінде оңай жібітеді. Үйге аяқ астынан қонақ келіп қалса, тигізер пайдасы орасан. Мұздатылған құс етін пісіру алдында мұқият еріту керек. Жібіген кездегі сұйықтықты төгу үшін кез келген металл бекіткіші мен ораушыны алып тастаңыз. Мұздатылған тағамды қақпағы жоқ ыдысқа салыңыз. Жартылай аударып, сұйықтығын төгіңіз де, ішек-қарнын мүмкіндігінше тезірек алып тастаңыз. Жылымағанына көз жеткізу үшін арасында тағамды тексеріп тұрыңыз. Мұздатылған тағамның шағын әрі жұқа бөліктері жіби бастаса, еріту кезінде айналасына алюминий фольганың шағын қабатын орау арқылы жауып қоюға болады. Құс етінің сыртқы беті ери бастаса, ерітуді тоқтатып, жалғастырмас бұрын 20 минуттай қоя тұрыңыз. Ерітуді аяқтау үшін балықты, етті және құсты қоя тұрыңыз. Толық жібу үшін тұру уақыты жібітілетін заттың көлеміне байланысты әртүрлі болады. Төмендегі кестені қараңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Тағамның жұқа бөлігі қалың бөлігіне қарағанда тезірек жібиді және шағынырақ көлемдегі тағамның жібуіне үлкен көлемділеріне қарағанда аз уақыт кетеді. Тағамды қатыру және еріту кезінде осы кеңесті есте сақтаңыз.

Шамамен -18 және -20 °C аралығындағы температурада қатырылған тағамды еріту үшін келесі кестені нұсқау ретінде пайдаланыңыз.

Тағам	Порция мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Ет			
Тартылған ет	250 г	180	6 - 7
	500 г		8 - 13
Пісірілген ветчина	250 г	180	7 - 8
	<b>Нұсқаулар</b> Етті айналмалы табаққа қойыңыз. Жіңішке шеттерін алюминий фольгамен жауып тастаңыз. Еріту уақытының жартысы өткенде аударыңыз! 15 - 30 минут қоя тұрғаннан кейін, үстелге тартыңыз.		

Тағам	Порция мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Құс еті Тауық кесектері Бүтін тауық еті	500 г (2 дана)	180	14 - 15
	1200 г	180	32 - 34
<p><b>Нұсқаулар</b> Алдымен жалпақ керамикалық тәрелкеге тауық кесектерін терісін төмен қаратып, ал бүтін тауықтың төс етін төмен қаратып қойыңыз. Қанаттары және ұштары сияқты жұқа бөліктерін алюминий фольгамен жауып тастаңыз. Еріту уақытының жартысы өткенде аударыңыз! 15 - 60 минут қоя тұрғаннан кейін, үстелге тартыңыз.</p>			
Балық Балық сүбелері Бүтін балық	200 г	180	6 - 7
	400 г	180	11 - 13
<p><b>Нұсқаулар</b> Қатырылған балықты жалпақ керамикалық тәрелкенің ортасына салыңыз. Жұқа бөліктерін жуанырақ бөліктерінің астына орналастырыңыз. Сүбелердің жұқа шеттері мен бүтін балықтың құйрығын алюминий фольгамен жауып тастаңыз. Еріту уақытының жартысы өткенде аударыңыз! 10 - 25 минут қоя тұрғаннан кейін, үстелге тартыңыз.</p>			
Жемістер Жидектер	300 г	180	6 - 7
	<p><b>Нұсқаулар</b> Жемісті жалпақ, дөңгелек шыны тәрелкеге (диаметрі үлкен) жайыңыз. 5 - 10 минут қоя тұрғаннан кейін, үстелге тартыңыз.</p>		

Тағам	Порция мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Нан Тоқаштар (әрқайсысы шамамен 50 г) Тост/сэндвич Неміс наны (бидай + қара бидай ұны)	2 дана	180	1 - 1 ½
	4 дана		2 ½ - 3
	250 г	180	4 - 4 ½
	500 г	180	7 - 9
<p><b>Нұсқаулар</b> Айналмалы табақтың ортасына тоқаштарды шеңбер бойымен немесе нанды ас үй қағазының бетіне көлденеңінен орналастырыңыз. Еріту уақытының жартысы өткенде аударыңыз! 5 - 20 минут қоя тұрғаннан кейін, үстелге тартыңыз.</p>			

# Пісіру нұсқаулығы

## Гриль

Грильдi қыздыру элементi iшкi бөлiк төбесiнiң төменгi жағында орналасқан. Ол есiк жабық және айналмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс iстейдi. Айналмалы табақ айналған кезде, тағам бiркелкi қызарады. Грильдi 3 - 5 минут алдын ала қыздырған кезде, тағамды неғұрлым жылдам қызартады.

**Грильде қуыруға арналған ыдыс:**

Отқа төзiмдi және құрамында металл болуы керек. Пластик ыдыстың ешбiр түрiн пайдаланбаңыз, себебi ол балқиды.

**Грильде қуыруға ыңғайлы тағамдар:**

Туралған ет, шұжық, стейктер, гамбургерлер, бекон және ветчинаның жұқа тiлiмдерi, балықтың жұқа бөлiктерi, сэндвичтер мен дәмқосарлары бар қызартылған нан тiлiмiнiң барлық түрi.

**Маңызды ескерту:**

Тек гриль режимiн пайдаланған кезде, басқа нұсқау ұсынылмаса, тағамды жоғарғы торға орналастыру керек.

## Қысқа толқын + гриль

Бұл пісіру режимі грильден шығатын сәулелену жылуын қысқа толқынды пісіру жылдамдығымен біріктіреді. Ол тек есік жабық және айналмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Айналмалы науаның айналғанына қарай, тағам біркелкі қызарады.

**Қысқа толқын + гриль режимінде пісіруге арналған ыдыс**

Қысқа толқындар өтетін ыдысты пайдаланыңыз. Ыдыс отқа төзімді болуы керек. Біріктіру режимі бар металл ыдысты пайдаланбаңыз. Пластик ыдыстың ешбір түрін пайдаланбаңыз, себебі ол балқиды.

**Қысқа толқын + гриль режимінде пісіруге жарамды тағамдар:**

Біріктіру режимінде пісіруге жарамды тағамдарға жылыту мен қызартуды қажет ететін барлық пісірілген тағам түрі (мыс., пісірілген макарон), сондай-ақ тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін аз ғана уақыт кететін тағамдар жатады. Сондай-ақ бұл режимді сырты қызарып әрі қытырлақ болып пісетін (мыс., пісіру кезінде аудару қажет тауық бөлiктерi) қалың тағам бөлiктерi үшін пайдалануға болады. Қосымша мәліметтер алу үшін гриль кестесін қараңыз.

**Маңызды ескерту:**

Біріктіру режимін (қысқа толқын + гриль) пайдаланған кезде, басқа нұсқау ұсынылмаса, тағамды жоғарғы торға орналастыру керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

Екі жағын да қызарту қажет болса, тағамды аудару керек.

## Балғын тағамдарға арналған гриль нұсқаулығы

Грильдi гриль функциясы көмегiмен 2 - 3 минут алдын ала жылытыңыз.

Осы кестедегi қуат деңгейлерi мен уақыттарды грильде қуыру нұсқаулары ретiнде пайдаланыңыз.

Алған кезде, пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.

Тағам	Порция мөлшері	Қуат	1-қадам (мин.)	2-қадам (мин.)
Тост тiлiмдерi	4 дана (әрқайсысы 25 г)	Тек гриль	4 - 4 ½	3 - 4
	Нұсқаулар Тост тiлiмдерiн жоғарғы торға қатарынан қойыңыз.			
Грильде пісірілген қызанақтар	400 г (2 дана)	300 Вт + гриль	6 - 8	-
	Нұсқаулар Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне сәл ірімшік салыңыз. Жалпақ шыны Ругех тәрелкесінде шеңбер бойымен орналастырыңыз. Оны жоғарғы торға орналастырыңыз. 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
Қызанақ және ірімшік салынған тост	4 дана (300 г)	300 Вт + гриль	5 ½ - 7 ½	-
	Нұсқаулар Алдымен нан тiлiмдерiн қызартып қуырыңыз. Тостты қоспасымен жоғарғы торға қойыңыз. 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
Гавай тосты (ветчина, ананас, ірімшік тiлiмдерi)	4 дана (500 г)	300 Вт + гриль	6 - 8	-
	Нұсқаулар Алдымен нан тiлiмдерiн қызартып қуырыңыз. Тостты қоспасымен жоғарғы торға қойыңыз. 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			

Тағам	Порция мөлшері	Қуат	1-қадам (мин.)	2-қадам (мин.)
Пісірілген картоптар	500 г	600 Вт + гриль	12 - 14	-
	<b>Нұсқаулар</b> Картоптарды екіге бөліңіз. Кесілген жақтарын грильге қаратып, жоғарғы торға шеңбер бойымен орналастырыңыз.			
Гратен картоптары/ көкөністер (салқындатылған)	450 г	450 Вт + гриль	11 - 13	-
	<b>Нұсқаулар</b> Балғын гратенді кішкентай шыны Ругех тәрелкесіне қойыңыз. Тәрелкені жоғарғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
Пісірілген алмалар	2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + гриль	7 - 8	-
	<b>Нұсқаулар</b> Алмалардың өзектерін алып, мейіз және джеммен толтырыңыз. Үстіне сәл бадам тілімдерін салыңыз. Жалпақ шыны Ругех тәрелкесіне алмаларды қойыңыз. Тәрелкені тура төменгі торға қойыңыз.			
Тауық кесектері	500 г (2 дана)	300 Вт + гриль	10 - 12	9 - 11
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық кесектеріне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Оларды жоғарғы торға шеңбер бойымен орналастырыңыз. Гриль режимінде пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
Қуырылған тауық еті	1200 г	450 Вт + гриль	22 - 23	21 - 22
	<b>Нұсқаулар</b> Тауыққа май жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Тауықты төменгі торға қойыңыз. Гриль режимінде пісіргеннен кейін 5 минутқа қоя тұрыңыз.			

Тағам	Порция мөлшері	Қуат	1-қадам (мин.)	2-қадам (мин.)
Қуырылған балық	400 - 500 гр	300 Вт + гриль	6 - 8	7 - 8
	<b>Нұсқаулар</b> Бүтін балықтың терісіне май жағып, шөптер мен дәмдеуіштер қосыңыз. Екі балықты қатарымен (басынан құйрығына дейін) жоғарғы торға қойыңыз. Гриль режимінде пісіргеннен кейін 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
Плантайн	1 дана (200 г)	1-қадам 450 Вт + гриль 2-қадам гриль	7 - 7 ½	4 - 5
	<b>Нұсқаулар</b> Плантайнды аршып, қалыңдығы 1 см тілімдерге тураңыз және гриль торымен қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа қойыңыз. Барлық жағына май жағыңыз. Плантайн жұмсарып қалса, жұмсақ түрі үшін уақытты 1 - 2 минутқа азайтыңыз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.			
Тәтті картоп	200 г	450 Вт + гриль	11 - 11 ½	-
	<b>Нұсқаулар</b> Тәтті картопты аршып, қалыңдығы 1,5 см тілімдерге тураңыз және қытырлақ қабықша жасауға арналған табаққа қойып, барлық жағына май жағыңыз. Жоғарғы торға қойып, пісіріңіз. 1 - 2 минутқа қоя тұрыңыз.			

# Пісіру нұсқаулығы

## Конвекция

Конвекция режимімен пісіру — ыстық ауасы бар дәстүрлі пеште тағам пісірудің дәстүрлі және белгілі әдісі.

Қыздырғыш элемент және желдеткіш орны артқы бетте, солайша ыстық ауа айналады. Бұл режимге үстіңгі қыздырғыш элемент қолдау көрсетеді.

Конвекция режимімен пісіруге арналған ыдыстар:

Барлық кәдімгі пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысты, пісіру табасын және пісіру тақтасын — әдетте дәстүрлі конвекциялық пеште қолданатын кез келген нәрсені — пайдалануға болады.

Конвекция режимімен пісіру үшін жарамды тағамдар:

Барлық бисквит, жеке тоқаштар, орамдар және торттарды, сондай-ақ құнарлы жеміс торттарын, кондитерлік өнімдерді және суфлерлерді осы режимде жасау керек.

## Қысқа толқын + конвекция

Бұл режим қысқа толқынды пештің энергиясын ыстық ауамен біріктіреді, сондықтан тағамды қоңыр және қытырлақ етіп, пісіру уақытын қысқартады.

Конвекция режимімен пісіру — артқы беттегі желдеткіш арқылы айналатын ыстық ауасы бар пеште тағамды пісірудің дәстүрлі және белгілі әдісі.

Қысқа толқындар + конвекция режимінде пісіруге арналған ыдыс:

Қысқа толқындардың өтуіне мүмкіндік беру керек. Пеште пайдалануға қауіпсіз болуы керек (шыны, керамика немесе металл қаптамасы жоқ фарфор сияқты); Қысқа толқын + гриль режимінде сипатталған ыдысқа ұқсас.

Қысқа толқын + конвекция режимінде пісіруге жарамды тағамдар:

Ет пен құс етінің барлық түрі, сондай-ақ көмештер мен гратен, бисквит және жеңіл жеміс торттары, бәліштер мен үгінділер, қуырылған көкөністер, тоқаштар мен нандар.

## Балғын және мұздатылған тағам үшін конвекция бойынша нұсқаулық

Конвекцияны автоматты қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат деңгейлері мен уақыттарды конвекциямен пісіруге арналған нұсқаулар ретінде пайдаланыңыз.

Алған кезде, пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.

Тағам	Порция мөлшері	Қуат	1-қадам (мин.)	2-қадам (мин.)
Пицца Қатырылған пицца (пісірілген дайын тамақ)	300 - 400 г	1 -қадам 300 Вт + 200 °C 2 -қадам Түрлендіру 180° C	7 - 9	5 - 6
Макарон Қатырылған лазанья	400 г	1 -қадам 450 Вт + 200 °C 2 -қадам Түрлендіру 200 °C	16 - 18	3 - 4



Тағам	Порция мөлшері	Қуат	1-қадам (мин.)	2-қадам (мин.)
Ет Қуырылған қой еті (орташа)	1200 - 1300 г	600 Вт + 180 °С	20 - 23	10 - 13
	<b>Нұсқаулар</b> Қой етіне май жағып, бұрыш, тұз және паприка себіңіз. Оны төменгі торға, алдымен майлы жағын төмен қаратып қойыңыз. Пісіргеннен кейін алюминий фольгаға орап, 10 - 15 минут қоя тұрыңыз.			
Қуырылған тауық еті	1000 - 1100 г	1 -қадам 450 Вт + 200 °С 2 -қадам 450 Вт + гриль	20 - 22	22 - 23 ½
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Тауық етін төменгі торға кеуде жағын алдымен төмен қаратыңыз, содан кейін жоғары қаратып салыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.			
Нан Жаңа піскен тоқаш	6 дана (350 г)	100 Вт + 180 °С	8 - 10	-
	<b>Нұсқаулар</b> Тоқаштарды төменгі торға айналдыра қойып шығыңыз. 2 - 3 минутқа қоя тұрыңыз.			

Тағам	Порция мөлшері	Қуат	1-қадам (мин.)	2-қадам (мин.)
Сарымсақ қосылған нан (салқындатылған, алдын ала пісірілген)	200 г (1 дана)	180 Вт + 200 °С	8 - 10	-
	<b>Нұсқаулар</b> Пергамент қағазындағы салқындатылған багетті төменгі торға салыңыз. Пісіргеннен кейін 2 - 3 минут қоя тұрыңыз.			
Торт Мәрмәр торт (жаңа иленген қамыр)	500 г	Тек 180 °С	38 - 43	-
	<b>Нұсқаулар</b> Жаңа иленген қамырды пісіруге арналған шағын төртбұрышты қара металл ыдысқа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Тортты төменгі торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 - 10 минут қоя тұрыңыз.			
Шағын торттар (жаңа иленге қамыр)	10 x 28 г	Тек 160 °С	31 - 34	-
	<b>Нұсқаулар</b> Жаңа иленген қамырды қағаз тостақтарға біркелкі толтырып, төменгі тордағы қаңылтыр табаға салыңыз. Пісіргеннен кейін, 5 минутқа қоя тұрыңыз.			
Піспенан (жаңа иленген қамыр)	200 - 250 г	Тек 200 °С	15 - 20	-
	<b>Нұсқаулар</b> Салқындатылған піспенан қамырын төменгі тордағы пісіру қағазына салыңыз.			
Мұздатылған торт	1000 г	180 Вт + 180 °С	18 - 20	-
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған тортты тікелей төменгі торға қойыңыз. Мұзын еріту және жылытудан кейін, 15 - 20 минутқа қоя тұрыңыз.			

## Пісіру нұсқаулығы

### Кеңестер және ұсыныстар

#### Майды еріту

50 г майды кішкентай шұңғыл шыны тәрелкеге салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Май ерігенше 900 Вт қуатын пайдаланып, 30 - 40 секунд жылытыңыз.

#### Шоколадты еріту

100 г шоколадты кішкентай шұңғыл шыны тәрелкеге салыңыз. Шоколад ерігенше 450 Вт қуатын пайдаланып, 3 - 5 секунд жылытыңыз. Еріген кезде бір немесе екі рет араластырыңыз. Алған кезде, пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз!

#### Піскен балды еріту

20 г піскен балды кішкентай шұңғыл шыны тәрелкеге салыңыз. Бал ерігенше 300 Вт қуатын пайдаланып, 20 - 30 секунд жылытыңыз.

#### Желатинді еріту

Құрғақ желатин тілімдерін (10 г) суық суға 5 минутқа қойыңыз. Кептірілген желатинді кішкентай шыны Ругех тостағанына қойыңыз. 300 Вт қуатын пайдаланып, 1 минут жылытыңыз. Ерігеннен кейін араластырыңыз.

#### Пісіруге арналған глазурь/қант ұнтағы (торт пен бәліштер үшін)

Глазурьді (шамамен 14 г) 40 г қантпен және 250 мл суық сумен тез араластырыңыз. Шыны Ругех тостағанында 900 Вт қуатын пайдаланып, глазурь/қант ұнтағы мөлдір болғанша 3 ½–4 ½ минут қақпақпен жаппай пісіріңіз. Пісіру кезінде екі рет араластырыңыз.

#### Джем пісіру

600 г жемісті (мысалы, түрлі жидек қоспасы) қақпағы бар қолайлы өлшемді шыны Ругех тостағанына салыңыз. 300 г консервіленген қантты қосып, жақсылап араластырыңыз. 900 Вт қуатын пайдаланып, 10 - 12 минут бойы қақпағы жабық күйде пісіріңіз. Пісіру кезінде бірнеше рет араластырыңыз. Бұралатын қақпақтары бар кішкентай джем құтыларына құйыңыз. Қақпақты 5 минут ұстап тұрыңыз.

#### Пудинг пісіру

Өндірушілердің нұсқауларын орындап, пудинг ұнтағын қант және сүтпен (500 мл) араластырып, жақсылап шайқаңыз. Сәйкес өлшемді қақпағы бар шыны Ругех тостағанын пайдаланыңыз. 900 Вт қуатын пайдаланып, 6 ½–7 ½ минут бойы қақпағы жабық күйде пісіріңіз. Пісіру кезінде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

#### Бадам тілімдерін қызартып пісіру

Орташа өлшемді керамикалық тәрелкеге 30 г туралған бадамды біркелкі жайыңыз. 600 Вт қуатын пайдаланып, 3 ½–4 ½ минут бойы қызартып пісіру кезінде бірнеше рет араластырыңыз. Оны қысқа толқынды пеште 2-3 минутқа қалдырыңыз. Алған кезде, пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз!

## Ақауларды жою және ақпараттық код

### Ақаулық себептерін анықтау

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Жалпылама ақпарат</b>		
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 қосұлы.	Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған.	Эко функциясын сөндіріңіз.
Микротолқынды 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.
Микротолқынды пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	Пайдаланушы тағамды аудару үшін есікті ашқан.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты бастау үшін <b>Старт/+30сек (Бастау/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз.
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	Микротолқынды пеш ұзақ уақыт бойы тағам пісіріп тұрған.	Ұзақ уақыт тағам пісіргеннен кейін микротолқынды пешті салқындатыңыз.
	Желдеткіш жұмыс істемей тұр.	Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	Тағам салмай микротолқынды пешті қолдануға әрекет еттіңіз.	Тағамды микротолқынды пешке салыңыз.
	Микротолқынды пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Микротолқынды пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылымын орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
Бір розеткаға бірнеше аша қосылған.	Бір розетканы микротолқынды пешке арнаңыз.	

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін микротолқынды 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.
Микротолқынды пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	Микротолқынды пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Микротолқынды пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Микротолқынды пештің үстінде заттар бар.	Микротолқынды пештің үстіндегі заттарды алыңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	Есік пен микротолқынды пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.	Микротолқынды пешті тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.
Қыздыру, соның ішінде Жылы ұстау функциясы дұрыс жұмыс істемейді.	Микротолқынды пеш жұмыс істемеуі мүмкін, себебі өте көп тағам пісірілуде немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Жібіту функциясы жұмыс істемей тұр.	Өте көп тағам пісірілген.	Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз.
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	Есік ұзақ уақыт ашық қалған.	Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуге мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе <b>Стоп/Эко (Іске қосу/+30с)</b> түймесін басыңыз.
	Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.	Микротолқынды 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 аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін <b>Старт/+30сек (Бастау/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Микротолқынды пеш дұрыс деңгейленген жоқ.	Микротолқынды пеш тегіс жерге орнатылмаған.	Тегіс, орнықты жерге микротолқынды пештің орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Пісіру барысында жарқыл пайда болады.	Микротолқынды пеш/жібіту функциялары кезінде темір сауыттар пайдаланылған.	Темір сауыттарды қолданбаңыз.
Тоқ қосылған кезде микротолқынды пеш дереу жұмыс істей бастайды.	Есік дұрыс жабылмаған.	Есікті жауып, қайта тексеріңіз.
Микротолқынды 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. Микротолқынды пеште су қалады.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл микротолқынды пештің ақауы емес.	Микротолқынды пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Микротолқынды пештің ішінің жарығы әр түрлі.	Функция түріне қарай, қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	Тағам пісіру барысында қуат шығысы өзгерсе ақаулық болып табылмайды. Бұл микротолқынды пештің ақауы емес.
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	Микротолқынды пешті желдету үшін тағам пісіріп болғаннан кейін желдеткіш шамамен 3 минут жұмыс істеп тұрады.	Бұл микротолқынды пештің ақауы емес.
<b>Бұрылмалы табақ</b>		
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.

## Ақауларды жою және ақпараттық код

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Бұрылмалы табақ айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.	Тағам қалдығы микротолқынды пештің табанына тұрып қалған.	Микротолқынды пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.
<b>Гриль</b>		
Жұмыс кезінде түтін шығады.	Алғаш рет микротолқынды пешті пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер микротолқынды пешті 2 - 3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Микротолқынды 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.
<b>Микротолқынды пеш</b>		
Микротолқынды пеш қызбайды.	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
Қыздырған кезде түтін шығады.	Алғаш рет микротолқынды пешті пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер микротолқынды пешті 2 - 3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Микротолқынды пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
Микротолқынды пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.	Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.
Микротолқынды 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 микротолқынды пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Микротолқынды пеш дұрыс пісірмейді.	Тағам пісіру барысында микротолқынды пештің есігі жиі ашылған.	Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Микротолқынды пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.	Микротолқынды пештің басқару құралдарын дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.
	Гриль немесе басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.	Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.
<b>Булау</b>		
Буға пісірген кезде судың қайнап жатқанын естимін.	Су бу қыздырғыштың көмегімен қызады.	Бұл қысқа толқынды пештің ақауы емес.
Бумен пісіруді тоқтатқанда әдеттен тыс дыбыс шығады.	Бумен пісіру аяқталған соң бу қыздырғышының ішінен су шығарылады.	Бұл қысқа толқынды пештің ақауы емес.
<b>Булау</b>		
Буға пісірген кезде судың қайнап жатқанын естимін.	Су бу қыздырғыштың көмегімен қызады.	Бұл қысқа толқынды пештің ақауы емес.
Бумен пісіруді тоқтатқанда әдеттен тыс дыбыс шығады.	Бумен пісіру аяқталған соң бу қыздырғышының ішінен су шығарылады.	Бұл қысқа толқынды пештің ақауы емес.

## SmartThings қолданбасы

Мәселе	Әрекет
Қолданбалар дүкенінде «SmartThings» қолданбасы болған жоқ.	SmartThings қолданбасының қолдау көрсетілетін бағдарламалық жасақтама нұсқасы өндіруші ұсынатын ОЖ (Операциялық жүйе) қолдау көрсету саясатына сәйкес өзгертілуі мүмкін. Сонымен қатар SmartThings қолданбасына немесе қолданба қолдау көрсететін функцияларға келетін болсақ, қолданыстағы ОЖ нұсқасындағы жаңа қолданбаны жаңарту саясаты пайдалану ыңғайлылығы немесе қауіпсіздік себептеріне байланысты тоқтатылуы мүмкін.
SmartThings қолданбасы жұмыс істемейді.	SmartThings қолданбасы тек қолданылатын үлгілер үшін қолжетімді.
SmartThings қолданбасы орнатылған, бірақ қысқа толқынды пешіме қосылмаған.	Қолданбаны пайдалану үшін Samsung тіркелгіңізбен жүйеге кіруіңіз керек. Маршрутизатордың қалыпты жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қолданба орнатылғаннан кейін қысқа толқынды пешті SmartThings қолданбасына қоспаған болсаңыз, қолданбаның құрылғыны тіркеу функциясы арқылы қосуыңыз керек.
Қолданбаға кіру мүмкін болмады.	Қолданбаны пайдалану үшін Samsung тіркелгіңізбен жүйеге кіруіңіз керек. Samsung тіркелгіңіз болмаса, тіркелгіні жасау үшін қолданбаның экрандық нұсқауларын орындаңыз.
Қысқа толқынды пешімді тіркеуге әрекет еткенде қате туралы хабар пайда болады.	Оңай байланыс орнату кіру нүктесіне (AP) дейінгі қашықтыққа немесе қоршаған ортадан келетін электр кедергілеріне байланысты сәтсіз болуы мүмкін. Сәл күтіңіз және әрекетті қайталаңыз.
SmartThings қолданбасы қысқа толқынды пешіме сәтті қосылды, бірақ жұмыс істемейді.	SmartThings қолданбасынан шығып, қайта қосыңыз немесе маршрутизаторды ажыратып, қайта қосыңыз. Қысқа толқынды пешке жеткізілетін негізгі қуат көзін негізгі қосқышта өшіріңіз немесе ашаны (орнатылған болса) 60 секундқа шығарып, әрекетті қайталамас бұрын, қайта қосыңыз.

## ЕСКЕРТПЕ

Жоғарыдағы нұсқаулар мәселені шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Келесі ақпаратты оқып шығуыңыз;

- Қысқа толқынды пештің артында әдетте басып шығарылатын үлгі және сериялық нөмірлері
- Кепілдік туралы мәліметтер
- Мәселенің нақты сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Ақпараттық кодтар

Код	Сипаттамасы	Әрекет
C-20	Температура датчигін тексеру қажет.	<p><b>Стоп/Эко (Іске қосу/+30с)</b> түймесін басып, қайта пайдаланыңыз. Егер ол қайта орын алса, қысқа толқынды пешті 30 секундтан артық уақытқа өшіріп, қайта орнатып көріңіз.</p> <p>Қайта пайда болса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.</p>
C-F1	Тек EEPROM оқу немесе жазу функциясы жұмыс істемеген кезде орын алады.	
C-21	Температура датчигі берілген температурадан асатын температураны анықтайды.	<p>Қысқа толқынды пешті, өнімді салқындату үшін өшіріп, қайта баптап көріңіз.</p> <p>Қайта пайда болса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.</p>

## Ақауларды жою және ақпараттық код

Код	Сипаттамасы	Әрекет
C-F2	Сенсорлық түйме ақаулы.	Қайта көру үшін <b>Стоп/Эко (Іске қосу/+30с)</b> түймесін басыңыз.
C-d0		Кілттерді тазалаңыз және кілттің айналасында судың бар-жоғын тексеріңіз. Егер ол қайта орын алса, қысқа толқынды пешті 30 секундтан артық уақытқа өшіріп, қайта орнатып көріңіз. Қайта пайда болса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Кез келген жоғарыда көрсетілмеген кодтар үшін немесе ұсынылған шешім мәселені шешпесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Техникалық сипаттамалар

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан дизайн сипаттамалары мен осы пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Қуат көзі	230 В - 50 Гц АТ
Қуат тұтыну Максималды қуат Қысқа толқынды пеш Гриль (қыздырғыш элемент) Конвекция (қыздырғыш элемент)	2900 Вт 1400 Вт 1500 Вт Макс. 2100 Вт
Шығыс қуаты	100 Вт / 900 Вт - 7 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сыртқы Пештің ішкі бөлігі	523 x 330 x 515 мм 373 x 233 x 363 мм
Көлемі	32 литр
Салмақ Таза	Шамамен 20,4 кг.



## Қосымша

### Ашық бастапқы коды бар хабарландыру

Бұл өнімге кіретін бағдарламалық жасақтама ашық бастапқы коды бар бағдарламалық жасақтаманы қамтиды.

Келесі URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0) осы өнімге қатысты ашық бастапқы лицензия ақпаратына әкеледі.



	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



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

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

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы:** Малайзия

Импорттаушы және Қазақстан Республикасының аймағында пайдаланушылардың кінәрат-талаптарын қабылдайтын мекеме: «Samsung Electronics Central Eurasia» (Самсунг Электроникс Центральная Евразия) ЖШС, Қазақстан Республикасы, Алматы қаласы, 050000, Желтоқсан көшесі, 115, 3-қабат

Импортер и организация, принимающая претензии на территории Республики Казахстан: ТОО «Samsung Electronics Central Eurasia» (Самсунг Электроникс Центральная Евразия) Республика Казахстан, город Алматы, 050000, улица Желтоқсан, 115, 3 этаж

Samsung кепілдігі өнімнің жұмысын түсіндіру, дұрыс орнатылмауын түзету немесе қалыпты тазалау немесе техникалық қызмет көрсету үшін қызмет көрсету қоңырауларын ҚАМТЫМАЙТЫНЫН ескеріңіз.

СҰРАҚТАР НЕМЕСЕ ПІКІРЛЕР БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ БІЗДІ ОНЛАЙН ТАБЫҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/ge/support">www.samsung.com/ge/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/az/support">www.samsung.com/az/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7779)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>

