



MS23H3115Q*

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и
руководство по приготовлению пищи

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного
устройства компании Samsung.

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



СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	2
Краткое наглядное руководство	12
Функции микроволновой печи	12
Печь	12
Панель управления	13
Принадлежности	13
Использование печи	14
Принцип работы микроволновой печи	14
Проверка работы печи	14
Установка времени	15
Приготовление/Разогрев пищи	15
Уровни мощности	16
Настройка времени приготовления пищи	16
Остановка приготовления пищи	16
Настройка режима энергосбережения	16
Использование режима русская кухня	17
Использование режима здорового питания	22
Использование функций автоматической быстрой разморозки	24
Использование функции замороженные блюда	25
Использование функции растапливания	26
Руководство по приготовлению пищи в пароварке	27
Использование функции сохранения тепла	29
Использование функции устранения запахов	29
Отключение звукового сигнала	29
Защитная блокировка микроволновой печи	29
Руководство по выбору посуды	30
Рекомендации по приготовлению	31
Поиск и устранение неисправностей и информационные коды	32
Устранение неисправностей	32
Информационный код	32
Технические характеристики	33


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ


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


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

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ


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


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


 Предупреждение. Риск возгорания.


 Предупреждение. Электричество.


 НЕ следует.


 НЕ разбирать.


 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.


 Обратитесь в сервисный центр за помощью.


 Важная информация

 Предупреждение. Горячая поверхность.

 Предупреждение. Взрывчатые вещества.

 НЕ прикасаться.

 Строго следуйте указаниям.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.

 Примечание

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

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

(только для функций микроволновой печи)

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

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

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

★ Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

★	Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
→	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
☒	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
★	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) — дополнительно

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

Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

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

Не допускается использование паровых очистителей.

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

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 прибором.

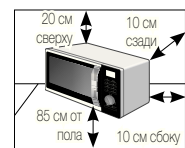
★	<p>Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования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

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

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается. (Только для моделей с вращающимся подносом).
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.



- ☑ Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности подключайте кабель питания к розетке сети переменного тока с надлежащим заземлением.
- ☑ Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

- Внутренние и внешние поверхности
 - Дверца и уплотнители дверцы
 - Вращающийся поднос и роликовые подставки (только для моделей с вращающимся подносом)
- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
 - ☑ Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
 2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью ткани, смоченной в мыльном растворе. Промывайте и вытирайте насухо.

3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте в печь чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив устройство на полную мощность.

4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

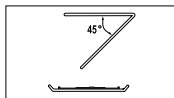
☒ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

- Не накапливались на них;
- Не мешали правильно закрывать дверцу.

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

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

(Только для моделей с поворотным нагревателем)



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

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

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

☒ **НЕ** снимайте наружный корпус печи.

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

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

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

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

☒ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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

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

	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.	✓	✓		
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ . <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

ВНИМАНИЕ					
	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓

	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Сырые яйца и целные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
	Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве. (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

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

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

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

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

- (a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.

- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

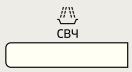


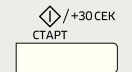
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой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

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

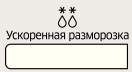


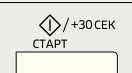
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

краткое наглядное руководство


Приготовление пищи.

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

Автоматическая ускоренная разморозка продуктов.

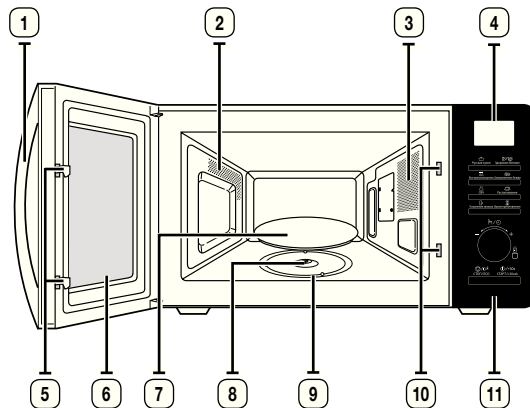
	<p>1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку Ускоренная разморозка.</p>
	<p>2. Установите категорию приготовления, повернув круговой переключатель. Нажмите на круговой переключатель, чтобы установить нужное значение.</p>
	<p>3. Выберите нужный вес, повернув круговой переключатель в соответствующее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

Добавление дополнительных 30 секунд.

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

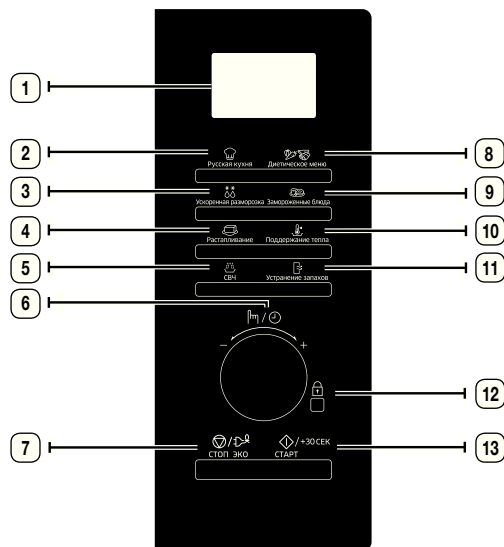
функции микроволновой печи

ПЕЧЬ



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


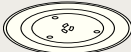

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	<p>1. Роликовая подставка устанавливается в центре печи. Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.</p>
	<p>2. Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой. Назначение: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p>
	<p>3. Пароварка, см. стр. с 27 по 28. Назначение: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.</p>

-  **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.
-  Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи:
*****BW, ***/BWT, ***X/BWT, **P**/BWT**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

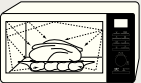
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

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

Принцип приготовления пищи.

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


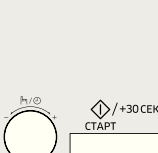
 Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:


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

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

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

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

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

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

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

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

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

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




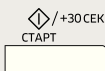
	<p>1. Нажмите на круговой переключатель. Чтобы установить время в... 24-часовом формате. 12-часовом формате.</p>
	<p>2. Поверните круговой переключатель, чтобы установить формат отображения времени. (24 часа или 12 часа). Затем нажмите на круговой переключатель, чтобы выбрать формат отображения времени.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


ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ


Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

	<p>1. Нажмите кнопку СВЧ. Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи)</p>
	<p>2. Поворачивайте круговой переключатель до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на круговой переключатель, чтобы установить нужный уровень.</p>
	<p>3. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель. Результат: Отобразится время приготовления.</p>
	<p>4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК. Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (по одному в минуту) 3) Затем вновь отобразится текущее время.


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


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

УРОВНИ МОЩНОСТИ



Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	180 Вт
НИЗКИЙ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	100 Вт

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

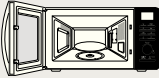

 Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.


НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

 СТАРТ	Время приготовления пищи можно увеличивать с помощью кнопки СТАРТ/+30СЕК , добавляя каждым нажатием по 30 секунд.
	Время приготовления также можно увеличить с помощью кругового переключателя , добавляя с каждым оборотом по 10 секунд.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ


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

	<ol style="list-style-type: none">1. Временная остановка<ol style="list-style-type: none">1) Откройте дверцу. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить приготовление пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК.2) Нажмите кнопку СТОП/ЭКО. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить приготовление пищи, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК.
 СТОП ЭКО	<ol style="list-style-type: none">2. Полная остановка Нажмите кнопку СТОП/ЭКО. Результат: Процесс приготовления будет остановлен. Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку СТОП/ЭКО еще раз.

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

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

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

 **Функция автоматической экономии энергии**




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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУССКАЯ КУХНЯ

Автоматическая функция Русская кухня предлагает 37 предварительно запрограммированных режимов приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

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

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Русская кухня

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
<p>1-1 Омлет</p>	<p>130 - 135 г</p>	<p>Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г</p>
<p>Инструкции</p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p>		
<p>1-2 Сосиски с зеленым горошком</p>	<p>Сосиски – 2 шт. Горячий горошек – 132 г</p>	<p>Сосиски – 2 шт. по 50 г, сливочное масло – 5 г, консервированный горошек – 135 г (без жидкости)</p>
<p>Инструкции</p> <p>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в глубокую миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.</p>		
<p>1-3 Кекс</p>	<p>180 г</p>	<p>Сахар – 45 г, ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – ½ шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г</p>
<p>Инструкции</p> <p>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.</p>		
<p>1-4 Лимонные шарики</p>	<p>190 г (5 шт.)</p>	<p>Мука – 100 г, сливочное масло – 50 г, сахар – 40 г, яичный желток – ½ шт., теплая вода – 1 ст. л., лимонная цедра, для верхнего слоя: Яичный желток – 1 шт., сахарная пудра – 3-5 г</p>
<p>Инструкции</p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.</p>		

(продолжение)

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-5 Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана — 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60–70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
	Инструкции Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.	
1-6 Мясные "Ежики"	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г (разделите на три части), отваренный рис — 40 г, соль — 1 г, черный молотый перец — ½ г, шинкованный лук — 20 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 40 мл
	Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь. (1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса. (2) Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-7 Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл
	Инструкции Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите миску в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
1-8 Свинная шейка с горчицей	250 г	(1) Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	Инструкции Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (1). Положите в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.	
1-9 Печеный картофель	140-180 г 1–2 шт.	Крупный картофель — 160–200 г (1-2 шт.)
	Инструкции Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-10 Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 130 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
1-11 Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл (3) Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала хорошо перемешайте и добавьте смесь для соуса, овощи и бульон. (2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.	
1-12 Стейк-бабочка из лосося	125 г	Стейк из лосося в форме бабочки — 150-170 г, соль — 1 г, вода — 20 г (сок лимона или апельсина на выбор — 10 г)
	Инструкции Добавьте специи к стейку из лосося. Поместите его в миску и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-13 Вареная треска с маслом и яичным соусом	120 г + 53 г соуса	Филе трески — 140-150 г (или филе судака), лимон — 10 г (выжать сок), соль — 1 г, вода — 30 г, лавровый лист — 1 шт. Соус: Яйцо, сваренное вкрутую — 20 г (½ яйца), рубленая петрушка — 3-5 г, масло — 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт — 1 мин)
	Инструкции Добавьте специи к рыбному филе. Поместите его в миску и добавьте воды. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.	
1-14 Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.	
1-15 Судак с помидорами и сыром	150 г	Филе судака — 80-100 г (или карпа), майонез — 10 г, соль — 1 г, помидоры, нарезанные кружочками — 50 г, тертый сыр — 20 г
	Инструкции Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколите их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.	

(продолжение)

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-16 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 10 г (2x5 г), нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. — 220-250 г, соль — 1 г, молотый белый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
	Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	
1-17 Перец фаршированный	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец — 2 шт. (80 г/шт), мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую миску и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.	
1-18 Стейк из лосося на пару	150–170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200-250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), вода — 20 г
	Инструкции Добавьте специи к стейку из лосося. Поместите его в миску и добавьте воды. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	

2. Суп / каша

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья "Геркулес" — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятков — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
	Инструкции Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятков, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
2-2 Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл
	Инструкции Поместите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.	
2-3 Борщ	340 г	(1) Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9% — 5 мл (по желанию)
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.	
2-4 Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл
	Инструкции Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.	

Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-5 Щи	250 г	(1) Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г
	Инструкции Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.	
2-6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.	
2-7 Корейский Рамен	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
	Инструкции Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое вместе с водой (550 мл) в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	
2-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 600 мл, цельковый черный перец — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
2-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
	Инструкции Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	

3. Напитки

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

(продолжение)




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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция Диетическое меню предлагает шестнадцать предварительно запрограммированных режимов приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 Диетическое меню <input type="text"/>	1. Нажмите кнопку Диетическое меню .
	2. Выберите категорию приготавливаемого блюда, поворачивая круговой переключатель . 1. Овощи/Крупы 2. Птица/Рыба Нажмите на круговой переключатель . Выберите приготавливаемое блюдо, поворачивая круговой переключатель . Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
 <input type="text"/>	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Овощи/Крупы

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

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1-6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.
1-7 Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (1/4 л). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минут.
1-8 Макароны из непросянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1/2 л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2-5 минут.



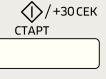
2. Птица/Рыба

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	250 г	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	250 г	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Рыбное филе на гриле	250 г	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-4 Филе лосося	150 г	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-5 Свежие креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Свежая форель	250 г	Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 столовую ложку лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функции автоматической быстрой разморозки позволяют размораживать мясо, птица, рыба, фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

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

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

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие инструкции. Перед размораживанием следует удалить упаковку.

Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. Дайте постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе. Дайте постоять 20–50 минут.
4 Фрукты/Ягоды	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА

Функция Замороженные блюда предлагает два предварительно запрограммированных режима приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув **круговой переключатель**.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 Замороженные блюда	1. Нажмите кнопку Замороженные блюда .
	2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув круговой переключатель .
	3. Нажмите на круговой переключатель , чтобы выбрать тип блюда.
	4. Выберите размер порции, повернув круговой переключатель . (См. таблицу сбоку)
	5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

В следующей таблице указаны программы автоматического разогрева для функции Замороженные блюда, количество ингредиентов и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.


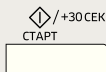
Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Готовые блюда (охлажденные)	300–350 г 400–450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2-3 минуты.
2 Вегетарианские блюда (охлажденные)	300–350 г 400–450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 2 компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами). Дайте постоять 2-3 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ РАСТАПЛИВАНИЯ

Функция Растапливание предлагает четыре предварительно запрограммированных режима приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув **круговой переключатель**.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

	1. Нажмите кнопку Растапливание .
	2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув круговой переключатель .
	3. Нажмите на круговой переключатель , чтобы выбрать тип блюда.
	4. Выберите размер порции, повернув круговой переключатель . (См. таблицу сбоку)
	5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

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

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Растопить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Ничем не закрывайте. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2 Растопить шоколад	50 г 100 г	Натрите темный шоколад на терке и положите в небольшую стеклянную миску. Ничем не закрывайте. Перемешайте после того, как он расплавится. Дайте постоять 1-2 минуты.
3 Растопить сахар	25 г 50 г	Поместите сахар в небольшую стеклянную миску. Добавьте 10 мл воды на 25 г и 20 мл на 50 г. Ничем не закрывайте. Осторожно вытащите из печи, используя прихватки! С помощью ложки или вилки вылейте карамель на бумагу для выпечки. Дайте постоять в течение 10 минут до высыхания и снимите с бумаги.
4 Размягчить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Размягчайте, не закрывая крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В ПАРОВАРКЕ

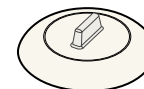
Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung. Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ. Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C. Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Не следует использовать:
 - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира;
 - с функцией гриля или функцией конвекционного тепла или на конфорке.
- Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
- Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 шт.)	800 Вт	5-6	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4-5	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7-8	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 ст. л. воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Рис	250 г	800 Вт	15-18	Чаша + Крышка
	Инструкции Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис потомиться в течение 5 минут, а коричневый рис — в течение 10 минут.			
Картофель в "мундире"	500 г	800 Вт	7-8	Чаша + Крышка
	Инструкции Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Рагу (охлажденное)	400 г	600 Вт	5-6	Чаша + Крышка
	Инструкции Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.			

Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Обращение
Суп (охлажденный)	400 г	800 Вт	3-4	Чаша + Крышка
	Инструкции Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Замороженный суп	400 г	800 Вт	8-10	Чаша + Крышка
	Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	Чаша + Крышка
	Инструкции Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Фруктовый компот	250 г	800 Вт	3-4	Чаша + Крышка
	Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 ст. л. воды и 1-2 ст. л. сахара. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			

Обращение с пароваркой Сильный пар



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

Функция сохранения тепла позволяет поддерживать температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол. Режим сохранения тепла может выполняться в течение 99 минут.

	<p>1. Нажмите кнопку Поддержание тепла.</p>
	<p>2. Поверните круговой переключатель, чтобы установить время подогрева. (Первоначально значение времени устанавливается на 99 минут).</p>
	<p>3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК. Чтобы выйти из режима сохранения тепла, откройте дверцу или нажмите кнопку СТОП/ЭКО.</p>

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

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

	<p>Завершив чистку, нажмите кнопку Устранение запахов. По завершению операции печь подаст четыре звуковых сигнала.</p>
--	---

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

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

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

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

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

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

МИКРОВОЛНЫ

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

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

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

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

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
Инструкции			
Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.			

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Суп (охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
			Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
			Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½–5½
			Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6
			Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
			Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.
Замороженные макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	450 Вт	16–16½
			Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.

поиск и устранение неисправностей и информационные коды

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Приведенные ниже ситуации являются нормальными:

- образование конденсата внутри печи;
- воздушный поток вокруг дверцы и корпуса;
- на дверце и корпусе присутствуют световые блики;
- выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

Пища оказывается плохо приготовленной.

- Правильно ли установлено время, нажата ли кнопка **СТАРТ/+30СЕК**?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты.

Продукт либо не готов, либо передержан.

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
 - Решение: установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
 - Решение: Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Лампочка не работает.

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

В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).

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

Задымление и неприятный запах при первом включении.

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

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

Подготовьте указанные ниже сведения:

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

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

ИНФОРМАЦИОННЫЙ КОД

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

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



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

Технические характеристики

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

Модель	MS23H3115Q*
Источник питания	230 В - 50 Гц
Потребление электроэнергии СВЧ	1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S (31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера печи	489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литра
Вес Нетто	Приблизительно 12 кг

※ оборудование класса I

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

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ



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

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонги-до, Корея, 443-742

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: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-5555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04240Y-00





MS23H3115Q*

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і
посібник із приготування їжі

уявіть **МОЖЛИВОСТІ**

Дякуємо за придбання цього виробу компанії
Samsung.

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



ЗМІСТ

Інформація з техніки безпеки	2
Короткий наочний посібник	12
Функції печі	12
Піч.....	12
Панель керування	13
Приладдя.....	13
Використання печі	14
Як працює мікрохвильова піч	14
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	14
Встановлення часу.....	15
Приготування/Розігрівання.....	15
Рівень потужності	16
Регулювання часу приготування	16
Зупинка приготування їжі	16
Встановлення режиму заощадження електроенергії	16
Користування функціями приготування страв російської кухні	17
Використання функцій приготування здорової їжі.....	22
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.....	24
Використання функції приготування заморожених страв.....	25
Використання функцій пом'якшення/розтоплення	26
Посібник із приготування їжі у пароварці.....	27
Користування режимом зберігання страви теплою	29
Використання функції усунення запахів	29
Вимкнення звукового сигналу.....	29
Блокування мікрохвильової печі для безпеки.....	29
Посібник із вибору посуду	30
Посібник із приготування їжі	31
Усунення несправностей та інформаційні коди	32
Вирішення проблем	32
Інформаційний код.....	32
Технічні характеристики	33

Інформація з техніки безпеки

КОРИСТУВАННЯ ЦЬЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

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

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

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



УВАГА

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



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



НЕ торкайтесь.



НЕ розбирайте виріб.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



Вийміть штепсель із розетки.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

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

Постійно дотримуйтеся цих заходів безпеки.

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








⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

(лише для режиму мікрохвиль)

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.
- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Діти не повинні чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.
- Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.
- Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може зайнятися.
- Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, талочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

	Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
	Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
	Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.
	Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

	Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.
	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.
	Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
	Пристрій не можна мити під струменем води.
	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

★	Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
★	Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
☐	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

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

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

★	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.
☐	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
☐	Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.
☐	Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

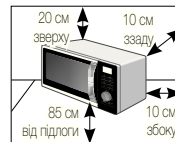
<input checked="" type="checkbox"/>	Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.
<input type="checkbox"/>	Пристрої не призначено для управління за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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



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

- ☐ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь – який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

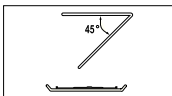
- Внутрішні і зовнішні поверхні;
 - Дверцята і ущільнювачі дверцят;
 - Скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається).
- ☐ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і чи дверцята закриваються належним чином.

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

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
 2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.
 3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.
 4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.
- ☐ **НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:
 - Не накопичувались на них;
 - Не заважали належному закриванню дверцят.

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

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



ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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

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

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

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

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

- ☑ Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

- ☑ Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ					
	Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати цей пристрій.	✓	✓	✓	✓
	Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
	Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запліненому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
	Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітрить приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
	Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
	Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, парочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓

<input type="checkbox"/>	Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель – подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓

★	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. <ul style="list-style-type: none"> Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів. 	✓	✓	✓	✓
☐	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
☐	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓

⚠ УВАГА		🔥	⚡	☠	👤
★	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих емностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
☐	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
★	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
☐	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
☐	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
☐	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
☐	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	
★	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✓	
★	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✓	

	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✓			✓
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	

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

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

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

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

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



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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





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

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





Українська - 11

короткий наочний посібник


Для приготування їжі.

 СВЧ <input type="text"/>	<p>1. Помістіть продукти в піч. Натисніть кнопку СВЧ (Мікрохвилі), щоб почати приготування страви.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Повертайте круглий регулятор, доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть круглий регулятор, щоб встановити рівень потужності.</p>
 <input type="text"/>	<p>3. Встановіть час приготування, повертаючи круглий регулятор.</p>
 +30 СЕК СТАРТ <input type="text"/>	<p>4. Натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С). Результат: Почнеється приготування страви. Коли приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.</p>

Для швидкого автоматичного розмороження продуктів.

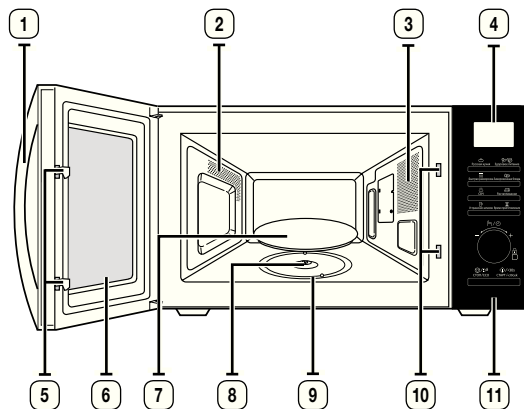
 Ускоренная разморозка <input type="text"/>	<p>1. Помістіть заморожені продукти в піч. Натисніть кнопку Ускоренная разморозка (Швидке розмороження).</p>
 <input type="text"/>	<p>2. За допомогою круглого регулятора виберіть категорію приготування. Натисніть круглий регулятор, щоб встановити потрібну категорію.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

Щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

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

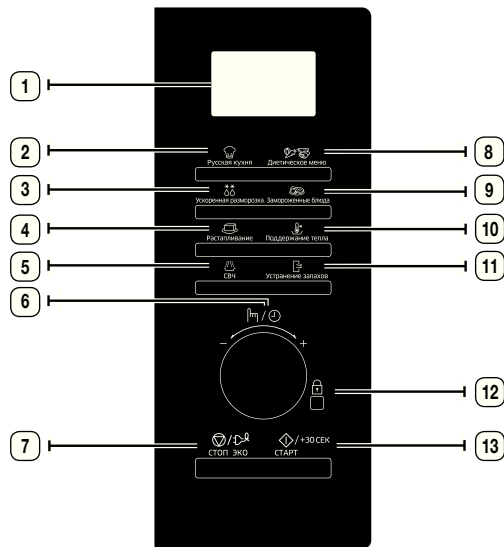
функції печі

ПІЧ



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


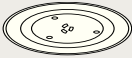

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ




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

ПРИЛАДДА

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

	<p>1. Роликова опора, яку ставлять в центрі печі. Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.</p>
	<p>2. Скляна тарілка, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою. Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.</p>
	<p>3. Пароварка, див. стор. 27-28. Призначення: Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.</p>

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

Використання печі

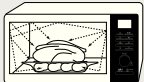
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

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

Принципи приготування їжі.

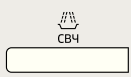

	<p>1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.</p>
	<p>2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.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

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

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

ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

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

	<p>1. Натисніть кнопку СВ4 (Мікрохвилі). Результат: На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).</p>
	<p>2. Тоді натисніть круглий регулятор (800 Вт), встановіть час від 4 до 5 хвилин, повертаючи круглий регулятор, і натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С). Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.</p> <ol style="list-style-type: none">1) Почнеться приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть 4 звукові сигнали.2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.


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


ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

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

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

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

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

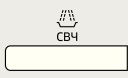


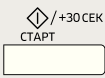
	1. Натисніть круглий регулятор. Щоб показувати час у... 24-годинному форматі. 12-годинному форматі.
	2. Поверніть круглий регулятор , щоб встановити формат відображення часу (24 або 12-годинний). Тоді натисніть круглий регулятор , щоб вибрати формат відображення часу.
	3. Повертайте круглий регулятор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


ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ


Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

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

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

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

 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

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



РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

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

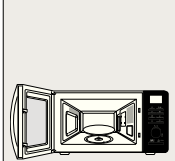
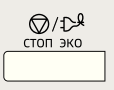
- Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

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

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

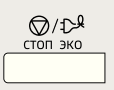

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

	<ol style="list-style-type: none">Щоб призупинити тимчасово:<ol style="list-style-type: none">Відкрийте дверцята. Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С).Натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО). Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, знову натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С).
	<ol style="list-style-type: none">Щоб зупинити повністю: натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО). Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО).

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

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

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

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

- Автоматична функція заощадження електроенергії**
Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник.
Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЯМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ РОСІЙСЬКОЇ КУХНІ

Режим автоматичного приготування російських страв містить 37 запрограмованих за часом рецептів приготування.

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

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

	<p>1. Натисніть кнопку Русская кухня (Російська кухня).</p>
	<p>2. Виберіть категорію, повертаючи круглий регулятор, тоді натисніть круглий регулятор, щоб встановити налаштування.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Меню російської кухні 2. Суп 3. Напої <p>Тоді виберіть продукти, які ви готуєте, повертаючи круглий регулятор.</p> <p>Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.</p>
	<p>3. Натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С).</p> <p>Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Піч подасть 4 звукові сигнали. 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

1. Російське меню

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-1 Омлет	130 - 135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г Вказівки Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.
1-2 Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервованний горошок – 135 г (суха вага) Вказівки У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.
1-3 Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 1/2 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г Вказівки Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.
1-4 Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – ½ шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра; для глазури: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г Вказівки Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.

(продовження)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-5 Риба по-московськи	270 г	(1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60 - 70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, третій сир – 25 г
	Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.	
1-6 Їжачки	220 г	(1) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г (розділити на три частини), звичайний варений рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний мелений перець – ½ г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
	Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуєте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку в піч. (1) Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу. (2) Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-7 Курячі ніжки з чорносливом	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160 - 180 г), чорнослив – 5 - 7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
	Вказівки Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте миску в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.	
1-8 Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, джонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.	
1-9 Печена картопля	140 - 180 г 1 - 2 шт.	Велика картопля - 160 - 200 г (1 - 2 шт.)
	Вказівки Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Нарізано порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	
1-10 Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

Українська - 18

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-11 Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте, додайте суміш для соусу, овочі та бульйон. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.	
1-12 Стейк-метелик із лосося на повільному вогні	125 г	Стейк із лосося – 150 - 170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (на вибір лимон/апелсин – 10 г (витиснути сік))
	Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.	
1-13 Тунець у масляно-яєчному соусі на повільному вогні	120 г + 53 г соусу	Філе тунця – 140 - 150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт., Соус: круто зварене яйце – 20 г (1/2 яйця), порізана петрушка – 3 - 5 г, масло – 30 г (мікрохвилі 800 Вт - 1 хв.)
	Вказівки Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-14 Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.	
1-15 Судак із помідорами та сиром	150 г	Філе судака (або коропа) – 80 - 100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г
	Вказівки Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтеся зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.	
1-16 Форель, запечена з овочами	210 - 240 г	Масло – 10 г (2 по 5 г), нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220 - 250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, масло – 5 г
	Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.	

(продовження)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-17 Фарширований болгарський перець	480 - 500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 - 190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10 - 20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 0,5 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
1-18 Стейк із лосося на парі	150 - 170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200 - 250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
	Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	

2. Суп

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Вказівки Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
2-2 М'ясна Солянка	340 г	(1) Наріzana соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.	
2 - 3 Борщ	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, наріzana соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, наріzana соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт., оцет 9 % – 5 мл за бажанням
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму.	
2 - 4 Курячий бульйон 3 ЛОКШИНОЮ	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, наріzana соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.	

Українська - 20

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-5 Азу	250 г	(1) Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
	Вказівки Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.	
2-6 Овочевий Суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.	
2-7 Корейський Рамен	120 г (1 пакет)	1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл
	Вказівки Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколіть плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	
2-8 Суп з пельменями	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10 - 12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3 - 5 шт., лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.	
2-9 Гречка	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	Вказівки Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залейте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

3. Напої

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

(продовження)

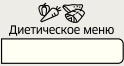

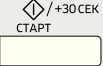
Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-6 Чай з імбиром і лимоном	200 - 250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, лимон – 1 шматок, імбир – за смаком, чай листовий – 0,5 ч. л.
	Вказівки Залийте чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горняtko.	
3-7 Какао	200 - 250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
	Вказівки Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горняtko.	
3-8 Гарячий шоколад	350 - 400 мл	Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10 %) – 250 мл, вода – 1 - 2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком
	Вказівки Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горняtko.	
3-9 Морс 3 журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	Вказівки Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.	
3-10 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.	


ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ

Функції приготування здорової їжі пропонують шістнадцять попередньо визначених налаштувань часу приготування.

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

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

	<p>1. Натисніть кнопку Диетическое меню (Здорове харчування).</p>
	<p>2. Виберіть категорію, повертаючи круглий регулятор.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Овочі/Злаки 2. Птиця/Риба <p>Натисніть круглий регулятор. Виберіть продукти, які готуєте, повертаючи круглий регулятор. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.</p>
	<p>3. Натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С). Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Піч подасть 4 звукові сигнали. 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

1. Овочі/Злаки

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

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-6 Почищена картопля	250 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45 - 60 мл (3 - 4 столові ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.
1-7 Коричневий рис	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте вдвічі більше холодної води (1/4 л). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5 - 10 хвилин.
1-8 Макарони з цільнозернової муки	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 1/2 л киплячої води, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду. Дайте постояти 1 хвилину.
1-9 Кіноа	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 1 - 3 хвилини.
1-10 Булгур	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 2 - 5 хвилин.

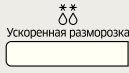




2. Птиця/Риба


Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Куряча грудинка	250 г	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 2 хвилини.
2-2 Індича грудинка	250 г	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 2 хвилини.
2-3 Філе свіжої риби	250 г	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
2-4 Філе свіжого лосося	150 г	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
2-5 Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.
2-6 Свіжа форель	250 г	Покладіть 2 свіжі цілі рибини в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 2 хвилини.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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

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

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

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200 - 1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу. Залиште на 20 - 60 хвилин.
2 Птиця	200 - 1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин. Залиште на 20 - 60 хвилин.
3 Риба	200 - 1500 г	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе. Залиште на 20 - 50 хвилин.
4 Фрукти/Ягоди	100 - 600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ СТРАВ

Функція Заморожені страви має 2 режими з попередньо встановленим часом приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Щоб задати кількість запланованих для приготування порцій, поверніть **круглий регулятор**.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

 Замороженні блюда	1. Натисніть кнопку Замороженні блюда (Заморожені страви) .
	2. Виберіть тип продуктів, повертаючи круглий регулятор .
	3. Натисніть круглий регулятор , щоб вибрати тип продуктів.
	4. Виберіть розмір порції, повертаючи круглий регулятор (дивіться таблицю збоку).
 / +30 СЕК START	5. Натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С) . Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть 4 звукові сигнали. 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.


У поданій таблиці представлено програми автоматичного розігрівання режиму «Заморожені страви», кількість продуктів і відповідні інструкції. Ці програми працюють лише в режимі мікрохвиль.


Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 Готова страв (охоложене)	300 - 350 г 400 - 450 г	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Дайте постояти 2 - 3 хвилини.
2 Вегетаріанські страви (охоложені)	300 - 350 г 400 - 450 г	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із 2-х компонентів (наприклад, слагетті з соусом або рис з овочами). Дайте постояти 2 - 3 хвилини.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПОМ'ЯКШЕННЯ/РОЗТОПЛЕННЯ

Функція пом'якшення/розтоплення має чотири програми з попередньо визначеним часом приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Щоб задати кількість запланованих для приготування порцій, поверніть **круглий регулятор**.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

 Растапливание	1. Натисніть кнопку Растапливание (Пом'якшення/розтоплення) .
	2. Виберіть тип продуктів, повертаючи круглий регулятор .
	3. Натисніть круглий регулятор , щоб вибрати тип продуктів.
	4. Виберіть розмір порції, повертаючи круглий регулятор (дивіться таблицю збоку).
 START / +30 СЕК	5. Натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С) . Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть 4 звукові сигнали. 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

У поданій таблиці представлено програми режиму «Пом'якшення/розтоплення», кількість продуктів і відповідні інструкції. Ці програми працюють лише в режимі мікрохвиль.

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

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ПАРОВАРЦІ

Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.

Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.

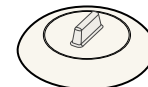
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °C до 140 °C.

Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

- Не використовуйте:
 - для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
 - у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.
- Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.
- Про час приготування можна дізнатись з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.

ДОГЛЯД.

- Пароварку можна мити в посудомийній машині.
- У разі миття руками використовуйте гарячу воду та мийочий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.
- Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть змінити колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

РОЗМОРОЖЕННЯ.

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою.

Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1 - 2 шт.)	800 Вт	5 - 6	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте 1 столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.			
Свіжі овочі	300 г	800 Вт	4 - 5	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Помийте, почистьте та наріжте на шматки однакового розміру, тоді зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.			
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	7 - 8	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Рис	250 г	800 Вт	15 - 18	Миска + Кришка
	Вказівки Викладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин.			
Картопля «в мундирах»	500 г	800 Вт	7 - 8	Миска + Кришка
	Вказівки Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 столові ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Рагу (охолоджене)	400 г	600 Вт	5 - 6	Миска + Кришка
	Вказівки Викладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.			

Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Застосування
Суп (охолоджений)	400 г	800 Вт	3 - 4	Миска + Кришка
	Вказівки Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.			
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8 - 10	Миска + Кришка
	Вказівки Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1 - 2	Миска + Кришка
	Вказівки Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1 - 2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3 - 4	Миска + Кришка
	Вказівки Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1 - 2 ст. л. води і 1 - 2 ст. л. цукру. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.			

Поводження з посудом для приготування на парі


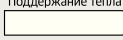





ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

- Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пара, що виходить, може бути дуже гарячою.
- Щоб користуватись виробом після приготування у пароварці, використовуйте кухонні рукавиці.

КОРИСТУВАННЯ РЕЖИМОМ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ ТЕПЛОЮ


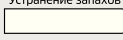
Цей режим дозволяє зберегти страву теплою, поки її не подадуть на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл. Тривалість роботи режиму зберігання страви теплою становить 99 хвилин.

 Поддержание тепла 	1. Натисніть кнопку Поддержание тепла (Зберігання страви теплою) .
	2. За допомогою круглого регулятора встановіть потрібний час. (Початковий час розігрівання становить 99 хвилин).
 +30СЕК СТАРТ 	3. Натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С) . Щоб зупинити розігрівання, відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЭКО (ЗУПИНКА/ЕКО) .

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

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ

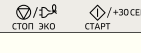

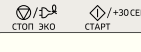

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі. Спершу почистьте піч всередині.

 Устранение запахов 	Завершивши приготування страви, натисніть кнопку Устранение запахов (Усунення запахів) . Після завершення піч подасть чотири звукові сигнали.
--	--

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




ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

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

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

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

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

посібник із вибору посуду

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

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

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

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

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МИКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром. Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

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

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

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

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 філіжанка)	800 Вт	1 - 1½
	250 мл (1 горнятка)		1½ - 2
Вказівки Налийте у горнятка і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятка посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Дайте постояти 1 - 2 хвилини.			

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3 - 3½
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½ - 6½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½ - 5½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи ячні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Дайте постояти 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5 - 6
	Вказівки Викладіть макарони з начинкою (наприклад, раволі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Дайте постояти 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½ - 6½
	Вказівки Покладіть страву з 2 - 3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Дайте постояти 3 хвилини.		
Макаронні вироби (заморожені) (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	450 Вт	16 - 16½
	Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2 - 3 хвилини.		

Українська - 31

усунення несправностей та інформаційні коди

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Знайомство з новим пристроєм зазвичай вимагає деякого часу. Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте описані нижче вирішення. Це зекономить ваш час та усуне потребу звертатись у центр обслуговування.

Такі випадки не свідчать про несправність.

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

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і натиснуто кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30С)**.
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згорання плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Страва не готова або надто запечена.

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

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище.
 - Вирішення: піч слід встановлювати подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися.
 - Вирішення: від'єднайте кабель живлення від мережі та під'єднайте знову. Ще раз встановіть час.

Не працює лампочка.

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

Всередині печі помітні іскри і чути потрiскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

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

- Це тимчасове явище, спричинене нагріванням нових деталей. Дим і запах повністю зникнуть після 10 хвилин роботи. Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонним розчином чи соком.

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

Слід мати наготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою, зазвичай вказані на задній стінці печі;
- умови гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

ІНФОРМАЦІЙНИЙ КОД

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

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

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MS23H3115Q*
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц
Споживання електроенергії Мікрохвилі	1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S (31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Гучність	23 літри
Вага Нетто	близько 12 кг

НОТАТКИ

НОТАТКИ

НОТАТКИ

НОТАТКИ

НОТАТКИ



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

Адреса виробника :
(Маєтан-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

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

DE68-04240Y-00



MS23H3115Q*

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және
тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

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

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.



МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік туралы ақпарат	2
Қысқаша нұсқаулық	12
Пештің функциялары	12
Пеш	12
Басқару панелі	13
Керек-жарақтары	13
Пешті іске пайдалану	14
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	14
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру	14
Уақытты орнату	15
Пісіру/Қыздыру	15
Қуат мәндері	16
Пісіру уақытын реттеу	16
Пісіруді тоқтату	16
Қуатты үнемдеу режимін орнату	16
Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын пайдалану	17
Денсаулыққа пайдалы пісіру функцияларын пайдалану	22
Автоматты түрде жібіту функцияларын қолдану	24
Менің табағым функцияларын пайдалану	25
Жұмсарту/еріту функцияларын пайдалану	26
Бу қуатымен пісіру нұсқаулығы	27
Жылы ұстау функцияларын пайдалану	29
Иіс кетіру функциясын қолдану	29
Сигнал құралын өшіру	29
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы	29
Ыдыс бойынша нұсқаулық	30
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес	31
Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды	32
Ақаулық себептерін анықтау	32
Ақпарат коды	32
Техникалық параметрлері	33

қауіпсіздік туралы ақпарат

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

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

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

БЕЛГШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ



ЕСКЕРТУ

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



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

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



Ескерту; Өрт қатері



Ескерту; Бет жағы ыстық



Ескерту; Тоқ



Ескерту; Жарылғыш зат



Әрекет ЕТПЕҢІЗ.



Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.



БҰЗБАҢЫЗ.



Нұсқауларды тура орындаңыз.



Ашаны розеткадан суырыңыз.



Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.



Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.



Ескерім



Маңызды

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИАТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.


Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.


Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.


ЕСКЕРТУ


(Микротолқын функциясына ғана қатысты)

- ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.
- ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.
- Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.

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

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

 Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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




★	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 шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.
★	ЕСКЕРТУ: Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абайлау керек.
★	ЕСКЕРТУ: 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 алу керек.
☞	Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
☒	Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.
★	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкестігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

<input checked="" type="checkbox"/>	Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
<input checked="" type="checkbox"/>	Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
<input type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін;
<input type="checkbox"/>	Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
<input checked="" type="checkbox"/>	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
<input checked="" type="checkbox"/>	Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

<input checked="" type="checkbox"/>	Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
<input type="checkbox"/>	Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ (Пеш функциясына ғана қатысты) - Опция	
<input checked="" type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
<input checked="" type="checkbox"/>	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
<input type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
<input type="checkbox"/>	Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

	ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.
	ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

	Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.
	Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.
	Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.
	Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.
	Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

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

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

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

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



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз. (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана қатысты)
4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

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

- ☑ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

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

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

- ☑ **ӘРҚАШАН** есік тығыздағыштарының таза екенін және есіктің дұрыс жабылатынын тексеріңіз.
- ☑ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

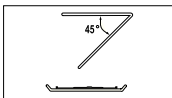
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.

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

- ☑ Саңылауларға су **ШАШПАҢЫЗ. ЕШҚАШАН** жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесі жағдайларды мұқият ескеріңіз:
 - Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
 - Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

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

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



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

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

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

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



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

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)





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

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





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

қысқаша нұсқаулық


Біраз тағам пісіргіңіз келсе.

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

Біраз тағамды автоматты түрде жібіткіңіз келсе.

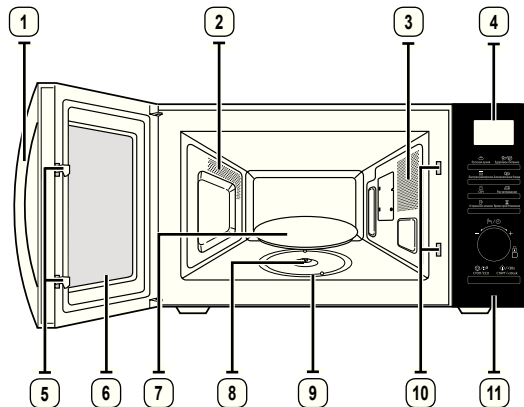
 ** Ускоренная разморозка	1. Мұздатылған тағамды пешке салыңыз. Ускоренная разморозка (Жібіту) түймешігін басыңыз.
	2. Пісіру санатын Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз. Қажетті параметрді орнату үшін Таңдау тетігі түймешігін басыңыз.
	3. Салмақты Таңдау тетігі тетігін қажетінше бұрап таңдаңыз.
 +30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

Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе мына әрекетті орындаңыз.

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

пештің функциялары

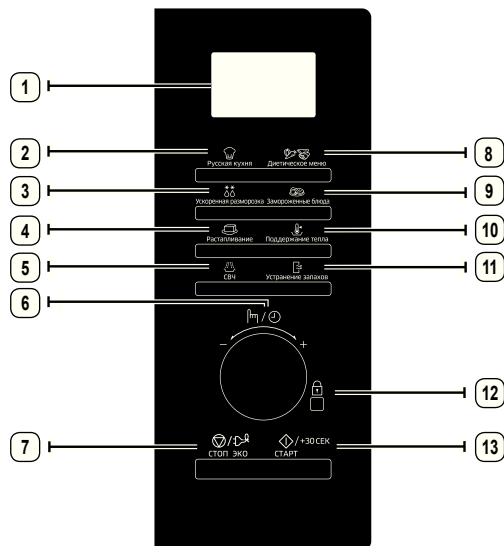
ПЕШ



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

Қазақ - 12

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



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

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

	<p>1. Айналмалы шығырық, пеш табанының ортасына қойылады. Мақсаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.</p>
	<p>2. Бұрылмалы табақ, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады. Мақсаты: Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.</p>
	<p>3. Бу кестрелі, 27-28-бетті қараңыз. Мақсаты: Пластик бу кестрелі будың қуатымен пісіру функциясын қолданған кезде пайдаланылады.</p>

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

пешті іске пайдалану

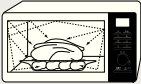
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ


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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

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

Пісіру принципі.

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


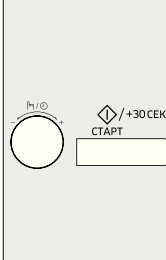
 Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептінде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:


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

ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

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

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

	<p>1. СВ4 (Микротолқын) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: 800 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) индикаторы көрсетіледі</p>
	<p>2. Таңдау тетігі (800 Вт) басылғаннан кейін, уақытты Таңдау тетігі тетігін бұрап 4-5 минутқа қойыңыз және СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. 1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.</p>

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


УАҚЫТТЫ ОРНАТУ


Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған.

Қуат көзіне қосылған кезде, дисплейде “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда






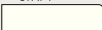
 Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.


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


ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған. Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӨРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

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

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



 **Бос** тұрған пешті ешқашан қоспаңыз.

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



ҚУАТ МӨНДЕРІ

Төмендегі қуат мөндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

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

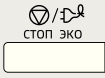
-  Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.
-  Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.


ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

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

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

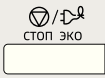
Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.


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

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

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

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

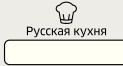

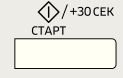
	<ul style="list-style-type: none"> • СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Дисплей сөнеді. • Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.
--	---


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

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Орыс дәстүрімен автоматты пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған 37 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

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

 <p>Русская кухня</p>	<p>1. Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру) түймешігін басыңыз.</p>
	<p>2. Таңдау тетігі тетігін бұрап пісіретін тағам санатын таңдап, содан кейін Таңдау тетігі тетігін басып орнатыңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Орыс мәзірлері 2. Сорпа 3. Сусындар <p>Содан кейін Таңдау тетігі тетігін бұрап, пісіретін тағамның түрін таңдаңыз.</p> <p>Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.</p>
	<p>3. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С) түймешігін басыңыз.</p> <p>Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1. Орыс мәзірлері

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1 Омлет	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана, сүт – 30 мл, тұз – 2 г Нұсқаулар Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-2 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық – 2 дана Ыстық бұрыш – 132 г	Шұжық – 2 дана, әрқайсысы 50 г, сары май – 5 г, қалбырдағы бұршақ – 135 г (құрғақ салмағы) Нұсқаулар Шараға терісі тесілген шұжықтарды салыңыз, бетіне пластик қақпақ жаппаңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-3 Кекс	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – ½ дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ -3 г, бидай – 100 г Нұсқаулар Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.
1-4 Лимон қосылған булочка	190 г (5 дана)	Бидай – 100 г, сары май – 50 г, қант – 40 г, жұмыртқаның сарысы – ½ дана, жылы су – 1 ас қасық, лимон қабықтары, безендіру үшін: Жұмыртқаның сарысы – 1 дана, безендіргіш шекер – 3-5 г Нұсқаулар Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.

(жалғасы)

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	(1) Шампиньон – 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май – 5 г (2) Қышқыл қаймақ – 30 г (2 x 15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана, әрқайсысы 60-70 г, тұз – 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г
	Нұсқаулар Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз (1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
1-6 Кірпі	220 г	(1) Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 120 г (үшке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 40 г, тұз - 1 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, туралған сарымсақ - 3 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г, қызанақ езбесі – 10 г, су – 40 мл
	Нұсқаулар Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Үш котлета жасаңыз. Пияз мен сарымсақты шара іспетті табаққа салыңыз. Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты пешке салыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Тұздыққа араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. (2) Пештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-7 Қара өрік қосылған тауық сирақтары	325 г 2 дана.	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), қара өрік - 5-7 дана (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл
	Нұсқаулар Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-8 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	(1) Шошқаның мойыны – 150 г, үккіштен өткізілген сәбіз – 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г, дижон қышасы – 20 г, қышқыл қаймақ – 30 г, су – 50 мл
	Нұсқаулар Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын (1) қосыңыз. Шара іспетті табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа (2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	
1-9 Картоп пісірмесі	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп – 160-200 г (1-2 дана)
	Нұсқаулар Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тарту үшін кесіңіз. Үстелге тартар алдында сары май немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-10 Рататуй	260 г	Текшелеп туралған асқабақ – 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ – 6 г, қызанақ езбесі – 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 130 мл
	<p>Нұсқаулар Құраластардың барлығын шараға салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>	
1-11 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	(1) Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық/тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 10 г, қызанақ езбесі – 10 г, қышқыл қаймақ – 30 г, су – 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана
	<p>Нұсқаулар Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға жақсылап араластырыңыз. (2) Балық пен лавр жапырағын (3) қосыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p>	
1-12 Бұқтырылған арқан балық стейгі	125 г	Көбелек тәрізді арқан балық стейгі – 150-170 г, тұз – 1 г, су -20 г (лимон/апельсин – 10 г, қаласаңыз шырынын сығыңыз)
	<p>Нұсқаулар Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-13 Сары май, жұмыртқа соусы қосылған нәлім	120 г + 53 г тұздық	Нәлім филесі - 140-150 г (немесе алабұғаның қоң еті), лимон - 10 г (шырынын сығыңыз), тұз - 1 г, су - 30 г, лавр жапырағы - 1 дана, тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа – 20 г (½ жұмыртқа), туралған балдыркөк 3-5 г, сары май – 30 г (микротолқын 800 Вт - 1 мин)
	<p>Нұсқаулар Балық филесінің дәмін келтіріңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, кішкене текшеге бөліңіз. Балдыркөкті турап, сары майды ысытыңыз. Барлық қоспаларды араластырып, балықтың үстіне салыңыз.</p>	
1-14 Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	<p>Нұсқаулар Шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.</p>	
1-15 Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға	150 г	Алабұға филесі – 80-100 г (немесе сазан), майонез – 10 г, тұз – 1 г, дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г, үккіштен өткізілген ірімшік – 20 г
	<p>Нұсқаулар Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз. Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.</p>	

(жалғасы)

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-16 Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май – 10 г (2x5 г), ұзыншалап туралған сәбіз – 35 г, ұзыншалап туралған пияз – 25 г, туралған сарымсақ – 3 г, туралған сельдерей жапырақтары – 5 г, бақтақ – 1 дана– 220-250 г, тұз – 1 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, сары май – 5 г
	<p>Нұсқаулар Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақтақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</p>	
1-17 Ет толтырылған болгар бұрышы	480-500 г 2 дана	(1) Тәтті бұрыш – 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиырдың және шошқаның) - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г, қызанақ езбесі – 10 г, су – 50 мл
	<p>Нұсқаулар Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз (1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпестен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p>	
1-18 Бұға пісірілген арқан балық	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), су - 20 г
	<p>Нұсқаулар Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</p>	

2. Көже

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1 Ботқа	260 г	Кебір орыс ботқасы Геркулес - 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
	<p>Нұсқаулар Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>	
2-2 Ет Солянка	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	<p>Нұсқаулар Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпестен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.</p>	
2-3 Борщ	340 г	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант – 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, егер қаласаңыз 9 % - 5 мл орыс сіркесуы
	<p>Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>	
2-4 Кеспе қосылған ТАУЫҚ Сорпасы	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	<p>Нұсқаулар Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-5 Азу	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны-170 г, ұзыншалап туралған пияз-20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г
	Нұсқаулар Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде аударыңыз да, (2) көкөністі, сорпа мен етті тұздықпен араластырыңыз. Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.	
2-6 Көкөніс Сорпасы	350 г	Мұздатылған көкөністер – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	
2-7 Кәріс Рамены	120 г (1 орам)	Кәріс рамән кеспесі 1 орам, су (бөлме температурасында) – 550 мл
	Нұсқаулар Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға төзімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	
2-8 Тұшпарасы бар сорпа	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш – 3-5 дана, лавр жапырағы – 1 дана.
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Өбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпаралардан сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	
2-9 Қарақұмық	200 г	Қарақұмық – 100 г, тұз – 2 г, қайнаған су – 300 мл
	Нұсқаулар Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	

3. Сусындар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1 Лимон және жалбыз қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, шай жапырақтары - 0,5 шай қасық, лимон - 1 тілім, жалбыз - бірнеше жапырақ
	Нұсқаулар Шай жапырақтарын, 1 тілім лимон және жалбыз жапырақтарын суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.	
3-2 Ыстық Шарап (Глнтвейн)	150-200 мл	Қызыл құрғақ шарап - 150 мл, апельсин - 20 г, лимон - 10 г, қант - 10 г, дәмқабық - 1 тал, сарымсақ түйірі - 1 г
	Нұсқаулар Барлық құраластарды араластырыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Қайнатпаңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-3 Дәмқабық және бал қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, дәмқабық - ½ ас қасық, бал - 1 ас қасық
	Нұсқаулар Дәмқабықты суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Жылы болғанша салқындатыңыз. Бал қосыңыз.	
3-4 Сүт және кардамон (масала) қосылған шай	200-250 мл	Шай жапырақтары - 1 шай қасық, сүт - 100 мл, су - 100 мл, имбирь - ½ шай қасық, кардамон - 1 дана, дәмқабық - ½ шай қасық, қант - 2
	Нұсқаулар Су мен сүтті араластырып, дәмдеуіштерді, шай жапырақтарын қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.	
3-5 Жидек сусыны	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәмге қарай, жас жидектер - 1 ас қасық
	Нұсқаулар Жидектерді суға қосып, қантты дәм-татымына қарай қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	



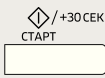
(жалғасы)


Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-6 Имбирь және лимон қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, лимон - 1 тілім, имбирь – дәміне қарай, шай жапырақтары - 0,5 шай қасық.
	Нұсқаулар Шай жапырақтарын суға қосып, лимон тілімін салып, имбирьді дәм-татымына қарай сүзіп қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-7 Какао	200-250 мл	Сүт - 200 мл, қант - 2 шай қасық, какао - 1 шай қасық.
	Нұсқаулар Какао мен қантты сүтке қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-8 Ыстық шоколад	350-400 мл	Қара шоколад - 100 г, сүт немесе қаймақ (10 %) - 250 мл, су - 1-2 ас қасық, қант - дәміне қарай, көпіршітілген крем - дәміне қарай
	Нұсқаулар Шоколадты үккіштен өткізіңіз. Су және сүт қосып араластырыңыз. Қоспаға айналғанша көпіршітіңіз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-9 Мүкжидек Морсы	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
	Нұсқаулар Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.	
3-10 Құрғақ жеміс компоты	200 мл	Кептірілген сары өрік – 25 г, өрік – 20 г, кептірілген алма – 15 г, қант – 10 г, лимон қышқылы – 2 шөкім, қайнаған су – 450 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	

ДЕНСАУЛЫҚҚА ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

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

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

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

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1. Көкөніс/Гратин

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-7 Қоңыр күріш	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (1/4 л). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
1-8 Еленбеген ұн макароны	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 1/2 л құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.
1-9 Квиноа	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
1-10 Булгур	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.

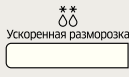
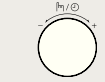
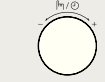


2. Құс/Балық еті


Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
2-1 Тауықтың төс еттері	250 г	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-2 Күркетауықтың төс еттері	250 г	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-3 Балықтың балғын филесі	250 г	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-4 Жас арқан балықтың қоң еттері	150 г	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-5 Жаңа креветка	250 г	Креветкаларды шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-6 Жас бақтақ	250 г	2 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына тәзімді ыдысқа салыңыз. Шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөп салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ҚОЛДАНУ

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

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

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

 Тек микротолқынға тәзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

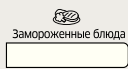

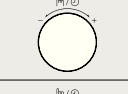
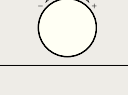
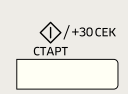
Келесі кестеде әр түрлі автоматты түрде жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері мен тиісті ұсыныстар берілген. Жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.


Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Ет	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршалған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
2 Құс еті	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауық еті мен бөлшектелген тауық етін пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
3 Балық	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балық пен балық филесін пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-50 минут қоя тұрыңыз.
4 Жеміс/Жидек	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

МЕНІҢ ТАБАҒЫМ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Менің табағым функциясының екі алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **Таңдау тетігі** арқылы орнатуға болады.

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

 Замороженные блюда	1. Замороженные блюда (Менің табағым) түймешігін басыңыз.
	2. Таңдау тетігі тетігін бұрап, пісіретін тағамның түрін таңдаңыз.
	3. Пісіретін тағамның түрін таңдау үшін Таңдау тетігі басыңыз.
	4. Тағамның үлестірілетін мөлшерін Таңдау тетігі тетігін бұрап таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)
	5. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде. 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.






Келесі кестеде Менің табағым автоматты түрде алдын ала қыздыру бағдарламалары, мөлшері және тиісті нұсқаулары көрсетілген. Бұл бағдарламалар микротолқын қуатымен ғана жұмыс істейді.


Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Дайын тағам (Салқындатылған)	300-350 г 400-450 г	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
2 Вегетариан тағамы (Салқындатылған)	300-350 г 400-450 г	Тағамды керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 2 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, тұздығы бар макарон немесе көкөністері бар күріш) пісіруге жарайды. 2-3 минут қоя тұрыңыз.

ЖҰМСАРТУ/ЕРІТУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Жібіту/Еріту функцияларының төрт алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **Таңдау тетігі** арқылы орнатуға болады.

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

 Растапливание	1. Soften/Melt (Жұмсарту/еріту) түймешігін басыңыз.
	2. Таңдау тетігі тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.
	3. Тағам түрін таңдау үшін Таңдау тетігі басыңыз.
	4. Тағамның үлестірілетін мөлшерін Таңдау тетігі тетігін бұрап таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)
 +30 СЕК СТАРТ	5. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде. 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Келесі кестеде Жұмсарту/еріту бағдарламалары, мөлшері және тиісті нұсқаулар көрсетілген. Бұл бағдарламалар микротолқын қуатымен ғана жұмыс істейді.

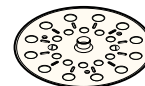
Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Сары май еріту	50 г 100 г	Сары майды 3 немесе 4 бөлікке бөліп, кішкене шыны ыдысқа салыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2 Қара шоколад еріту	50 г 100 г	Қара шоколадты үгітіп, кішкене шыны ыдысқа салыңыз.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

БУ ҚУАТЫМЕН ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

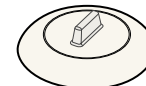
Бу кәстрелі бумен пісіру принципіне негізделген және тағамды Samsung микротолқынды пешінде жылдам, әрі денсаулыққа пайдалы етіп пісіруге арналған. Бұл құрал күріш, макарон, көкөніс т.с.с. тағамдардың табиғи құнарлылығын сақтай отырып, өте жылдам пісіруге арналған. Микротолқынды пештің бу кәстрелі 3 керек-жарақтан тұрады:



Кәстрөл



Науа



Қақпақ

Бұл керек-жарақтардың барлығы -20 °C градустан бастап, 140 °C градус қызуға төзеді. Мұздатышта сақтауға жарамды. Жеке-жеке немесе бірге қолдануға да болады.

ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

- Қолданбаңыз:
 - Құрамында қанты немесе майы өте көп тағамдарды пісіру үшін,
 - Грильді немесе қызуды айналдыратын функцияны не пештің үстің қолданыңыз.
- Ең алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жақсылап жуыңыз.
- Пісіру уақыттарын келесі беттегі кестеде көрсетілген нұсқаулардан қараңыз.

КҮТІМ КӨРСЕТУ:

- Осы бу кәстрелін ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.
- Қолмен жуған кезде, ыстық су мен жуғыш сұйықты қолданыңыз. Жеміргіш сүрткіштерді қолданбаңыз.
- Кейбір тағамдар (қызанақ тәрізді) пластиктің өңін кетіруі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және өндіруші жіберген ақау емес.

ЖІБІТУ:

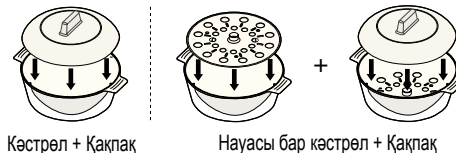
Мұздатылған тағамды қақпағы жабылмаған бу кәстреліне салыңыз. Тағамның сұйығы ыдыстың түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.

ПІСІРУ:

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат мөндері	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Артишок	300 г (1-2 дана)	800 Вт	5-6	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Артишоттарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоттарды науаға салыңыз. 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Жас көкөністер	300 г	800 Вт	4-5	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Көкөністерді (мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп турағаннан кейін өлшеніз. Кәстрөлге науаны салыңыз. Науаға көкөністерді таратып салыңыз. 2 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Тоңазытылған көкөністер	300 г	600 Вт	7-8	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Мұздаған көкөністерді бу кәстрөліне салыңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. 1 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін жақсылап араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Күріш	250 г	800 Вт	15-18	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Күрішті бу кәстрөліне салыңыз. 500 мл суық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Ақ күрішті пісіріп болғаннан кейін 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз.			
Қабығымен пісірілген картоп	500 г	800 Вт	7-8	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Картоптардың салмағын өлшеніз және шайыңыз, содан кейін кәстрөлге салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	400 г	600 Вт	5-6	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Бұқтырылатын тағамды бу кәстрөліне салыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат мөндері	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Сорпа (Салқындатылған)	400 г	800 Вт	3-4	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Бу кәстрөліне салыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Мұздатылған сорпа	400 г	800 Вт	8-10	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Мұздатылған сорпаны бу кәстрөліне құйыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Джем толтырылған, мұздатылған ашыған қамыр тоқашы	150 г	600 Вт	1-2	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Толтырмасы бар тоқаштардың бетін суық сумен дымдаңыз. Бу табағына 1-2 мұздатылған тұшпараны қатар-қатар қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Жеміс компоты	250 г	800 Вт	3-4	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Тазалап, жуып, біркелкі етіп немесе текшелеп тураған жас жемістердің (мысалы, алма, алмұрт, өрік, сары өрік, манго немесе ананас) салмағын өлшеніз. Бу кәстрөліне салыңыз. 1-2 ас қасық су және 1-2 ас қасық қант қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

Бу кәстрелін қолдану










САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

- Бу кәстрелінің қақпағын ашқан кезде өте абай болыңыз, себебі бу өте ыстық болуы мүмкін.
- Тағам пісіріп болғаннан кейін пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.

ЖЫЛЫ ҰСТАУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ


Жылы ұстау функциялары тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды. Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Жылы ұстау режимі 99 минут жұмыс істейді.



 Поддержание тепла []	1. Поддержание тепла (Жылы ұстау) түймешігін басыңыз.
 []	2. Жылыту уақытын орнатқыңыз келсе Таңдау тетігі тетігін бұраңыз. (Алғашқыда жылыту уақыты 99 минутқа қойылады)
 СТАРТ []	3. СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С) түймешігін басыңыз. Тағамды жылы ұстауды тоқтату үшін есікті ашыңыз немесе СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймешігін басыңыз.

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

ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ



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

 Устранение запахов []	Тазалап болғаннан кейін Устранение запахов (Иіс кетіру) түймешігін басыңыз. Аяқталған кезде пештің шамы төрт рет жыпылықтайды.
--	---

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




СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

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

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

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

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

Қазақ - 29

Ыдыс бойынша нұсқаулық

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

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

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Металл		
• Ыдыстар	x	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Мұздатқыш қалтаның қыстырғышы	x	
Қағаз		
• Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	x	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Пластик таспа	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Мұздатқыш қалталар	✓ x	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : Ұсынылады ✓x : Сақтықпен пайдаланыңыз x : Қайтпес емес

тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

МИКРОТОЛҚЫНДАР

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

ПІСІРУ

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

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

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

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

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Сусындар (Кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе)	800 Вт	1-1½
	250 мл (1 кружка)		1½-2
	Нұсқаулар Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	800 Вт	3-3½
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Нұсқаулар Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Нұсқаулар Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6
	Нұсқаулар Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Нұсқаулар 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Макарон (мұздатылған) (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	450 Вт	16-16½
	Нұсқаулар Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тұра қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

Жаңа құрылғыны қолдануға төселгенше әрқашан сәл уақыт қажет. Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып көріңіз. Бұл нұсқаулар уақытыңызды үнемдеп, артық қоңырау шалудың алдын алуға көмектесуі мүмкін.

Келесі жағдайлар қалыпты жағдайлар болып есептеледі.

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

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30С)** түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабылды ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

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

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде теледидар мен радиодан аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.
 - Шешімі: пешті теледидардан, радиодан және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін.
 - Шешімі: Ашаны розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жарықтама шамы жанбай тұр.

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

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

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

Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

- Бұл жаңа қыздырғыш элементтен уақытша шығатын иіс. Түтін және иіс 10 минут пайдаланғаннан кейін толығымен жойылады. Иісті барынша жылдам кетіру үшін микротолқынды пешті лимон немесе лимон шырынын салып іске қосыңыз.

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

Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

АҚПАРАТ КОДЫ

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

Жоғарыда көрсетілген тізімдегі ақау кодынан басқа кодтар көрсетілсе немесе ұсынылған шешім мәселеңізді шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

техникалық параметрлері

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

Үлгі	MS23H3115Q*
Қуат көзі	230В ~ 50Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын	1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S (31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	шамамен 12 кг

ЕСКЕРТПЕ

ΕΚΚΕΡΤΠΕ

ΕΚΚΕΡΤΠΕ

ΕΚΚΕΡΤΠΕ

ΕΚΚΕΡΤΠΕ



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

Өндірушінің мекенжайы :
(Маатан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

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

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефонда хабарласыңыз

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

DE68-04240Y-00



MS23H3115Q*

Mikroto'lqinli pech

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

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun
rahmat.

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


















Xavfsizlik to'g'risida ma'lumotlar.....	2
Qisqacha yo'riqnoma	12
Pech xususiyatlari	12
Pech.....	12
Boshqaruv paneli.....	13
Aksessuarlar.....	13
Pechdan foydalanish.....	14
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili.....	14
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish.....	14
Vaqtni belgilash.....	15
Taom tayyorlash/Isitish.....	15
Quvvat darajalari.....	16
Tayyorlash vaqtini o'zgartirish.....	16
Taom tayyorlashni to'xtatish.....	16
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish.....	16
Rus taomlari funksiyasidan foydalanish.....	17
Sog'lom taom tayyorlash xususiyatlaridan foydalanish.....	22
Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish.....	24
Mening idishim funksiyasidan foydalanish.....	25
Yumshatish/eritish funksiyasidan foydalanish.....	26
Bug'da tayyorlash yo'riqnomasi.....	27
Issiq saqlash xususiyatlaridan foydalanish.....	29
Hidni yo'q qilish funksiyasidan foydalanish.....	29
Tovushli signalni o'chirib qo'yish.....	29
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish.....	29
Idish tanlash bo'yicha yo'riqnoma	30
Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma	31
Nosozliklarni bartaraf qilish va ma'lumot kodi	32
Nosozliklarni bartaraf etish.....	32
Axborot kodi.....	32
Texnik xususiyatlar.....	33

BU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

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

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

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI

	OGOHLANTIRISH	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash jiddiy jarohat olish yoki o'limga olib kelishi mumkin.	
	DIQQAT	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga olib kelishi mumkin.	
	Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud		Ogohlantirish; Issiq yuza
	Ogohlantirish; Elektr toki mavjud		Ogohlantirish; Portlovchi moddalar
	Kuch ISHLATMANG.		TEGMANG.
	Qismlarga AJRATMANG.		Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.
	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.		Elektr toki urishini oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.		Eslatma
	Muhim		

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

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

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

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)	
<input type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.
<input type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bu qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.

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

<input type="checkbox"/>	Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.
<input checked="" type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda juda ehtiyot bo'lish lozim.
<input checked="" type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.
<input type="checkbox"/>	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.
<input type="checkbox"/>	Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.
<input type="checkbox"/>	Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

<input checked="" type="checkbox"/>	Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.
<input type="checkbox"/>	Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.
<input type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Suyuqliklar va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishi mumkin;
<input type="checkbox"/>	Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.




O'zbek - 4

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

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat pech funksiyasi) – Ixtiyoriy

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

<input type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'yning.
<input checked="" type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.
<input checked="" type="checkbox"/>	Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l – yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.
<input type="checkbox"/>	Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
<input checked="" type="checkbox"/>	Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

	Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.
	Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.
	Bu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

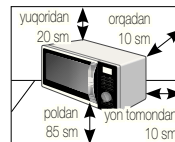
Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

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

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

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

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



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.
3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatish. Aylanuvchi patnis bemalol aylanishini tekshiring. (Faqat aylanuvchi patnisli modelda)
4. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

- ☐ Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini o'zgaruvchan tok tarmog'ining tegishli yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang.
- ☐ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

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

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
 - Pech eshigi va eshik zichlagichlari
 - Aylanuvchi patnis va rolikli taglik (Faqat aylanuvchi patnisli modelda)
- ☐ **DOIM** eshik zichlagichlarini toza saqlang va eshikning zich yopilishini nazorat qiling.
 - ☐ Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.
1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Chaying va arting.
 2. Pechning ichki yuzalaridagi dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Chaying va arting.

3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani pechga qo'ying va o'n daqiqa davomida maksimal quvvatda isiting.

4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.

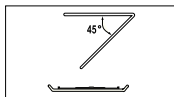
☑ Ventilyatsiya tirgishlariga suv **TUSHIRMANG.**

HECH QACHON abraziv mahsulotlar yoki kimyoviy erituvchilardan foydalanmang. Zarrachalarning qolmaganligiga ishonch hosil qilish uchun eshik zichlagichlarini tozalaganda alohida e'tibor bering:

- Ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
- Eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga

☑ Har bir foydalanishdan keyin kamerani yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan **tozalang**, biroq kuyib qolmaslik uchun avval pech sovishini kuting.

Kameraning yuqori qismini tozalaganda pechni 45° pastga qaratib tozalash qulaydir.
(Faqat swing tipidagi qizdirgichli modellar uchun)



MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

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

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

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

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

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

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

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

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

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





☑ Xavfsizlikni ta'minlash uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak.
Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung – ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

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

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

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

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

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

O'zbek - 10

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

MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOLIY TA'SIRINI OLDINI OLISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI. (FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI)

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

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

Agar moslamaning buzilishi va/yoki aksessuarining buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarini almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovi undirishi mumkin. Bu tabalar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

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

- Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rollok, mufta yoki panjara.
 - Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilinganidek, undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlaridagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tibori va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
 - Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari bu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmislari mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
 - Bu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlarni uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
 - Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.



USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQTGA CHIQRISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

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





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

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





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

qisqacha yo'riqnoma


Taom tayyorlash.

 CB4 <input type="text"/>	1. Taomni pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlash uchun CB4 (Mikroto'iqin) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani tegishli quvvat darajasi namoyish qilingunicha burang. Shu paytda quvvat darajasini qo'yish uchun Doiraviy shkalani bosing.
	3. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatng.
 / +30 CEK CTAPT <input type="text"/>	4. CTAPT/+30CEK tugmasini bosing. Natija: Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash tugashi bilan pech 4 marta tovushli signal beradi.

Taomni avtomatik tez muzdan tushirish.

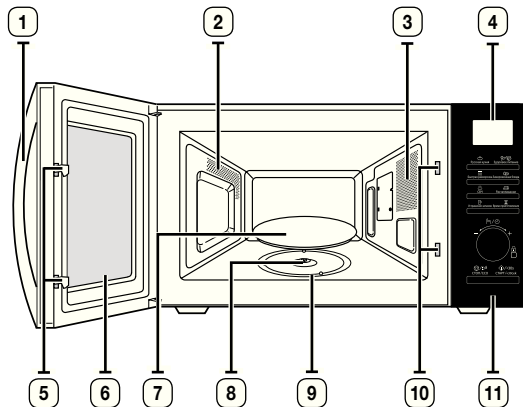
 ** Ускоренная разморозка <input type="text"/>	1. Muzlatilgan taomni pechga joylashtiring. Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlash toifasini o'rnatng. Kerakligini o'rnatish uchun Doiraviy shkalani bosing.
	3. Doiraviy shkalani buragan holda vaznni tanlang.
 / +30 CEK CTAPT <input type="text"/>	4. CTAPT/+30CEK tugmasini bosing.

Qo'shimcha 30 soniyani qo'shish.

 / +30 CEK CTAPT <input type="text"/>	Taomni pechda qoldiring. 30 soniya oraliq bilan vaqt qo'shish uchun CTAPT/+30CEK tugmasini bir yoki bir necha marta bosing.
---	--

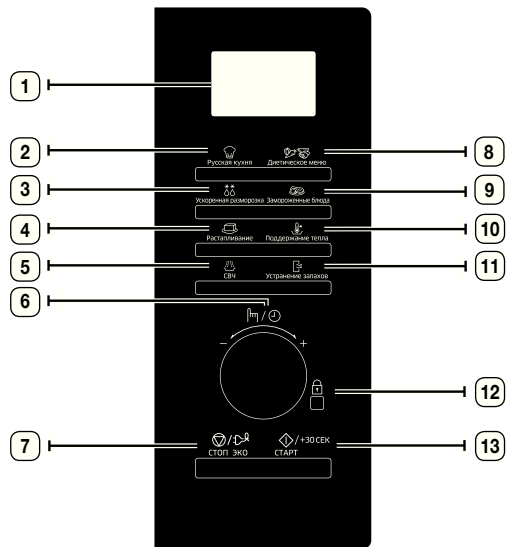
pech xususiyatlari

PECH



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

BOSHQARUV PANELI



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

AKSESSUARLAR

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

	<p>1. Rolikli taglik, pechning markaziga o'rnatiladi. Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.</p>
	<p>2. Aylanuvchi patnis, rolikli taglikka markazi muftaga o'rnatilgan tarzda joylashtiriladi. Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.</p>
	<p>3. Bug'da pishirgich, 27-28-sahifalarni ko'ring. Vazifasi: Plastmassa qasqondan bug' bilan pishirish funksiyasini ishlatayotganingizda foydalaning.</p>

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

pechdan foydalanish

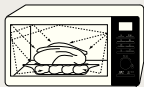
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI


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

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

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

Taom tayyorlash tamoyili.

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

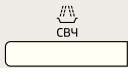

 Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi sababli, taom pechdan olingandan keyin ham taom pishayotgan bo'ladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:


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

PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

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

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

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

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


VAQTNI BELGILASH

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

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

- Mikro'lqinli pechni ilk bor o'rnatayotganda
- Tok uzilib qolganidan keyin

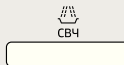


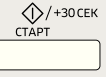
 Yozgi vaqt bilan qishki vaqt almashilganida soatni to'g'rilashni unutmang.

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


TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi. Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.

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

	<p>1. CB4 (Mikroto'lqin) tugmasini bosong.</p> <p>Natija: 800 Vt (maksimal darajadagi tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari namoyish qilinadi:</p>
	<p>2. Doiraviy shkalani tegishli quvvat darajasi namoyish qilingunicha burang. Shu paytda quvvat darajasini qo'yish uchun Doiraviy shkalani bosong.</p>
	<p>3. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatish.</p> <p>Natija: Tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.</p>
	<p>4. CTAPT/+30CEK tugmasini bosong.</p> <p>Natija: Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Tayyorlash boshlanadi, yakunlanganida pech 4 marta tovushli signal beradi. 2) Tayyorlash yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta beriladi. (har daqiqada bir marta) 3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.



 **Hech qachon** mikro'lqinli pechni ichi bo'sh bo'lganida yoqmag.

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



QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

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

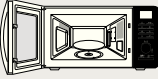

-  Quvvatning yuqoriroq darajasini tanlasangiz, unda tayyorlash vaqtini kamaytirish kerak.
-  Quvvatning pastroq darajasini tanlasangiz, unda tayyorlash vaqtini oshirish kerak.

TAYYORLASH VAQTINI O'ZGARTIRISH

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

TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH


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

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

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

QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'RNATISH

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

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

Avtomatik quvvatni tejash funksiyasi

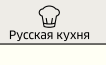

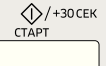
Agar moslama sozlashning o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtash holatida ishlayotgan bo'lganda hech qanday funksiyani tanlamasangiz, funksiya bekor qilinadi va soat 25 daqiqadan keyin ko'rsatiladi. Pech chirog'i eshigi ochiq holatda 5 daqiqadan keyin o'chadi.


RUS TAOMLARI FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasi 37 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega.

Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

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

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

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

1. Rus menyulari

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

(davomi)

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-5 Moskvacha baliq	270 g	(1) Shampinonlar - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, yog' - 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari – 2 dona (60-70 g/dona), tuz – 5 g, yanchilgan oq qalampir – ½ g, qirilgan pishloq – 25 g
	Ko'rsatmalar Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. O'simlik yog'idan quying (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga soling (markaziga) (2). Shu smetana qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Unga ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloqni o'yib chiqing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-6 Yojiki	220 g	(1) Go'sht (mol va cho'chqa go'shti) qiymasi - 120 g (uch qismga bo'ling), oddiy pishirilgan guruch - 40 g, tuz - 1 g, maydalangan qora qalampir - ½ g, mayda to'g'ralgan piyoz - 20 g, maydalangan sarimsoqpiyoz - 3 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 40 ml
	Ko'rsatmalar Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashiring. Uchta sharcha yasang. Piyoz va sarimsoqpiyozni chuqur tarelkaga soling. Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani pechga joylashtiring. (1) Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqarni tayyorlang. (2) Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quying. Do'imani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-7 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	325 g 2 dona	Yupqa to'g'ralgan piyoz - 15 g, Yupqa to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq oyoqchasi - 2 dona (160-180 g), qora olxo'ri - 5-7 dona (50 g), tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 200 ml
	Ko'rsatmalar Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarini qo'ying, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Idishni mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-8 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
	Ko'rsatmalar Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini (1) qo'shing. Uni chuqur tarelkaga soling. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quying, aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-9 Pishirilgan kartoshka	140-180 g 1-2 dona	Yirik kartoshka– 160-200 g (1-2 dona)
	Ko'rsatmalar Kartoshkani yuving va po'stini artiring. Uni mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxonaga tortishdan avval kesing. Dasturxonaga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-10 Ratatuy	260 g	Kubik shaklida to'rg'algan tsukkini - 100 g, kubik shaklida to'rg'algan sabzi - 60 g, kubik shaklida to'rg'algan bulg'or qalampir - 75 g, kubik shaklida to'rg'algan piyoz - 45 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra, sabzavotlardan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 130 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqni jomga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-11 Ruscha eski usuldagi baliq	340 g	(1) Mayda to'g'ralgan lavlagi - 30 g, mayda to'g'ralgan sabzi - 30 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 15 g, Baliq/tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan aralashiring va sabzavot va bulyonli "sous uchun aralashma"ni qo'shing. (2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-12 Losos steyki kapalagi pashoti	125 g	Losos steyki parragi - 150-170 g, tuz - 1 g, suv - 20 g (ta'bingizga ko'ra limon/apelsin siqilgan suvi - 10 g)
	Ko'rsatmalar Losos steykiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. (O'zingiz xohlagan sharbatdan foydalaning). Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-13 Sariyog' va tuxum sousi qo'shilgan qaynatilgan treska	120 g + 53 g sous	Treska filesi - 140-150 g (yoki sudak filesi), limon - 10 g (siqilgan sharbat), tuz - 1 g, suv - 30 g, dafna bargi - 1 dona, Sous: Qattiq qilib pishirilgan tuxum - 20 g (½ tuxum), to'rg'algan petrushka - 3-5 g, sariyog' - 30 g (Mikroto'lqin 800 Vt - 1 daq)
	Ko'rsatmalar Baliq filesiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Sousni alohida tayyorlang. Tuxumni pishiring va mayda bo'laklarga kesing. Petrushkani to'rg'ang va saroyog'ni isiting. Barcha masalliqni aralashiring va baliq ustiga qo'ying.	
1-14 Sabzavotlar bilan dimlangan kurka go'shti	315 g	Kurka biqin go'shti - 150 g, to'rg'algan tsukkini - 50 g, to'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqni jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-15 Pomidor va pishloqli sudak	150 g	Sudak filesi - 80-100 g (yoki karp), mayonez - 10 g, tuz - 1 g, dumaloq kesilgan pomidor - 50 g, maydalangan pishloq - 20 g
	Ko'rsatmalar Baliq filesiga mayonez surting, unga tuz seping. Pomidorni ustiga qo'yish uchun tish tozalagichdan foydalaning. Ustiga pishloqni qo'ying. Uni idishga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Tish tozalagichni olib tashlang.	

(davomi)

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-16 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210-240 g	Sariyog' – 10 g (2x5 g), to'g'ralgan sabzi – 35 g, to'g'ralgan piyoz – 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz – 3 g, maydalangan selderey barglari – 5 g, forel – 1 dona (220-250 g), tuz – 1 g, yanchilgan oq qalampir – ½ g, sariyog' – 5 g
	Ko'rsatmalar Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	
1-17 Go'sht bilan qiyamalangan bulg'or qalampiri	480-500 g 2 dona	(1) Bulg'or qalampiri - 2 dona 80 grammdan, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch - 10-20 g, tuz - 5 g, yanchilgan murch - ½ g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml
	Ko'rsatmalar Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampiri go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiyamalangan qalampirli bulonga quyung. Do'Imani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-18 Dudlangan losos steyki	150-170 g	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), o'simlik moyi - 20 g
	Ko'rsatmalar Losos steykiga ziravorlarni seping. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	

2. Sho'rva

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

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

3. Ichimliklar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-1 Limon va yalpizli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, choy bargi - 0,5 qoshiq, limon - 1 parrak, yalpiz - birnechta bargi
	Ko'rsatmalar Choy bargi, 1 parrak limon va yalpiz bargini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
3-2 Ilitilgan shirin Vino (Glintvein)	150-200 ml	Musallas - 150 ml, apelsin - 20 g, limon - 10 g, shakar - 10 g, dolchin - 1 qalamcha, qalampirmunchoq - 1 g
	Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni aralashstiring. Ustini yopmasdan isiting. Qaynatmang. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-3 Dolchin va asalli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, dolchin - ½ qoshiq, asal - 1 qoshiq
	Ko'rsatmalar Dolchini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Ilguncha soviting. Asal qo'shing.	
3-4 Sut va kardamon qo'shilgan choy (Masala)	200-250 ml	Choy barglari - 1 qoshiqcha, sut - 100 ml, suv - 100 ml, zanjabil - ½ qoshiqcha, kardamon - 1 dona, dolchin - ½ qoshiqcha, shakar - 2
	Ko'rsatmalar Sut bilan suvni aralashtirib, ziravor va choy barglari aralashmasini soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
3-5 Mevali ichimlik	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, yangi mevalar - 1 qoshiq.
	Ko'rsatmalar Mevalarni suvga solib, ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	




(davomi)


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

SOG'LOM TAOM TAYYORLASH XUSUSIYATLARIDAN FOYDALANISH

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

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

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

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

1. Sabzavot/Don

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

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-6 Archilgan kartoshka	250 g	Kartoshkani yuving va po'stini arting, bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 45-60 ml (3-4 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. 2-3 daqiqa kuting.
1-7 Jigarrang guruch	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (1/4 l). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.
1-8 Elanmagan undan qilingan makaron	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 1/2 litr qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashtiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting.
1-9 Olabuta	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
1-10 Bulgur	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.

2. Parranda go'shti/Baliq

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-1 Tovuq ko'kraklari	250 g	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnitsga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-2 Kurka ko'kraklari	250 g	Bo'laklarni yuvib va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnitsga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-3 Yangi baliq filesi	250 g	Baliqni yuvib, sopol idishga joylashtiring, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnitsga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-4 Yangi losos filesi	150 g	Baliqni yuvib, sopol idishga joylashtiring, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnitsga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-5 Yangi krevetkalar	250 g	Krevetkalarini chayib, sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnitsga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-6 Yangi forel	250 g	2 ta butun baliqni pechga chidamli idishga joylashtiring. Bir chimdim tuz, 1 qoshiq limon sharbati va ko'kat qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnitsga qo'ying. 2 daqiqa kuting.

AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH

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

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

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

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

 Faqat mikroto'lqinli pechga mo'ljallangan idish ishlatilg.





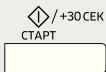
Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak.


Go'sht, tovuq, baliq, mevalar/reza mevalarni sopol tarelkaga joylashtiring.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht va qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
2 Parranda	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Bu dastur butun tovuq va tovuq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 20-60 daqiqa kuting.
3 Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Bu dastur butun baliq va baliq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 20-50 daqiqa kuting.
4 Mevalar/ Reza mevalar	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi.

MENING IDISHIM FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Mening idishim xususiyatlari ikkita avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. Tayyorlanadigan porsiyalar sonini **Doiraviy shkalani** buragan holda belgilash mumkin. Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

 Замороженные блюда	1. Замороженные блюда (Mening idishim) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang.
	3. Taom turini tanlash uchun Doiraviy shkalani bosing.
	4. Doiraviy shkalani buragan holda porsiya miqdorini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)
	5. СТАРТ/+30CEK tugmasini bosing. Natija: Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi. 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi. 3) Display yana joriy vaqtning ko'rsatadi.

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


Quyidagi jadvalda Mening idishim avtomatik isitish dasturlari, porsiya miqdorlari va tegishli ko'rsatmalar keltirilgan. Ushbu dasturlar faqat mikroto'lqin quvvati hisobiga ishlaydi.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Tayyor taom (Sovutilgan)	300-350 g 400-450 g	Taomni keramik patniga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavotlar). 2-3 daqiqa kuting.
2 Vegetarian taom (Sovutilgan)	300-350 g 400-450 g	Taomni keramik patniga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Bu dastur 2 ta komponentdan tashkil topuvchi (masalan, spagetti bilan sous yoki guruch bilan sabzavotlar) taomlarni tayyorlash uchun mosdir. 2-3 daqiqa kuting.

YUMSHATISH/ERITISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Yumshatish/eritish funksiyalarida to'rtta dasturlargan tayyorlash vaqti bor. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. Tayyorlanadigan porsiyalar sonini **Doiraviy shkalani** buragan holda belgilash mumkin. Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnising markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

 Растапливание	1. Растапливание (Yumshatish/eritish) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang.
	3. Taom turini tanlash uchun Doiraviy shkalani bosing.
	4. Doiraviy shkalani buragan holda porsiya miqdorini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)
	5. СТАРТ/+30CEK tugmasini bosing. Natija: Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi. 2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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

Quyidagi jadvalda yumshatish/eritish dasturlari, porsiya miqdorlari va tegishli ko'rsatmalar keltirilgan. Ushbu dasturlar faqat mikroto'lqin quvvati hisobiga ishlaydi.

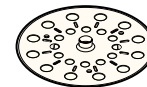
Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Sariyog'ni eritish	50 g 100 g	Sariyog'ni 3 yoki 4 bo'lakka bo'ling va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda eriting. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
2 Qora shokoladni eritish	50 g 100 g	Qora shokoladni qirg'ichdan o'tkazing va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda eriting. Eriganidan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
3 Shakarni eritish	25 g 50 g	Shakarni kichkina shisha idishga soling. 25 g shakarga 10 ml suv va 50 g shakarga 20 ml suv qo'shing. Berkitmagan holda eriting. Ehtiyotlik bilan oling, pech qo'pqoplaridan foydalaning. Qoshiq yoki vilkadan foydalaning va pishirish qog'oziga karamel bezaklarini quyung. Qurigunicha 10 daqiqa kuting va qog'ozni oling.
4 Sariyog'ni yumshatish	50 g 100 g	Sariyog'ni 3 yoki 4 bo'lakka bo'ling va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda yumshating. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.

BUG'DA TAYYORLASH YO'RIQNOMASI

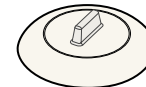
Bug'da pishirgich taomni bug'da tayyorlash tamoyiliga asoslanadi va Samsung mikroto'lqinli pechingizda tezkor va sog'lom taom tayyorlash uchun mo'ljallangan. Ushbu yordamchi jihoz guruch, makaron mahsulotlari, sabzavotlar kabilarni qisqa vaqtlarda ularning o'zqaviylik qiymatlarini saqlab qolgan holda tayyorlash uchun juda mosdir. Mikroto'lqinli pechning bug'da pishirgich jihozlari to'plami quyidagi 3 ta qismlardan tashkil topadi:



Jom



Ichki patris



Qopqoq

Barcha jihozlar -20 °C dan 140 °C gacha bo'lgan haroratlarda foydalanish uchun mo'ljallangan. Muzlatish kamerasida saqlash uchun juda mos. Ulardan alohida holda yoki birgalikda foydalanish mumkin.

FOYDALANISH SHAROITLARI:

- Foydalanmang:
 - tarkibida yuqori darajada shakar yoki yog' bo'lgan taomlarni tayyorlash uchun,
 - grill yoki aylanma issiqlik funksiyalari bilan birgalikda yoki oshxonada plitasida.
- Ilk marta foydalanishdan avval barcha jihozlarni sovunli suv bilan yaxshilab yuving.
- Tayyorlash vaqtlarini bilish uchun keyingi sahifadagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH:

- Bug'da pishirgichni idish yuvigichda yuvish mumkin.
- Qo'lda yuviganda issiq suv va idish yuvish uchun suyuqlikdan foydalaning. Abraziv gubkalardan foydalanmang.
- Ayrim taomlar (masalan, pomidor) plastik rangini o'zgartirishi mumkin. Bu tabiiy holat va ishlab chiqarish xatoligi emas.

MUZDAN TUSHIRISH:

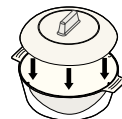
Muzlatilgan taomni qopqoqsiz bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Idishning tagida suyuqlik qoladi va u taomga zarar yetkazmaydi.

TAOM TAYYORLASH:

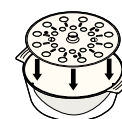
Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Artishoklar	300 g (1-2 dona)	800 Vt	5-6	Jom bilan ichki patniz + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Artishoklarni yuving va tozalang. Ularni jomga soling. Artishoklarni patnizga joylashtiring. 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Yangi uzilgan sabzavotlar	300 g	800 Vt	4-5	Jom bilan ichki patniz + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Ularni yuvgandan, tozalagandan va taxminan bir o'lchamlarda to'rg'agandan keyin sabzavotlarni (masalan, brokkoli, gul karam, sabzi, qalampir) torting. Patnisini jomga qo'ying. Sabzavotlarni savatcha bo'yicha taqsimlang. 2 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sabzavotlar	300 g	600 Vt	7-8	Jom bilan ichki patniz + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sabzavotlarni bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Ularni jomga soling. 1 qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan va kutish vaqtidan keyin yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Guruch	250 g	800 Vt	15-18	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Bug'langan guruchni jomga joylashtiring. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin yetilishi uchun oq guruchni 5 daqiqaga, jigarrang guruchni esa 10 daqiqaga qoldiring.			
Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	500 g	800 Vt	7-8	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Kartoshkani torting va yuving hamda jomga joylashtiring. 3 qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	400 g	600 Vt	5-6	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Sho'rva (sovutilgan)	400 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Jomga quyung. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sho'rva	400 g	800 Vt	8-10	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sho'rvani jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Jem masalliqi achitqili xamirdan tayyorlangan muzlatilgan bulochkalar	150 g	600 Vt	1-2	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Masalliqi bulochkalarning yuqori qismini suv bilan ho'llang. 1-2 ta muzlatilgan bulochkalarni savatchaga yonma-yon qo'ying. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Mevali kompot	250 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Yangi uzilgan mevalarni (masalan, olma, nok, olcha, o'rik, mango yoki ananas) tozalagandan, yuvgandan va bir hil o'lchamdagi kubikchalarga to'rg'algandan keyin torting. Ularni jomga joylashtiring. 1-2 qoshiq suv va 1-2 qoshiq shakar qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			

Bug'da pishirgich bilan muomala qilish



Jom + Qopqoq






Jom bilan ichki patniz + Qopqoq





EHTIYOT CHORALARI:

- ☑ Bug'da pishirgich qopqog'ini ochayotganda juda ehtiyot bo'ling, chunki chiqayotgan bug' qaynoq bo'lishi mumkin.
- ☑ Tayyorlagandan keyin ushlaganda pech uchun mo'ljallangan qo'lqopdan foydalaning.

ISSIQ SAQLASH XUSUSIYATLARIDAN FOYDALANISH


Issiq saqlash xususiyati taom dasturxonga tortilgunicha issiq saqlaydi. Tortishga tayyor bo'lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning. Issiq saqlash rejimi 99 daqiqa ishlaydi.



 Поддержание тепла <input type="text"/>	1. Поддержание тепла (Issiq tutish) tugmasini bosing.
 <input type="text"/>	2. Isitish vaqtini belgilamoqchi bo'lsangiz, Doiraviy shkalani burang. (Boshlanishida isitish vaqti 99 daqiqa qilib qo'yiladi.)
 /+30CEK СТАРТ <input type="text"/>	3. СТАРТ/+30CEK tugmasini bosing. Taomni isitishni to'xtatish uchun eshikni oching yoki СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosing.

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

HIDNI YO'Q QILISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH


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

 Устранение запахов <input type="text"/>	Tozalashni tugatganingizdan keyin Устранение запахов (Hidni yo'q qilish) tugmasini bosing. Tugallangach, pech to'rt marta signal beradi.
---	---

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




TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

 СТОП ЭКО <input type="text"/>	1. СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO) va СТАРТ/+30CEK tugmalarini bir vaqtda bosing. Natija: <ul style="list-style-type: none"> • Displayda quyidagi ko'rsatkich chiqadi.  • Pech har safar tugma bosilganida tovushli signal bermaydi.
 СТОП ЭКО <input type="text"/>	2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO) va СТАРТ/+30CEK tugmalarini yana bir vaqtda bosing. Natija: <ul style="list-style-type: none"> • Displayda quyidagi ko'rsatkich chiqadi.  • Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

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

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

idish tanlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

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

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

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

taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomasi

MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi. Mikroto'lqinlar taom molekularini tezroq tebranishga majbur qiladi. Bu molekularning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni pishiradi.

TAOM TAYYORLASH

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

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar: Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona piltasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'linga qarang).

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish: Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni turli usullarda o'rash mumkin, masalan, keramik idish, plastik qopqoq yoki mikroto'lqiniga mos keladigan oziq-ovqat plyonkasi.

Kutish vaqti: Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oralig'laridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola)	800 Vt	1-1½
	250 ml (1 stakan)		1½-2
Ko'rsatmalar	Suyuqlikni sopol idishga quyning va qopqoq'ni yopmagan holda isiting. Idish/stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Sho'rva (sovutilgan)	250 g	800 Vt	3-3½
	Ko'rsatmalar Chuqur sopol tarelkaga quyning. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
	Ko'rsatmalar Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonaga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Masalliqi sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6
	Ko'rsatmalar Masalliqi un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	Ko'rsatmalar 2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		
Makaron mahsulotlari (muzlatilgan) (kannelloni, makaronlar, lazanya)	400 g	450 Vt	16-16½
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan makaron mahsulotlarini kichkina to'rtburchak issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.		

nosoziqlarni bartaraf qilish va ma'lumot kodi

NOSOZIQLARNI BARTARAF ETISH

Yangi qurilma bilan tanishib chiqish har doim o'zgina vaqtni oladi. Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling. Bu sizning vaqtingizni tejashi hamda xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qilish tashvishidan xalos qilishi mumkin.

Quyidagilar oddiy hol hisoblanadi.

- Pech ichida kondensat hosil bo'lishi
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tiriqishlaridan chiqayotgan bug'

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Taymerni to'g'ri qo'ydingizmi va **CTAPT/+30CEK** tugmasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi? Bu eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga olib kelgan bo'lishi mumkin.

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat.
 - Yechimi: pechni televizor, radio yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatish.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin.
 - Yechimi: Tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzib, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqing. Vaqtni qaytadan o'rnatish.

Chiroq ishlamayapti.

- Xavfsizlik choralari uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak. Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung-ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall buyumlarni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganni?

Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi qismlar qizishi tufayli yuzaga keladigan vaqtinchalik holat. Tutun va hid 10 daqiqa ishlashdan keyin butunlay yo'q bo'ladi. Hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon yoki limon sharbatini qo'yish bilan mikroto'lqinli pechni ishlating.

- ✎ Yuqoridagi yo'riqnomalar yordamida muammo hal bo'lmasa, mahalliy SAMSUNG xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Quyidagi ma'lumotlar tayyor bo'lsin:
 - Model va seriya raqami, odatda pechning orqasiga yozilgan bo'ladi
 - Kafolatga oid ma'lumotlar
 - Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

AXBOROT KODI

Tekshirish kodi	Sababi	Chora
C-d0	Boshqaruv tugmalari 10 soniyadan oshiq bosib turilgan.	Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Mikroto'lqinli pechni o'chiring va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.

- ✎ Yuqorida ko'rsatilmagan har qanday kod uchun yoki taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	MS23H3115Q*
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqin	1150 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGtz
Magnetron	OM75S (31)
Sovitish usuli	Sovituvchi elektr ventilyator
O'lchamlari (K x B x G) Tashqi qismi Pechning ichki kamerasi	489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Sig'im	23 litr
Vazn Sof	Taxminan 12 kg

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

QAYDLAR

QAYDLAR

QAYDLAR

QAYDLAR

QAYDLAR



MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN
ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:

Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebox 2, Nord Klang Streys,
Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

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

DE68-04240Y-00