

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MS22M8074A*



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности 3

Общие правила техники безопасности	5
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	6
Ограниченная гарантия	7
Определение товарной группы	7
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	7

Установка 8

Принадлежности	8
Вращающийся поднос	8

Обслуживание 9

Очистка	9
Замена (ремонт)	9
Уход в случае длительного неиспользования	9

Функции микроволновой печи 10

Печь	10
Панель управления	10

Использование микроволновой печи 11

Принцип работы микроволновой печи	11
Проверка работы печи	11
Приготовление/Разогрев пищи	12
Установка времени	12
Уровни мощности и изменение времени приготовления	13
Быстрый запуск	13
Настройка времени приготовления пищи	13
Остановка приготовления пищи	14
Настройка режима энергосбережения	14
Использование функций режима сенсорное приготовление	14
Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления	16
Использование функций режима русская кухня	16

Использование функций режима быстрая разморозка	24
Использование функций режима растапливание	25
Использование функции устранения запахов	26
Использование функции поддержание тепла	27
Использование функции замка от детей	27
Отключение звукового сигнала	27

Руководство по выбору посуды 28

Руководство по приготовлению пищи 29

Микроволны	29
Приготовление	29

Устранение неисправностей 30

Устранение неисправностей	30
Предостережения по установке	32
Информационный код	32

Технические характеристики 33

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

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

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

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

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.

Инструкции по технике безопасности

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

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

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

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

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

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

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

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

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

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

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

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

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

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

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

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

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

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

Не наносите воду непосредственно на печь.

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

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

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

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

Предупреждения по использованию микроволновой печи

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

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

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

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

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

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

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

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

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

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

Важная информация. Необходимо закрывать дверцу микроволновой печи надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.

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

Ограниченная гарантия

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

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

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

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

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

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

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. 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 B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

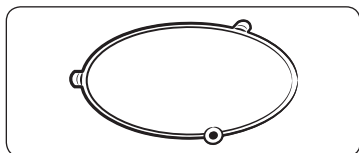
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

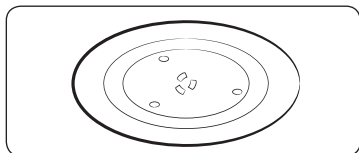
Установка

Принадлежности

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



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

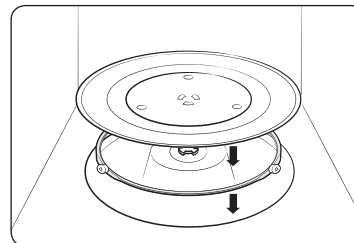


- 02 Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

⚠ ВНИМАНИЕ

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Вращающийся поднос



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

Обслуживание

Очистка

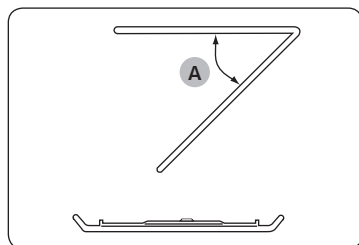
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

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

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



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

ВНИМАНИЕ

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

Замена (ремонт)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

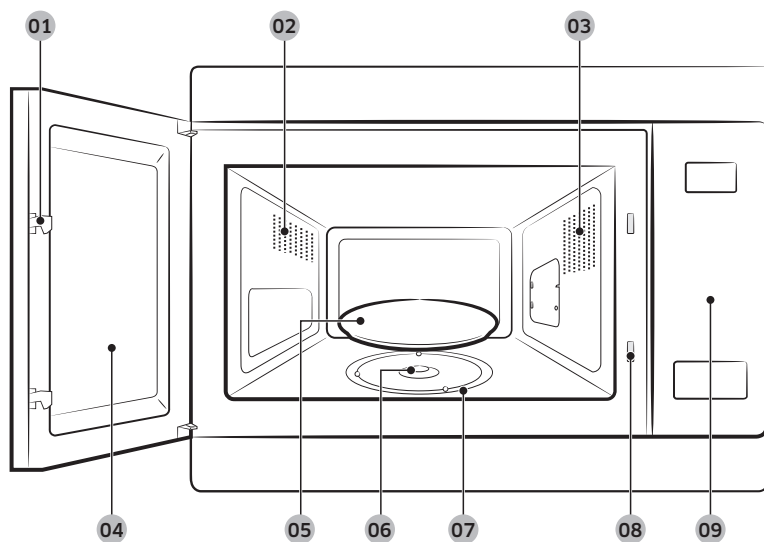
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте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

Уход в случае длительного неиспользования

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

Функции микроволновой печи

Печь



- | | | |
|------------------------|--|----------------------|
| 01 Защелки дверцы | 02 Вентиляционные отверстия | 03 Освещение |
| 04 Дверца | 05 Вращающийся поднос | 06 Муфта |
| 07 Роликовая подставка | 08 Отверстия для блокировочных защелок | 09 Панель управления |

Панель управления



- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| 01 Сенсорное приготовление | 02 Русская кухня |
| 03 Быстрая разморозка | 04 Растапливание |
| 05 СВЧ | 06 Устранение запахов |
| 07 Поддержание тепла | 08 Замок от детей |
| 09 Вниз | 10 Вверх |
| 11 Выбор | 12 Часы |
| 13 СТОП/ЭКО | 14 СТАРТ/+30СЕК |

Использование микроволновой печи

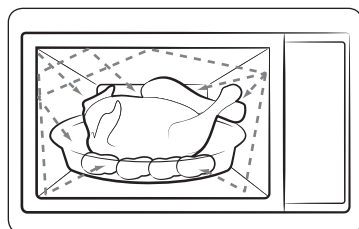
Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - количества и плотности продуктов;
 - содержания воды;
 - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

⚠ ВНИМАНИЕ

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

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

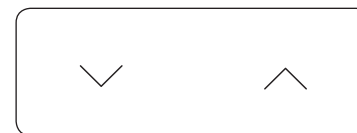
Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 30.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % — 850 Вт), то потребуются больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу микроволновой печи. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Установите время 4 или 5 минут, нажав кнопку **Вверх** или **Вниз** требуемое количество раз. Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.



Использование микроволновой печи

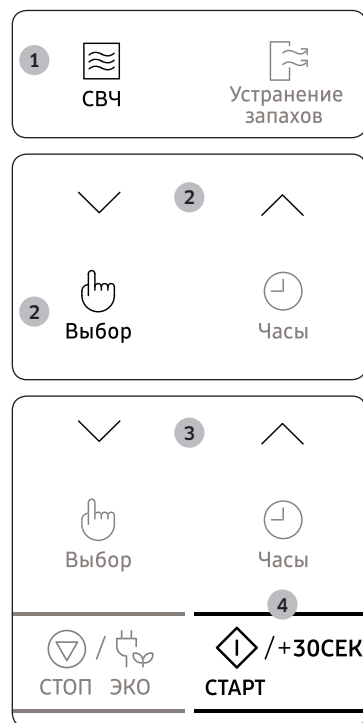
Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

⚠ ВНИМАНИЕ

- ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
- Максимальное время приготовления в режиме СВЧ — 99 минут.

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



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
На дисплее отобразится индикация 850 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
 (Режим свч)
2. Выберите нужный уровень мощности с помощью кнопок **Вверх** или **Вниз**. (См. таблицу уровней мощности.) Затем нажмите кнопку **Выбор**.
3. Установите время приготовления с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.
Отобразится время приготовления.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого:
 - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", а затем — "12:00".

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

- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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



1. Нажмите кнопку **Часы**.
2. Выберите 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор**.
3. Установите значение часов с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор**.
4. Установите значение минут с помощью кнопок **Вверх** или **Вниз**.
5. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите кнопку **Выбор**, чтобы часы начали работать. Индикация времени отображается, когда печь не используется.



Уровни мощности и изменение времени приготовления

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	850 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	71 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	53 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	35 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	21 %	180 Вт
НИЗКИЙ	12 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления будет...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Быстрый запуск



1. Положите продукты в печь. Затем выберите время приготовления с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Отобразится время приготовления.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**. Запускается режим **СВЧ** (850 Вт). По его окончании:
 - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Настройка времени приготовления пищи

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

В режиме СВЧ нажатие кнопки **СТАРТ/+30СЕК** обеспечивает увеличение времени приготовления.

- Проверьте состояние процесса приготовления в любой момент, просто открыв дверцу
- Увеличьте оставшееся время приготовления



Способ 1

Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**. После каждого нажатия к времени приготовления добавляется 30 секунд.

- **Пример:** чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** шесть раз.

Способ 2

Чтобы отрегулировать время приготовления, нажмите кнопку **Вверх** или **Вниз**.



Использование микроволновой печи

Остановка приготовления пищи

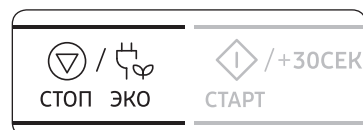
Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи;
- перевернуть или перемешать пищу;
- оставить блюдо потомиться.

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее...
Временно	• Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку СТОП/ЭКО. Процесс приготовления пищи остановится. • Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК.
Полностью	• Нажмите кнопку СТОП/ЭКО один раз. Процесс приготовления пищи остановится. • Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку СТОП/ЭКО еще раз.

Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



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

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и будут отображены часы.

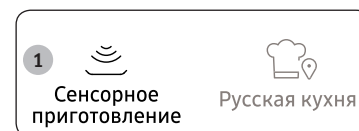
Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.

Использование функций режима сенсорное приготовление

Функции **Сенсорное приготовление** предлагают 7 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Категорию режима **Сенсорное приготовление** можно выбрать с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

ПРИМЕЧАНИЕ

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



1. Нажмите кнопку **Сенсорное приготовление**.



2. Выберите тип готовящегося блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.)



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

Начнется приготовление пищи.

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

ВНИМАНИЕ

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



Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1	Напитки	150–250 г	Налейте жидкость (комнатной температуры) в керамическую чашку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Поставьте в центр вращающегося подноса. Оставьте постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей). Дайте постоять 1–2 минуты.
2	Брокколи	200–500 г	Промойте и почистите овощи, например брокколи, и приготовьте соцветия. Выложите и равномерно распределите их в стеклянной миске, подходящей для использования в микроволновой печи, и добавьте 30–45 мл воды (2–3 ст. л.). Закройте пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию (2–3 см). Дайте постоять 1–2 минуты.
3	Морковь	200–500 г	Промойте и почистите овощи, например морковь, нарежьте кружочками одинакового размера. Выложите и равномерно распределите их в стеклянной миске, подходящей для использования в микроволновой печи, и добавьте 30–45 мл воды (2–3 ст. л.). Закройте пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию (2–3 см). Дайте постоять 1–2 минуты.
4	Жареный картофель	200–1000 г	Промойте и очистите картофель (по 200 г). Проткните каждую картофелину вилкой несколько раз. Разложите по кругу на вращающемся подносе. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
5	Суп	250–500 г	Налейте охлажденный суп в стеклянную миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Закройте пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию (2–3 см). Дайте постоять 2–3 минуты. Перемешайте готовое блюдо перед подачей на стол.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
6	Паста	100–300 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте кипящую воду в количестве, в 4 раза превышающем количество макарон, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1–3 минуты.
7	Замороженные полуфабрикаты	250–600 г	Поместите замороженный полуфабрикат на вращающийся поднос. Проткните пленку замороженного полуфабриката. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. Эта программа пригодна для замороженных готовых к употреблению продуктов, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).

⚠ ВНИМАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Использование микроволновой печи

Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества газов, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные газы. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя выделяемые из продуктов газы, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима Сенсорное приготовление контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, выделяемые из продуктов газы будут определены автоматическим сенсором, когда контейнер наполнится паром. При использовании пищевой пластиковой пленки необходимо оставить небольшое отверстие с краю или проткнуть ее в нескольких местах, чтобы обеспечить вентиляцию воздуха.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или поджаривающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.
- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенным в таблицах данного руководства.
- Используйте только те контейнеры, которые предназначены для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один ее уголок, чтобы обеспечить отвод пара.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Контейнеры следует заполнять не менее чем наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла режима Сенсорное приготовление, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

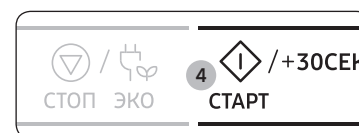
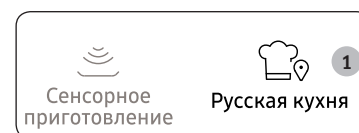
Использование функций режима русская кухня

Функции **Русская кухня** предлагают 50 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Тип порции можно настроить с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

ВНИМАНИЕ

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

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Русская кухня**.

2. Выберите тип готовящегося блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор**.

- 1) Русские блюда
- 2) Суп
- 3) Напитки
- 4) Овощи/Крупы
- 5) Птица/Рыба

3. Выберите тип готовящегося блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (См. приведенную рядом таблицу.)

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.

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

1. Русские блюда

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1	Омлет	130–135 г	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
		Инструкции Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.	
1-2	Сосиски с зеленым горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт. по 50 г, масло сливочное — 5 г, зеленый горошек — 135 г (без жидкости)
		Инструкции Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в глубокую миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.	
1-3	Кекс	180 г	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
		Инструкции 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.	
1-4	Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт., теплая вода — 1 ст. л., лимонная цедра. Для верхнего слоя: яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3–5 г
		Инструкции 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.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5	Рыба по-московски	270 г	01 Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г 02 Сметана — 30 г (2 x 15 г) 03 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 (01). Начните приготовление. После звукового сигнала положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (02). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Посыпьте картофель сыром (03). Продолжайте процесс приготовления.	
1-6	Мясные "Ёжики"	220 г	01 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 разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 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. 01 Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса. 02 Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте процесс приготовления.	

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	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 разведенный в воде бульонный кубик — 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	Свиная шейка с горчицей	250 г	01 Свиная (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
		Инструкции Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (01). Положите в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте 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	Блюдо	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, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 130 мл
		Инструкции Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
1-11	Рыба по-старорусски	340 г	01 Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл 03 Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
		Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала тщательно перемешайте и добавьте смесь для соуса, овощи и бульон. (02) Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте 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 (выжатый 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). Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	

Код	Блюдо	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 (выжатый сок), соль — 1 г, вода — 30 г, лавровый лист — 1 шт. Соус: сваренное вкрутую яйцо — 20 г (½ яйца), рубленая петрушка — 3–5 г, сливочное 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 положите сверху на рыбу.	
1-14	Вареная индейка с овощами	315 г	Нарезанное ломтиками филе индейки — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 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, закрепив их зубочистками. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-16	Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 10 г (2 x 5 г), нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
		Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	
1-17	Перец фаршированный	480–500 г 2 шт.	01 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 разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
		Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите в глубокую миску, добавьте бульон (01). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и 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.	

Использование микроволновой печи

2. Суп

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
		Инструкции Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
2-2	Мясная солянка	340 г	01 Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 350 мл 02 Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
		Инструкции Положите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (01). Начните приготовление. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты (02). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.	
2-3	Борщ	340 г	01 Тертая свекла — 50 г, нашинкованная соломкой капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г 02 Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9 % — 5 мл (по желанию)
		Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску (01), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
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 разведенный в воде бульонный кубик — 440 мл
		Инструкции Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.	
2-5	Щи	250 г	01 Шейка свинья куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г
		Инструкции Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте соус (02) к овощам, бульону и мясу. Перемешайте и продолжайте процесс приготовления.	
2-6	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 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.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-8	Суп с Пельмени	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (10–12 г/шт.), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
		Инструкции 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	Блюдо	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, апельсин — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г
		Инструкции Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
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 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — ½ ч. л., кардамон — 1 шт., корица — ½ ч. л., сахар — 2 ч. л.
		Инструкции Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.	

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
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.
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 ст. л., сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу.
			Инструкции Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
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.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
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.

4. Овощи/Крупы

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
4-1	Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
4-2	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. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
4-3	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.
4-4	Коричневый рис	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 5–10 минут.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
4-5	Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
4-6	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.
4-7	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.

5. Птица/Рыба

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
5-1	Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
5-2	Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
5-3	Рыбное филе на гриле	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-4	Филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-5	Свежие креветки	250 г	Промойте креветок и положите на керамическую тарелку. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-6	Свежая форель	200 г (1 рыба)	Поместите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

Использование микроволновой печи

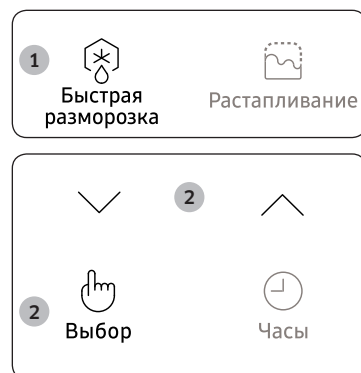
Использование функций режима быстрая разморозка

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка**.

2. Выберите тип приготавливаемого блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор**.



3. Выберите размер порции с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (См. приведенную рядом таблицу.)
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
 - Начинается размораживание продуктов.
 - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** для завершения процесса размораживания.
 - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

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

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1	Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2	Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
3	Рыба	200–1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–60 минут.
4	Фрукты/Ягоды	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–30 минут.

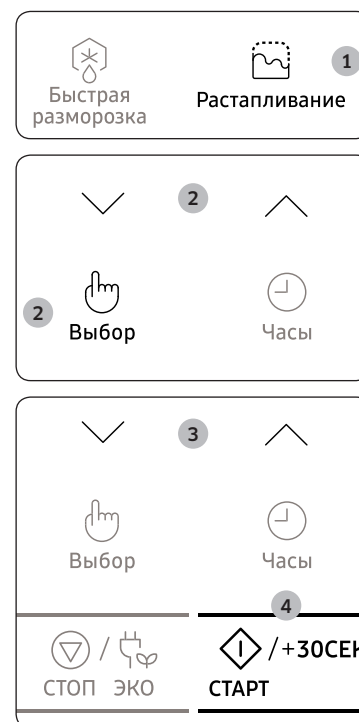
Использование функций режима растапливание

Функция **Растапливание** предлагает 4 предварительно запрограммированных режима приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно указать с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только безопасную для использования в микроволновой печи посуду.



1. Нажмите кнопку **Растапливание**.
2. Выберите тип готовящегося блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор**.
3. Выберите размер порции с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (См. приведенную рядом таблицу).
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.
 - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Использование микроволновой печи

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

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

Использование функции устранения запахов

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

Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.



1. Нажмите кнопку **Устранение запахов**.

2. Если необходимо установить время работы функции Устранение запахов, нажмите кнопку **Вверх** или **Вниз**.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**. После завершения воспроизводятся 4 звуковых сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ

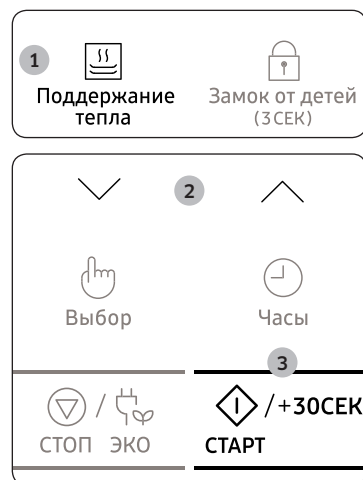
- Время работы функции Устранение запахов — 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **СТАРТ/+30СЕК**.
- Максимальное время работы функции Устранение запахов — 15 минут.

Использование функции поддержание тепла

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное значение по умолчанию для функции Поддержание тепла — 99 минут.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.

2. Если необходимо установить время разогревания, нажмите кнопку **Вверх** или **Вниз**.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

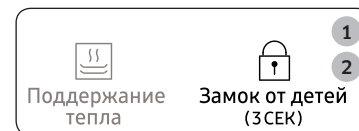
- Чтобы прекратить разогревание пищи, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

ВНИМАНИЕ

- Не используйте эту функцию для разогрева 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 замок от детей

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.



1. Нажмите кнопку **Замок от детей** и удерживайте ее в течение 3 секунд.

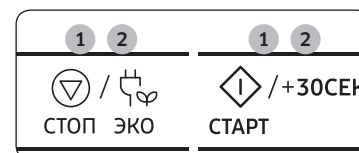
- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отображается индикация "L".



2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку **Замок от детей** и удерживайте ее в течение 3 секунд. Печью можно пользоваться в обычном режиме.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ/+30СЕК**.

Печь не подает звуковой сигнал, оповещающий об окончании режима.

2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ/+30СЕК**.

Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Руководство по выбору посуды

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

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

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

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

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

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

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

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

Приготовление

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре 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)	850 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.			
Суп (охлажденный)	250 г	850 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 (каннеллони, макароны, лазанья)	400 г	Шаг 1: 450 Вт	15–15½
		Шаг 2: 180 Вт	2–3
	Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2–3 минуты.		

Устранение неисправностей

Устранение неисправностей

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

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

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.

Проблема	Причина	Решение
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку СТОП/ЭКО .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК , чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	Необходимо обеспечить пространство для вентиляции в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке устройства.
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготавливаемой пищи и не используйте большие контейнеры.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.

Предостережения по установке

Пространство для вентиляции между шкафом, в который устанавливается микроволновая печь, задней стеной и полом должно составлять не менее 50 мм. Кроме того, между микроволновой печью и шкафом с 4 сторон необходимо обеспечить пространство не менее 3 мм. Важно обеспечить соответствие установки данного устройства инструкциям, приведенным в данном руководстве, и инструкциям по установке изготовителя микроволновой печи. (См. руководство по установке.)

ВНИМАНИЕ

Несоблюдение инструкций, приведенных в данном руководстве, может привести к образованию пара внутри микроволновой печи, что помешает проверке продуктов во время приготовления. Кроме того, это может привести к нарушению функционирования микроволновой печи.

Информационный код

Информационный код	Причина	Решение
C-10	Необходимо проверить датчик приготовления.	Нажмите кнопку СТОП/ЭКО и запустите устройство снова. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
C-F2	Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
C-d0		

ПРИМЕЧАНИЕ

Если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Технические характеристики

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

Модель		MS22M8074A*
Источник питания		230 В / 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	СВЧ	1250 Вт
Производимая мощность		100 Вт / 850 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние	595 x 380 x 306 мм
	Внутренняя камера печи	330 x 224 x 292 мм
Объем		22 л
Вес	Нетто	Прибл. 14,5 кг

✳ **оборудование класса I**

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

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

Заметки

Заметки



SAMSUNG

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

Адрес производителя: (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

Адрес мощностей производства: ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК,
42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства: Малайзия

Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

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

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	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)



DE68-04445M-01

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MS22M8074A*



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки 3

Загальні вказівки з безпеки	5
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	6
Обмеження гарантії	7
Визначення групи, до якої належить виріб	7
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	7

Встановлення 8

Приладдя	8
Скляна тарілка	8

Догляд 9

Чищення	9
Заміна (ремонт)	9
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	9

Функції печі 10

Піч	10
Панель керування	10

Використання печі 11

Як працює мікрохвильова піч	11
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	11
Приготування/Розігрівання їжі	12
Встановлення часу	12
Рівні потужності та регулювання часу	13
Швидкий запуск	13
Регулювання часу приготування	13
Зупинка приготування їжі	14
Встановлення режиму заощадження електроенергії	14
Використання функцій сенсорне приготування	14
Інструкції з автоматичного сенсорного приготування	16
Користування функціями страви російської кухні	16

Використання режиму швидке розмороження	24
Використання функцій пом'якшення/розтоплення	25
Використання функції усунення запахів	26
Користування функцією зберігання страви теплою	27
Використання функції блокування від дітей	27
Вимкнення звукового сигналу	27

Посібник із вибору посуду 28

Посібник із приготування їжі 29

Мікрохвилі	29
Приготування страв	29

Усунення несправностей 30

Усунення несправностей	30
Застереження щодо встановлення	32
Інформаційний код	32

Технічні характеристики 33

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

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

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

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

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

Пристрій не можна мити під струменем води.

Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

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

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

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

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

Вказівки з техніки безпеки

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

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

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

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

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

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

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

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

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

Обмеження гарантії

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

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

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

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

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

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

Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

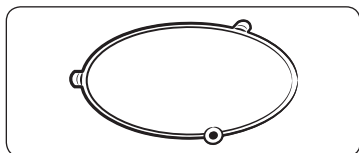
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

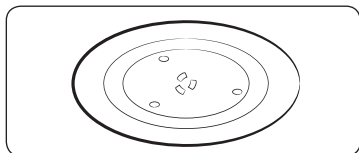
Встановлення

Приладдя

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



- 01 Роликова опора**, яку ставлять в центрі печі.
Роликова опора підтримує скляну тарілку.



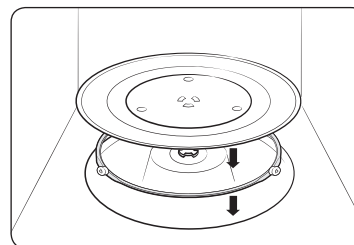
- 02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.
Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



УВАГА

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

Скляна тарілка



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

Догляд

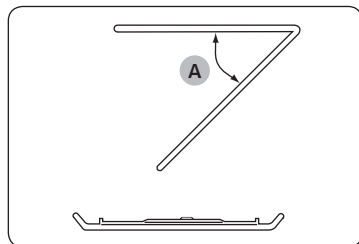
Чищення

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

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертним нагрівальним елементом



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

⚠ УВАГА

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

Заміна (ремонт)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

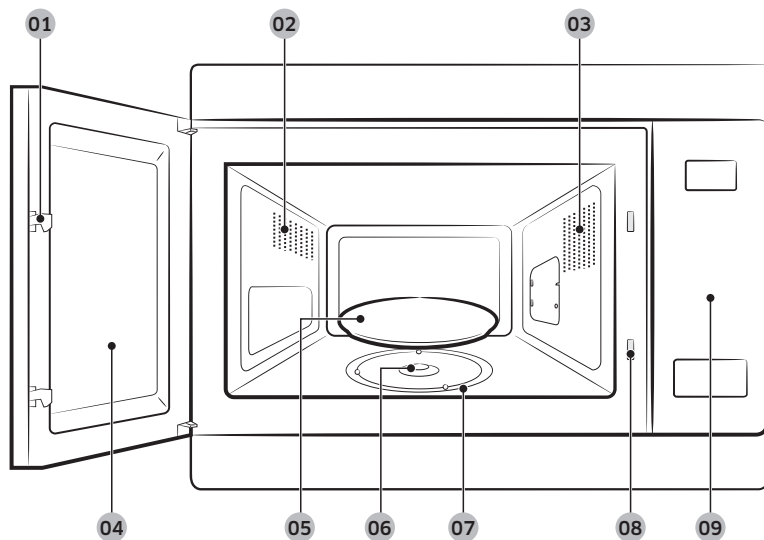
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

Функції печі

Піч



- | | | |
|-------------------|----------------------------------|---------------------|
| 01 Замки дверцят | 02 Вентиляційні отвори | 03 Підсвітка |
| 04 Дверцята | 05 Склона тарілка | 06 Підставка |
| 07 Роликова опора | 08 Отвори блокувальних контактів | 09 Панель керування |

Панель керування



- | | |
|--|--|
| 01 Сенсорное приготовление (Сенсорне приготування) | 02 Русская кухня (Страви російської кухні) |
| 03 Быстрая разморозка (Швидке розмороження) | 04 Растапливание (Пом'якшення/Розтоплення) |
| 05 СВЧ (Мікрохвилі) | 06 Устранение запахов (Усунення запахів) |
| 07 Поддержание тепла (Зберігання страви теплою) | 08 Замок от детей (Блокування від дітей) |
| 09 Вниз | 10 Вгору |
| 11 Выбор (Вибрати) | 12 Часы (Годинник) |
| 13 СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО) | 14 СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с) |

Використання печі

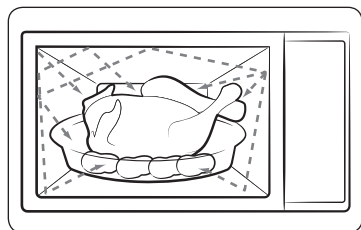
Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі.



1. Хвилі, які генеруються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
 - кількості та густини;
 - вмісту води;
 - початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

УВАГА

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

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

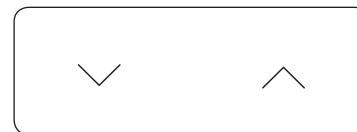
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Усунення несправностей» на стор. 30.

ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 850 Вт), для того, щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята. Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.



Установіть час на 4 або 5 хвилин натисненням кнопок

Вгору або **Вниз** відповідну кількість разів.

Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода має закипіти.

Використання печі

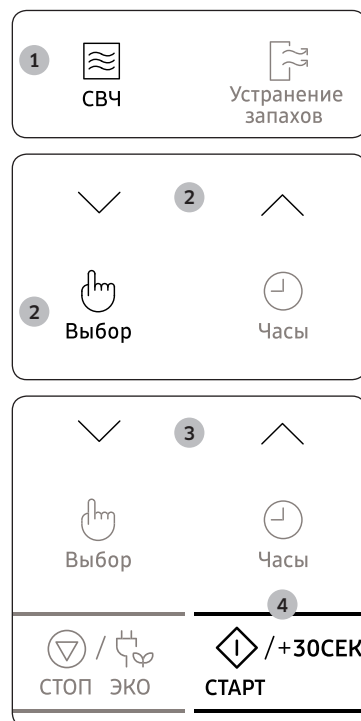
Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

⚠ УВАГА

- ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
- Максимальний час для режиму Мікрохвилі становить 99 хвилин.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.



- Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**.
Відобразиться індикація 850 Вт (максимальна потужність приготування).
(Режим мікрохвиль)
- Виберіть рівень потужності за допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз**. (Дивіться таблицю рівнів потужності). Тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.
- За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть час приготування.
Час приготування відобразиться на дисплеї.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**.
Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться:
 - Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Встановлення часу

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

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

- Коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- Після збою електроживлення.

📖 ПРИМІТКА

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



- Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.
- За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть 24-годинний або 12-годинний формат. Тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.
- За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть години. Тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.
- За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть хвилини.
- Коли відобразиться потрібний час, увімкніть годинник, натиснувши кнопку **Выбор (Вибрати)**. Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтесь мікрохвильовою піччю.

Рівні потужності та регулювання часу

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосовувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об'єму. На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	850 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	71 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	53 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	35 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	21 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	12 %	100 Вт

Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності	Зменшиться
Нижчий рівень потужності	Збільшиться

Швидкий запуск



1. Помістіть продукти в піч. Тоді виберіть час приготування за допомогою кнопок **Вгорі** і **Вниз**. Час приготування відобразиться на дисплеї.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Запуститься режим **СВЧ (Мікрохвилі)** (850 Вт). Коли приготування завершиться
 - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

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.

У режимі Мікрохвилі натиснення кнопки **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)** збільшує час приготування страви.

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.



Спосіб 1

Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

- **Наприклад:** щоб додати три хвилини, натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)** шість разів.

Спосіб 2

За допомогою кнопок **Вгорі** або **Вниз** налаштуйте час приготування їжі.



Використання печі

Зупинка приготування їжі

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути або помішати страву;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте так...
Тимчасово	• Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО). Приготування їжі зупиняється. • Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с).
Остаточно	• Один раз натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО). Приготування їжі зупиняється. • Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО).

Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



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

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

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

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

Використання функцій сенсорне приготування

Режим **Сенсорное приготовление (Сенсорне приготування)** містить 7 запрограмованих за часом рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Категорію режиму **Сенсорное приготовление (Сенсорне приготування)** можна налаштувати за допомогою кнопок **Вгору** і **Вниз**.

ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Натисніть кнопку **Сенсорное приготовление (Сенсорне приготування)**.
2. Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопки **Вгору** або **Вниз**. (Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці).
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Почнеться приготування страви.
 - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
1	Напої	150–250 г	Влийте рідину (кімнатної температури) у керамічну чашку або горня. Підігрівайте, не накриваючи. Поставте посуд посередині скляної тарілки. Після розігрівання залиште їх на декілька хвилин у печі для витримки. До і після витримки напої слід помішати. Будьте обережні, виймаючи посудину (дивіться вказівки з безпеки для рідин). Залиште на 1–2 хвилини.
2	Броколі	200–500 г	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад броколі, і приготуйте суцвіття. Розкладіть рівномірно у скляній мисці, придатній для мікрохвильової печі, і додайте 30–45 мл води (2–3 ст. л.). Обгорніть плівкою з дірками для вентиляції (2–3 см). Залиште на 1–2 хвилини.
3	Морква	200–500 г	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад моркву, і наріжте її однаковими круглими скибочками. Розкладіть рівномірно у скляній мисці, придатній для мікрохвильової печі, і додайте 30–45 мл води (2–3 ст. л.). Обгорніть плівкою з дірками для вентиляції (2–3 см). Залиште на 1–2 хвилини.
4	Картопля «в мундирах»	200–1000 г	Помийте та почистьте картоплю (по 200 г кожна). Проколiть кожну картоплину кілька разів виделкою. Покладіть картоплю на скляну тарілку. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.
5	Охолоджений суп	250–500 г	Влийте суп у посудину, придатну для мікрохвильової печі. Обгорніть плівкою з дірками для вентиляції (2–3 см). Залиште на 2–3 хвилини. Перемішайте страву перед поданням на стіл.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
6	Відварювання макаронів	100–300 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте киплячу воду – 1:4, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1–3 хвилини.
7	Заморожені готові страви	250–600 г	Помістіть заморожену готову страву на скляну тарілку. Проколiть плівку, у яку загорнута заморожена страва. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. Ця програма підходить для готових заморожених страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).

⚠ УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.



Використання печі

Інструкції з автоматичного сенсорного приготування

Режим автоматичного сенсорного приготування дає змогу готувати страви автоматично шляхом визначення рівня газу, що генерується продуктами під час приготування.

- Під час приготування продукти генерують багато видів газу. Режим автоматичного сенсорного приготування визначає відповідний час і рівень потужності відповідно до генерованих газів, усуваючи потребу встановлювати час приготування і рівень потужності вручну.
- У режимі сенсорного приготування накрийте ємність кришкою або обгорніть пластиковою плівкою; автоматичний сенсор виявить газ, які утворилися після того, як ємність наповнилася паром. Якщо ви користуєтеся плівкою, залиште невеличкий отвір скраю страви для вентиляції або проколите плівку в кількох місцях.
- Незадовго до завершення приготування розпочнеться зворотній відлік часу, що залишився. Зараз саме час перевернути або помішати страву для рівномірного приготування, якщо у цьому є потреба.
- Перш ніж готувати продукти в автоматичному сенсорному режимі, приправте продукти травами, спеціями чи соусом. Зауважте, що сіль чи цукор може призвести до появи на продуктах пригорілих плям, тому ці інгредієнти слід додавати після готування.
- Для забезпечення хороших результатів приготування із цієї функцією дотримуйтесь вказівок із вибору відповідних ємностей і кришок, зазначених у таблицях у цьому посібнику.
- Завжди використовуйте ємності, придатні для мікрохвильових печей, і накривайте їх кришкою чи обгортайте пластиковою плівкою. Використовуючи пластикову плівку, відгорніть один її край, щоб дозволити виходити парі.
- Завжди накривайте ємність кришкою, призначеною для цієї ємності. Якщо ємність не має своєї кришки, використовуйте пластикову плівку.
- Наповнюйте ємності принаймні до половини.
- Продукти, які потрібно помішувати чи перевертати, слід помішувати чи перевертати у кінці циклу сенсорного приготування, після того, як на дисплеї відображається зворотній відлік часу.

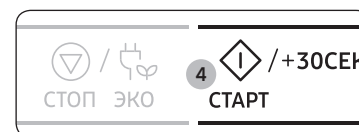
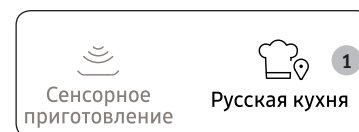
Користування функціями страви російської кухні

Режим **Русская кухня (Страви російської кухні)** містить 50 запрограмованих за часом рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Розмір порції можна налаштувати за допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз**.

⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



- Натисніть кнопку **Русская кухня (Страви російської кухні)**.
- Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопки **Вгору** або **Вниз**. Тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.
 - Російське меню
 - Суп
 - Напої
 - Овочі/Злаки
 - Птиця/Риба
- Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопки **Вгору** або **Вниз**. (Дивіться таблицю збоку).
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Страва готуватиметься за вибраною програмою.
 - Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



1. Російське меню

Код	Страва	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, консервовані 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 – ½ шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
		Вказівки Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.	
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.	

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-5	Риба по-московськи	270 г	01 Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г 02 Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) 03 Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, тертий сир – 25 г
		Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (01). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину порції сметани в керамічну миску (в центр) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (03). Потім продовжте приготування.	
1-6	Їжачки	220 г	01 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 02 Для приготування 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. 01 Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу. 02 Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	

Використання печі

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-7	Курячі лапки з чорносливом	325 г 2 шт.	Наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana 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	01 Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, наріzana соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
			Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (01). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). 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. Наріzano порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-10	Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, наріzana кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, наріzana 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.
1-11	Риба по-староросійськи	340 г	01 Нарізаний соломкою буряк – 30 г, наріzana соломкою морква – 30 г, наріzana соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл 03 Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.
			Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте, додайте суміш для соусу, овочі та бульйон. (02) Додайте рибу і лавровий лист (03). 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/апельсин – 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 увімкніть програму.

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
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 (½ яйця), поріzana петрушка – 3–5 г, масло – 30 г (режим мікрохвиль 800 Вт – 1 хв.)
		Вказівки Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.	
1-14	Індичка, тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 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.	

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-16	Форель, запечена з овочами	210–240 г	Масло – 10 г (2 х 5 г) / наріzana соломкою морква – 35 г / наріzana соломкою цибуля – 25 г / подрібнений часник – 3 г / поріzana зелень селери – 5 г / форель – 1 шт. (220–250 г) / сіль – 1 г / білий перець мелений – 0,5 г / масло – 5 г
		Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вошеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	
1-17	Фарширований болгарський перець	480–500 г 2 шт.	01 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 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
		Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (01). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). 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.	

Використання печі

2. Суп

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
2-1	Вівсянка	260 г	Суша вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
		Вказівки Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
2-2	М'ясна солянка	340 г	01 Наріzana соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл 02 Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
		Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (01). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (02). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.	
2-3	Борщ	340 г	01 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 02 М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт., оцет 9 % – 5 мл за бажанням
		Вказівки Покладіть усі складники у велику миску (01), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму.	

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
2-4	Курячий бульйон із вермішеллю	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.	
2-5	Азу	250 г	01 Свиняча шия, наріzana довгими скибками – 170 г, наріzana соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
		Вказівки Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (02), 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 проколите плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
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, оріп – 300 мл
		Вказівки Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залити окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

3. Напої

Код	Страва	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 горняк. Процідіть.	
3-2	Гаряче вино (глітвейн)	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 горняк.	
3-3	Чай з корицею і медом	200–250 мл	Вода – 200 мл, кориця – ½ ст. л., мед – 1 ст. л.
		Вказівки Додайте корицю до води. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горняк. 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 – ½ чайної ложки, цукор – 2
		Вказівки Змішайте воду і молоко та додайте суміш спецій, листовий чай. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горняк. 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 горняк.	

Використання печі

Код	Страва	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	Залити чайні листки водою, додати шматочок лимону та процідити імбир за смаком. Нагрівати, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.
3-7	Какао	200–250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
		Вказівки	Додати какао і цукор у молоко. Нагрівати, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.
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	Потріти шоколад. Додати воду і молоко та змішати. Збийте суміш. Нагрівати, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.
3-9	Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
		Вказівки	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.
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.

4. Овочі/Злаки

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
4-1	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. Залиште на 1–2 хвилини.
4-2	Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
4-3	Качан кукурудзи	250 г	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколійте її. Залиште на 1–2 хвилини.
4-4	Коричневий рис	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 5–10 хвилин.
4-5	Макарони з цілнозернової муки	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 500 мл окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1 хвилину.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
4-6	Кіноа	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 1-3 хвилини.
4-7	Булгур	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 2-5 хвилин.

5. Птиця/Риба

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
5-1	Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-2	Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-3	Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1-2 хвилини.
5-4	Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1-2 хвилини.
5-5	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. Залиште на 1-2 хвилини.
5-6	Свіжа форель	200 г (1 рибина)	Покладіть 1 свіжу цілу рибину в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.

Використання печі

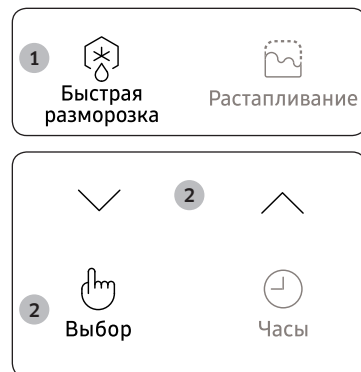
Використання режиму швидке розмороження

Режим **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)**.
2. Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопки **Вгору** або **Вниз**. Тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.



3. За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** виберіть розмір порції. (Дивіться таблицю збоку).
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**.
 - Почнеться процес розморожування.
 - Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
5. Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**.
 - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

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

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
1	М'ясо	200-1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Залиште на 20-60 хвилин.
2	М'ясо птиці	200-1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Залиште на 20-60 хвилин.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
3	Риба	200-1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Залиште на 20-60 хвилин.
4	Фрукти/Ягоди	100-600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Залиште на 5-30 хвилин.

Використання функцій пом'якшення/розтоплення

Функції **Растапливание (Пом'якшення/Розтоплення)** підтримують 4 режими з попередньо визначеним часом приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Ви можете задати розмір порції за допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз**.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



- Натисніть кнопку **Растапливание (Пом'якшення/Розтоплення)**.
- Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, за допомогою кнопки **Вгору** або **Вниз**. Тоді натисніть кнопку **Выбор (Вибрати)**.
- За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** виберіть розмір порції. (Дивіться таблицю збоку).
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Страва готуватиметься за вибраною програмою.
 - Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



Використання печі

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

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



Використання функції усунення запахів

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

Спершу почистьте піч всередині.



1. Натисніть кнопку **Устранение запахов (Усунення запахів)**.

2. За допомогою кнопок **Вгору** або **Вниз** встановіть час роботи функції усунення запахів.

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Коли приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.

ПРИМІТКА

- Час роботи функції Усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком 30 секунд за допомогою кнопки **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**.
- Максимальна тривалість роботи функції Усунення запахів становить 15 хвилин.

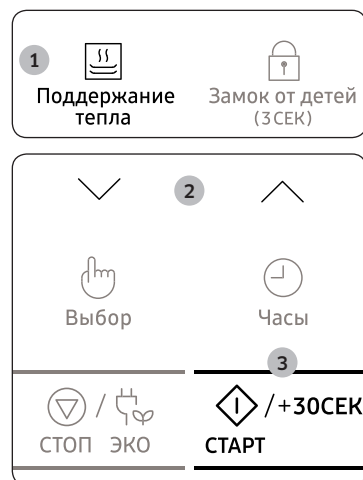


Користування функцією зберігання страви теплою

Функція **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)** дозволяє зберегти страву теплою, поки її не подадуть на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл.

ПРИМІТКА

Максимальний час роботи функції Зберігання страви теплою становить 99 хвилин.

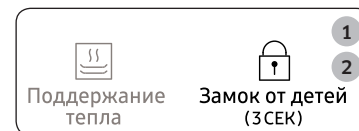


УВАГА

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

Використання функції блокування від дітей

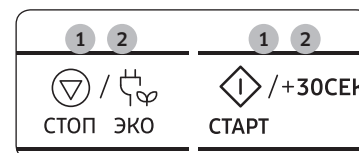
Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрити» піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.



- Натисніть та утримуйте кнопку **Замок от детей (Блокування від дітей)** впродовж 3 секунд.
 - Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
 - На дисплеї з'явиться індикація «L».
- Щоб розблокувати піч, ще раз натисніть кнопку **Замок от детей (Блокування від дітей)** і утримуйте її 3 секунди. Піч знову нормально працює.

Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



- Одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** і **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.
- Щоб знову ввімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** і **СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с)**. Піч знову працюватиме звичним чином.



Посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.

Тому слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.

У таблиці нижче перелічені різні види кухонного приладдя і вказано, чи можна його використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

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

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

✓ : рекомендовано ✓X : використовувати обережно X : небезпечно



Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

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

Приготування страв

Посуд для мікрохвильової печі:

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка)	850 Вт	1–1½
	250 мл (1 горнятко)		1½–2
Вказівки Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1-2 хвилини.			
Суп (оохолджений)	250 г	850 Вт	3–3½
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залишт на 2–3 хвилини.		
Рагу (оохолджене)	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. Залиште на 2–3 хвилини.		
Макарони з соусом (оохолджені)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (оохолджені)	350 г	600 Вт	5-6
	Вказівки Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Страва на тарілці (оохолджена)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Вказівки Покладіть страву з 2-3 оохолджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.		
Макаронні вироби (заморожені) (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	1 крок: 450 Вт 2 крок: 180 Вт	15–15½ 2–3
	Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Залиште на 2–3 хвилини.		

Усунення несправностей

Усунення несправностей

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

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

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потріскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потріскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібralися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкніть потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.

Проблема	Причина	Вирішення
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкнуту потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО) .
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши страву, натисніть кнопку СТАРТ/+30СЕК (ПУСК/+30с) ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
- На печі є краплі води. - Через зазор у дверцятах виходить пара. - У печі залишається вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів для вентиляції, зазначених у посібнику зі встановлення.

Проблема	Причина	Вирішення
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.
Скляна тарілка		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібралися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.



Усунення несправностей

Застереження щодо встановлення

Під час встановлення мікрохвильової печі потрібно забезпечити простір для вентиляції щонайменше 50 мм між задньою стіною та дном шафи. Крім цього, відстань від 4 сторін мікрохвильової печі до шафи має бути щонайменше 3 мм. Важливо встановити цей пристрій відповідно інструкцій цього посібника та посібника зі встановлення виробника печі. (Дивіться посібник зі встановлення)

УВАГА

Якщо не дотримуватися вказівок цього посібника, всередині мікрохвильової печі може утворитися пара, яка зробить неможливою перевірку готовності продуктів під час приготування. Більше того, це може спричинити до несправності мікрохвильової печі.

Інформаційний код

Інформаційний код	Причина	Вирішення
C-10	Слід перевірити датчик приготування.	Натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО) і знову запустіть пристрій. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
C-F2	Не працюють сенсорні кнопки.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
C-d0		

ПРИМІТКА

Якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться у місцевий центр обслуговування SAMSUNG.



Технічні характеристики

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

Модель		MS22M8074A*
Джерело живлення		230 В, 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	Мікрохвилі	1250 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 850 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	595 x 380 x 306 мм
	Внутрішня камера	330 x 224 x 292 мм
Гучність		22 л
Вага	Нетто	близько 14,5 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

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, 16677

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

Країна виробництва: Малайзія

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

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	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)

DE68-04445M-01



Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

MS22M8074A*

SAMSUNG

Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары 3

Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер	5
Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары	6
Шектеулі кепілдік	7
Құрылғы тобының сипаттамасы	7
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	7

Орнату 8

Керек-жарақтары	8
Бұрылмалы табақ	8

Күтім көрсету 9

Тазалау	9
Ауыстыру (жөндеу)	9
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	9

Пештің функциялары 10

Пеш	10
Басқару панелі	10

Пешті іске пайдалану 11

Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	11
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру	11
Пісіру/Қыздыру	12
Уақытты орнату	12
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері	13
Жылдам бастау	13
Пісіру уақытын реттеу	13
Пісіруді тоқтату	14
Қуатты үнемдеу режимін орнату	14
Сенсорлы пісіру функцияларын қолдану	14
Автоматты сенсормен пісіру нұсқаулары	16
Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын қолдану	16

Жылдам жібіту функцияларын пайдалану	24
Жұмсарту/Балқыту функцияларын пайдалану	25
Иіс кетіру функцияларын пайдалану	26
Жылы ұстау функцияларын пайдалану	27
Бала қауіпсіздігі құралы функцияларын пайдалану	27
Сигнал құралын өшіру	27

Ыдыстың жарамдылығын анықтау 28

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 29

Микротолқындар	29
Пісіру	29

Ақаулық себептерін анықтау 30

Ақаулық себептерін анықтау	30
Орнату бойынша сақтық шаралары	32
Ақпарат коды	32

Техникалық параметрлері 33

Қауіпсіздік нұсқаулары

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

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

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

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

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

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

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

- қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;

- таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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

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

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған.

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

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

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

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

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

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

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

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

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

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

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

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

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

Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз. Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.

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

Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек.

Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз.

Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз.

Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз. Қуат сымына қол тигізбеңіз.

Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды.

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

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

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

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

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

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

Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.

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

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

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

Микротолқынға қатысты ескерту

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

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

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

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

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

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

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

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

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз. Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.

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

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

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

Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

Шектеулі көпілдік

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

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

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

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

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

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

Құрылғы тобының сипаттамасы

Бұл 2-ші топтағы, 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.

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



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

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

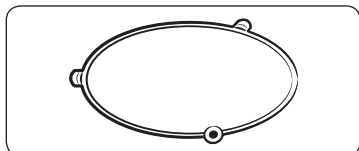
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

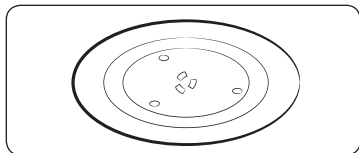
Орнату

Керек-жарақтары

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



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

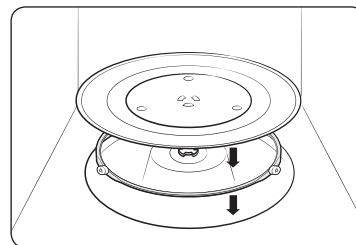


- 02 Бұрылмалы табақ**, ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады. Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

Бұрылмалы табақ



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

Күтім көрсету

Тазалау

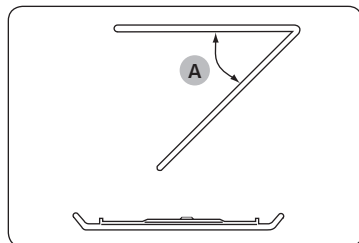
Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.

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

Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

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

Ішкі тербелмелі қыздырғышы бар үлгілерді тазалау үшін



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

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

Ауыстыру (жөндеу)

⚠ ЕСКЕРТУ

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

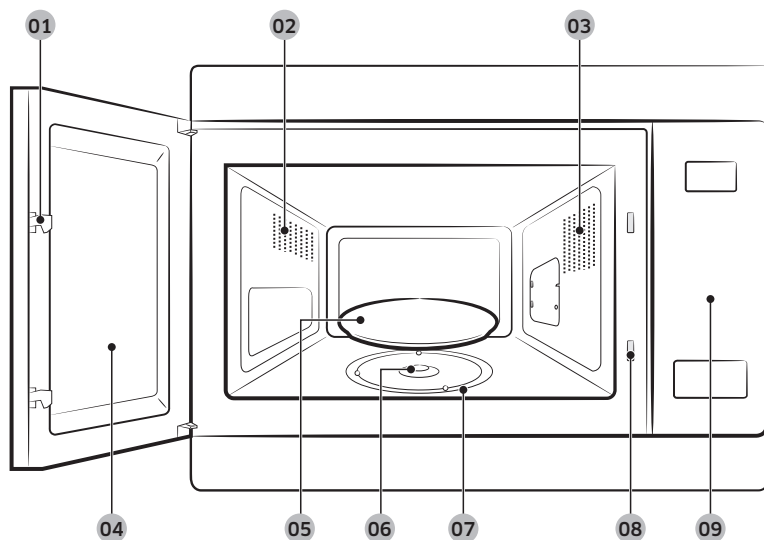
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.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

Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

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

Пештің функциялары

Пеш



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

Басқару панелі



- | | |
|--|--|
| 01 Сенсорное приготовление (Сенсорлы пісіру) | 02 Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру) |
| 03 Быстрая разморозка (Жылдам жібіту) | 04 Растапливание (Жұмсарту/Балқыту) |
| 05 СВЧ (Микротолқын) | 06 Устранение запахов (Иіс кетіру) |
| 07 Поддержание тепла (Жылы ұстау) | 08 Замок от детей (Бала қауіпсіздігі құралы) |
| 09 Төмен | 10 Жоғары |
| 11 Выбор (Таңдау) | 12 Часы (Сағат) |
| 13 СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) | 14 СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с) |

Пешті іске пайдалану

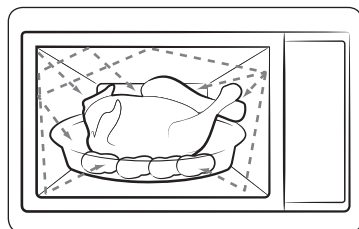
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі.



1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.
 - Мөлшері және тығыздығы
 - Судың мөлшері
 - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

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

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

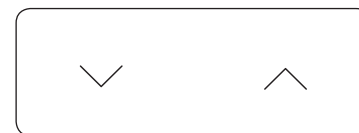
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, **Ақаулық себептерін анықтау**-бетіндегі "30" деп аталатын бөлімді қараңыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 850 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін ашыңыз. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.



Уақытты 4 немесе 5 минутқа **Жоғары** немесе **Төмен** түймелерін қажетінші бірнеше рет басу арқылы орнатыңыз.

Пеш суды 4 немесе 5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

Пешті іске пайдалану

Пісіру/Қыздыру

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

- Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӨРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
- Макс. Микротолқын уақыты 99 минутқа тең.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.



1. **СВЧ (Микротолқын)** түймесін басыңыз. 850 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) индикаторы көрсетіледі:
 (Микротолқын режимі)
2. Қажетті қуат деңгейін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып таңдаңыз. (Қуат мәні кестесін қараңыз). Содан кейін **Выбор (Таңдау)** түймесін басыңыз.
3. Пісіру уақытын **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып орнатыңыз. Пісіру уақыты көрсетіледі.
4. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесігін басыңыз. Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін қайтадан пісіріле бастайды.
 - 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
 - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
 - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Уақытты орнату

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

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.



1. **Часы (Сағат)** түймесігін басыңыз.
2. **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып, 24-сағаттық немесе 12-сағаттық режимді орнатыңыз. Содан кейін **Выбор (Таңдау)** түймесін басыңыз.
3. Сағатты орнату үшін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басыңыз. Содан кейін **Выбор (Таңдау)** түймесін басыңыз.
4. Минутты орнату үшін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесігін басыңыз.
5. Дұрыс уақыт көрсетілгенде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Выбор (Таңдау)** түймесін басыңыз. Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	850 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	71 %	600 Вт
ОРТАША	53 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	35 %	300 Вт
ЖІБІТУ	21 %	180 Вт
ТӨМЕН	12 %	100 Вт

Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
Жоғарырақ қуат деңгейі	Азайтылған
Төменірек қуат деңгейі	Көбейтілген

Жылдам бастау



1. Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. Содан кейін **Жоғары** және **Төмен** түймесі арқылы тамақ пісіру уақытын таңдаңыз. Пісіру уақыты көрсетіледі.
2. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін басыңыз. **СВЧ (Микротолқын)** режимі (850 Вт) басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
 - 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
 - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
 - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Пісіру уақытын реттеу

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

Микротолқын режимінде **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесі басылса, пісіру уақыты ұзарады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз



1-ші тәсіл

Тағам пісіру барысында пісіру уақытын көбейту үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.

- **Мысалы:** Үш минут қосу үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін алты рет басыңыз.

2-ші тәсіл

Пісіру уақытын реттеу үшін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басса жеткілікті.

Пешті іске пайдалану

Пісіруді тоқтату

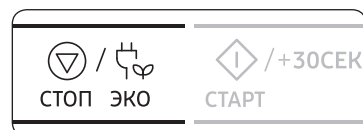
Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	• Есікті ашыңыз немесе СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймесін бір рет басыңыз. Пісіру тоқтайды. • Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с) түймесін басыңыз.
Толық	• СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймесін бір рет басыңыз. Пісіру тоқтайды. • Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймесіні қайта басыңыз.

Қуатты үнемдеу режимін орнату

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар.



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

ЕСКЕРТПЕ

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін сағат көрсетіледі.

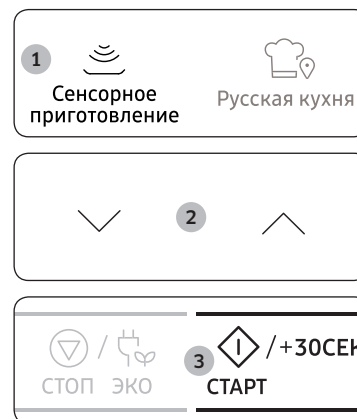
Есік ашық тұрса пеш шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

Сенсорлы пісіру функцияларын қолдану

Сенсорное приготовление (Сенсорлы пісіру) функциясының алдын ала бағдарламаланған 7 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. **Сенсорное приготовление (Сенсорлы пісіру)** санатын **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басу арқылы реттеуге болады.

ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.



1. **Сенсорное приготовление (Сенсорлы пісіру)** түймесіні басыңыз.
2. Пісіргіңіз келген тағам түрін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесіні басып таңдаңыз. (Өр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз).
3. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесіні басыңыз. Тағам пісе бастайды.
 - 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
 - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
 - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1	Сусын	150-250 г	Сұйықты (бөлме температурасында) керамика тостаққа немесе кесеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Оларды пештің ішіне қоя тұрыңыз. Сусындарды қоя тұрардың алдында және қойып болғаннан кейін араластырыңыз. Кесені пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз). 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2	Брокколи	200-500 г	Брокколи тәрізді жас көкөністерді шайып тазалаңыз да, гүлдерін дайындаңыз. Оларды микротолқынға төзімді шыны тостаққа салыңыз да, 30-45 мл су (2-3 ас қасық) су құйыңыз. Тесіктері бар (2-3 см) пластмасса орауышпен жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3	Сәбіз	200-500 г	Сәбіз тәрізді көкөністерді шайып тазалаңыз да, біркелкі дөңгелектеп тураңыз. Оларды микротолқынға төзімді шыны тостаққа салыңыз да, 30-45 мл су (2-3 ас қасық) су құйыңыз. Тесіктері бар (2-3 см) пластмасса орауышпен жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4	Қабығымен пісірілген картоп	200-1000 г	Әрқайсысы 200 г картопты жуып, аршыңыз. Әр картопты бірнеше жерден шанышқымен тесіңіз. Бұрылмалы табаққа айналдыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
5	Салқын көже	250-500 г	Салқын көжені микротолқынға төзімді шараға құйыңыз. Тесіктері бар (2-3 см) пластмасса орауышпен жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Дастарқанға тартар алдында тағамды сапырыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
6	Макарон қайнату	100-300 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 4 есе құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
7	Мұздатылған дайын тағам	250-600 г	Мұздатылған дайын тағамды бұрылмалы табаққа салыңыз. Мұздатылған дайын тағамның орамын тесіңіз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. Бұл бағдарлама 3 дайын мұздатылған тағамнан тұратын ас мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Тағамды алған кезде тұмшاپеш қолғабын киіңіз.



Пешті іске пайдалану

Автоматты сенсормен пісіру нұсқаулары

Автоматты сенсор тағамды пісіру барысында бөлінетін газдың мөлшерін автоматты түрде анықтап, тағамды автоматты түрде пісіруге көмектеседі.

- Тағам пісірген кезде әр түрлі газдар бөлінеді. Автоматты сенсор тағамнан шыққан газдың мөлшеріне қарай тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін анықтайды да, пісіру уақыты мен қуат деңгейін қолдан орнату қажет болмайды.
- Сенсормен пісіру кезінде ыдысты қақпақпен немесе пластик таспамен жапқан кезде, автоматты сенсор ыдыс бұға толғаннан кейін газдың мөлшерін анықтайды. Егер аспаздық үлдірді немесе пластмасса орауышты пайдалансаңыз, ішіне ауа кіру үшін міндетті түрде шетінен саңылау қалдырыңыз немесе бірнеше жерден тесіңіз.
- Пісіру аяқталғанға сәл ғана уақыт қалған кезде пісіру уақытының кері санағы басталады. Осы кезде, егер қажет болса тағамды біркелкі пісіру үшін аударып немесе араластырып қоюға болады.
- Автоматты сенсормен пісіру алдында тағамды шөптермен, дәмдеуіштермен немесе қызартатын тұздықтармен дәмдеуге болады. Тұз немесе қант тәрізді заттар тағам үстінде дақ пайда болуға әкеледі, сондықтан да бұларды пісіріп болғаннан кейін қосу керек екенін ескертеміз.
- Осы функцияны пайдаланып жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, осы кітаптағы кестеде көрсетілген тиісті ыдыстар мен қақпақтарды таңдауға қатысты ұсыныстарды орындаңыз.
- Үнемі микротолқынға төзімді ыдыстарды қақпақтарымен немесе пластик таспамен бірге пайдаланыңыз. Пластик таспаны пайдаланған кезде бу қажетті мөлшерде шығып тұруы үшін бір бұрышын ашып қойыңыз.
- Үнемі ыдыстың өзіне арналған қақпақты ғана пайдаланыңыз. Егер ыдыстың өз қақпағы болмаса, пластик таспаны пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды кем дегенде ортасына дейін толтырыңыз.
- Аударыстыру немесе араластыру қажет тағамдарды сенсормен пісіру циклының соңына қарай, бейнебетте кері санақ басталғаннан кейін араластырып немесе аудару керек.

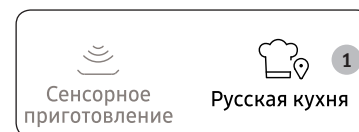
Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын қолдану

Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру) функцияларының алдын ала бағдарламаланған 50 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Үстелге тарту мөлшерін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып реттеуге болады.

⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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



1. **Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)** түймесін басыңыз.

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

- 1) Орыс дәстүрлі тағамдары мәзірі
- 2) Көже
- 3) Сусындар
- 4) Көкөністер/Дәнді дақылдар
- 5) Құс/Балық еті

3. Пісіргіңіз келген тағам түрін **Жоғары** немесе **Төмен** түймешігін басып таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)

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

Тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.

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



1. Орыс дәстүрлі тағамдары мәзірі

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 қапқақ 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 қабығы, безендіру үшін: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, әшекей қант - 3-5 г
		Нұсқаулар Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5	Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	01 Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г 02 Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) 03 Дөңгелектеп туралған піскен картоп - 2 дана, әр данасы 60-70 г, тұз - 5 г, үгітілген ақ бұрыш - ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік - 25 г
		Нұсқаулар Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз (01). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (02) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз (03). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
1-6	Кірпі	220 г	01 Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г (үшке бөліңіз), кәдімгі піскен күріш - 40 г, тұз - 1 г, үгітілген қара бұрыш - 0,5 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, туралған сарымсақ - 3 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл 02 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. 01 Пісіре бастаңыз. Тұздыққа араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. 02 Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.	

Пешті іске пайдалану

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 саны - 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	01 Шошқаның мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
			Нұсқаулар Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын (01) қосыңыз. Шара іспетті табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) 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 Картопты 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 кәді - 100 г, текшелеп туралған сәбіз - 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы - 75 г, текшелеп туралған пияз - 45 г, туралған сарымсақ - 6 г, қызанақ езбесі - 10г (дәмдеу үшін орегано мен райхан), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 130 мл
			Нұсқаулар Құраластардың барлығын шараға салыңыз. (Орегано және базиликте қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-11	Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	01 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 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл 03 Сазанның немесе алабұғаның қоң еті - 150 г, лавр жапырағы - 1 дана
			Нұсқаулар Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (01) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға жақсылап араластырыңыз. (02) Балық пен лавр жапырағын (03) қосыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
1-12	Бұқтырылған арқан балық стейгі	125 г	Көбелек тәрізді арқан балықтың кесек еті - 150-170 г, тұз - 1 г, су - 20 г (лимон/апельсин - 10 г, қаласаңыз шырынын сығыңыз)
			Нұсқаулар Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-13	Сары май, жұмыртқа соусы қосылған нәлім	120 г + 53 г тұздық	Нәлімнің қоң еті - 140-150 г (немесе алабұғаның қоң еті), лимон - 10 г (шырынын сығыңыз), тұз - 1 г, су - 30 г, лавр жапырағы - 1 дана, тұздық: Бітеу піскен жұмыртқа - 20 г (0,5 жұмыртқа), туралған балдыркөк - 3-5 г, сары май - 30 г (микротолқын 800 Вт - 1 мин.)
		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 араластырыңыз да, балықтың үстіне салыңыз.	
1-14	Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауықтың қоң еті - 150 г, ұзыншалап туралған кәді - 50 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
		Нұсқаулар Шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.	
1-15	Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға	150 г	Алабұғаның қоң еті - 80-100 г (немесе сазан), майонез - 10 г, тұз - 1 г, дөңгелектеп туралған қызанақ - 50 г, үккіштен өткізілген ірімшік - 20 г
		Нұсқаулар Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз. Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-16	Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май - 10 г (2 x 5 г), ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған балдыркөк жапырағы - 5 г, бақтақ - 1 дана - 220-250 г, тұз - 1 г, үгітілген ақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
		Нұсқаулар Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қапқа жабыңыз. Микротолқынды пешке қойып, пісіре бастаңыз.	
1-17	Ет толтырылған болгар бұрышы	480-500 г 2 дана	01 Болгар бұрышы - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиырдың және шошқаның) - 150-190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 10-20 г, тұз - 5 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
		Нұсқаулар Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз (01). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-18	Бұға пісірілген арқан балық	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық еті - 200-250 г, тұз - 1 г, лимон - 15 г (шырынын сығыңыз), су - 20 г
		Нұсқаулар Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	

Пешті іске пайдалану

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
		Нұсқаулар Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	
2-2	Солянка	340 г	01 Ұзыншалап туралған пияз - 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл 02 Каперс - 7 г, туралған тұздалған қияр - 50 г, қызанақ еzbесі - 10 г, қара зәйтүн - 16 г, қара зәйтүн сұйығы - 20 мл, лавр жапырағы - 1 дана, түрлі ет - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
		Нұсқаулар Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (01) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (02) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-3	Борщ	340 г	01 Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ ezbесі - 15 г, қант - 5 г 02 Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ, егер қаласаңыз 9 % - 5 мл орыс сіркесуы
			Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың (01) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-4	Тауық етінен жасалған көже	350 г	Вермишель - 10 г, тауықтың қоң еті - 50 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
			Нұсқаулар Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіре бастаңыз.
2-5	Азу	250 г	01 Шошқаның туралған мойыны - 170 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ ezbесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г
			Нұсқаулар Шара іспетті табақа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз. (01) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде аударыңыз да, (02) көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз". Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
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	Көріс рамён кеспесі	120 г (1 қапшық)	Көріс рамён кеспесі 1 орам, су (бөлме температурасында) - 550 мл
		Нұсқаулар Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға төзімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	
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, үгітілмеген қара бұрыш - 3-5 дана, лавр жапырағы - 1 дана
		Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Әбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен 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 жапырағы - 0,5 ас 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 (Глентвейн)	150-200 мл	Құрғақ қызыл шарап - 150 мл, апельсин - 20 г, лимон - 10 г, қант - 10 г, дәмқабық - 1 тал, қалампыр - 1 г
		Нұсқаулар Барлық құраластарды араластырыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Қайнатпаңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені аларда 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 жапырағы - 1 шай қасық, сүт - 100 мл, су - 100 мл, зімбір - ½ шай қасық, кардамон - 1 дана, дәмқабық - ½ шай қасық, қант - 2
		Нұсқаулар Су мен сүтті араластырып, дәмдеуіштерді, шай жапырақтарын қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.	

Пешті іске пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-5	Жидек сусыны	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - татымына 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.	
3-6	Имбирь және лимон қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - татымына қарай, лимон - 1 тілім, зімбір - татымына қарай, шай жапырағы - 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 аларда абайлаңыз.	
3-8	Ыстық шоколад	350-400 мл	Қара шоколад - 100 г, сүт немесе қаймақ (10 %) - 250 мл, су - 1-2 ас қасық, қант - татымына қарай, шайқалған қаймақ - татымына 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	Мүкидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүкидек - 40 г, қант - 30 г, су - 200 мл
		Нұсқаулар Мұздатылған мүкидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
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.	

4. Көкөністер/Дәнді дақылдар

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
4-1	Жасыл бұршақ	250 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-2	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.
4-3	Өзегі алынбаған жүгері	250 г	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-4	Қоңыр күріш	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
4-5	Еленбеген ұн макарон	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 500 мл құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.
4-6	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.
4-7	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.

5. Құс/Балық өті

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-1	Тауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
5-2	Күркетауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
5-3	Балықтың балғын филесі	300 г (2 дана)	Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-4	Жас арқан балықтың қоң еттері	300 г (2 дана)	Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-5	Жаңа креветка	250 г	Керамика табақтағы асшаяндарды жуып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-6	Жас бақтақ	200 г (1 балық)	1 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. 1 шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөптерден салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

Пешті іске пайдалану

Жылдам жібіту функцияларын пайдалану

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

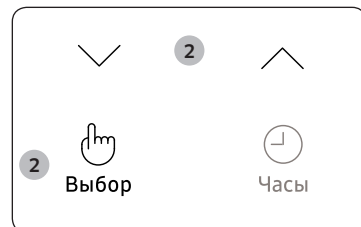
ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.



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



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



3. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)
4. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймешігін басыңыз.
 - Жібіту басталады.
 - Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.
5. Жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін қайта басыңыз.
 - 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
 - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
 - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

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

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1	Ет	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
2	Құс еті	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
3	Балық	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
4	Жеміс/Жидек	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. 5-30 минут қоя тұрыңыз.

Жұмсарту/Балқыту функцияларын пайдалану

Растапливание (Жұмсарту/Балқыту) функцияларының алдын ала бағдарламаланған 4 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып, үстелге тартылатын тағам санын реттеуге болады.

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

ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.



- Растапливание (Жұмсарту/Балқыту)** түймесігін басыңыз.
- Пісіргіңіз келген тағам түрін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесігін басып таңдаңыз. Содан кейін **Выбор (Таңдау)** түймесін басыңыз.
- Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басып таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)
- СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесігін басыңыз.
Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
 - Пеш 4 рет сигнал береді.
 - Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
 - Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



Пешті іске пайдалану

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

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

Иіс кетіру функцияларын пайдалану

Бұл функцияларды иіс күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз.

Алдымен пештің ішін тазалаңыз.



1. **Устранение запахов (Иіс кетіру)** түймесін басыңыз.



2. Иіс кетіру уақытын орнатқыңыз келсе **Жоғары** немесе **Төмен** түймесін басыңыз.
3. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесігін басыңыз. Пісіру аяқталғанда, пештен 4 рет сигнал естіледі.

ЕСКЕРТПЕ

- Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесі басылған сайын ол 30 секундқа ұзартады.
- Иіс кетіру уақыты - ең көбі 15 минут.

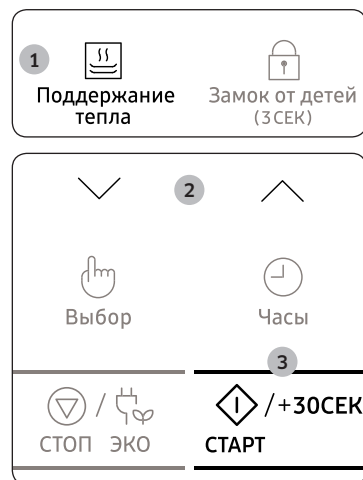


Жылы ұстау функцияларын пайдалану

Поддержание тепла (Жылы ұстау) функциялары тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды. Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Ең үлкен әдепкі Жылы ұстау параметрі - 99 минут.

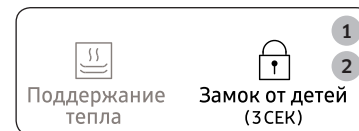


⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

- 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 тұмшашап қолғабын киіңіз.

Бала қауіпсіздігі құралы функцияларын пайдалану

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



1. Замок от детей (Бала қауіпсіздігі құралы)

түймешігін 3 секунд басыңыз.

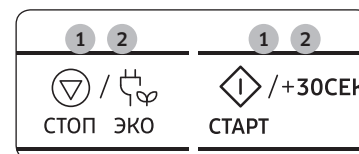
- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Дисплейде "L" көрсетіледі.



2. Пештің бұғатын ағыту үшін **Замок от детей (Бала қауіпсіздігі құралы)** түймешігін 3 секунд басыңыз. Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.



1. **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймелерін бір уақытта басыңыз.

Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.

2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймелерін бір уақытта қайта басу керек.

Пеш қалыпты жұмыс істейді.



Ыдыстың жарамдылығын анықтау

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

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

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

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

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

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



Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Микротолқындар

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

Пісіру

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. 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)	850 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.		
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	850 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	1-ші қадам: 450 Вт	15-15½
		2-ші қадам: 180 Вт	2-3
	Нұсқаулар Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық себептерін анықтау

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

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

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

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

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

Ақаулық себептерін анықтау

Орнату бойынша сақтық шаралары

Микротолқынды пешті орнатқан кезде, артқы қабырға мен орнатылатын шкафтың еденінің арасында кем дегенде 50 мм ауа кіретін саңылау болуға тиіс. Сонымен қатар, микротолқынды пештің 4 жағы шкафтан кем дегенде 3 мм алыс орналасуға тиіс. Осы құрылғыны осы нұсқаулықтағы нұсқауларға және пешті өндірушінің орнату жөніндегі нұсқауларына сәйкес орнатудың маңызы зор. (Орнату нұсқаулығын қараңыз)

НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Егер осы нұсқаулық орындалмаса, микротолқынды пештің ішінің булануына әкеліп, тамақ пісіру кезінде оны тексеруге бөгет болуы мүмкін. Сонымен бірге бұл микротолқынды пештің жұмысының бұзылуына себеп болуы мүмкін.

Ақпарат коды

Ақпарат коды	Себебі	Әрекет
C-10	Тамақ пісіру датчигін тексеру керек.	СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймесін басып, қайта жалғастырыңыз. Бұл жағдай қайта орын алса, микротолқынды пешті 30 секунд сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
C-F2	Сенсорлық перне жұмыс істемей тұр.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Бұл жағдай қайта орын алса, микротолқынды пешті 30 секунд сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
C-d0		

ЕСКЕРТПЕ

Егер ұсынылған шешім мәселені шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Техникалық параметрлері

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

Үлгі		MS22M8074A*
Қуат көзі		230 В - 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат	Микротолқын	1250 Вт
Қуат шығысы		100 Вт / 850 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі		2450 МГц
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Сырт	595 x 380 x 306 мм
	Пештің іші	330 x 224 x 292 мм
Сыйымдылығы		22 литр
Салмағы	Нетто	Шамамен 14,5 кг



Символ Көдендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.



Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

Жадынама

Жадынама



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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы: Малайзия

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

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

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

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

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



DE68-04445M-01

Mikroto'lqinli pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi

MS22M8074A*

SAMSUNG

Mundarija

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar 3

Umumiy xavfsizlik	5
Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari	6
Cheklangan kafolat	7
Mahsulot guruhi bayoni	7
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	7

O'rnatish 8

Anjomlar	8
Aylanuvchi patnis	8

Xizmat ko'rsatish 9

Tozalash	9
Almashtirish (ta'mirlash)	9
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	9

Pech xususiyatlari 10

Pech	10
Boshqaruv paneli	10

Pechdan foydalanish 11

Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili	11
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish	11
Taom tayyorlash/isitish	12
Vaqtini belgilash	12
Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o'lchash	13
Tezkor ishga tushirish	13
Tayyorlash vaqtini o'zgartirish	13
Taom tayyorlashni to'xtatish	14
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish	14
Sensorli tayyorlash funksiyalaridan foydalanish	14
Avtomatik sensorli tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar	16
Rus taomlari funksiyalaridan foydalanish	16

Tez muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish	24
Yumshatish/Eritish funksiyasidan foydalanish	25
Hidni yo'q qilish xususiyatlaridan foydalanish	26
Issiq tutish xususiyatlaridan foydalanish	27
Bolalardan qulflash funksiyalaridan foydalanish	27
Tovushli signalni o'chirib qo'yish	27

Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma 28

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma 29

Mikroto'lqinlar	29
Taom tayyorlash	29

Nosozliklarni bartaraf etish 30

Nosozliklarni bartaraf etish	30
O'rnatishdagi ehtiyot choralari	32
Axborot kodi	32

Texnik xususiyatlar 33

Mahsulot haqida ma'lumot	33
--------------------------	----

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

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

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

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

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

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

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

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

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

Umumiy xavfsizlik

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

Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto'lqin funksiyasida isitmang.

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

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

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

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

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

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

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

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

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

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

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

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

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

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

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

Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.

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

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.

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

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

Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

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

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

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

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

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Mikroto'lqinli pechga oid ehtiyot choralari

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

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

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

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.

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

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

Idishlarni olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

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

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

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

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

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

Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari

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

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

Cheklangan kafolat

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

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

Pechdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.

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

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

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

Mahsulot guruhi bayoni

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

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



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

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

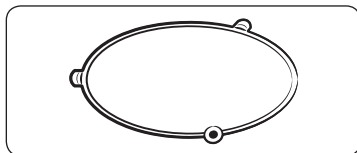
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

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

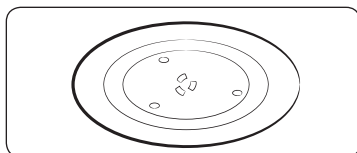
O'rnatish

Anjomlar

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



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

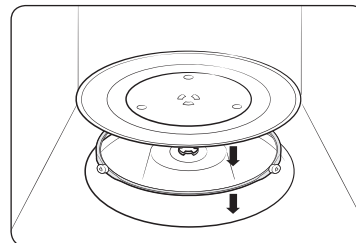


- 02 Aylanuvchi patnis**, rolikli taglikka markazi muftaga o'rnatiladigan tarzda joylashtiriladi. Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.

⚠️ DIQQAT

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

Aylanuvchi patnis



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

Xizmat ko'rsatish

Tozalash

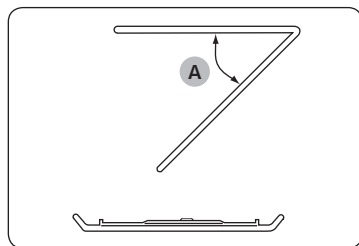
Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering.

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

Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

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

Chayqaluvchi isitgichli modellar ichini tozalash



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

DIQQAT

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

Almashtirish (ta'mirlash)

⚠ OGOHLANTIRISH

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

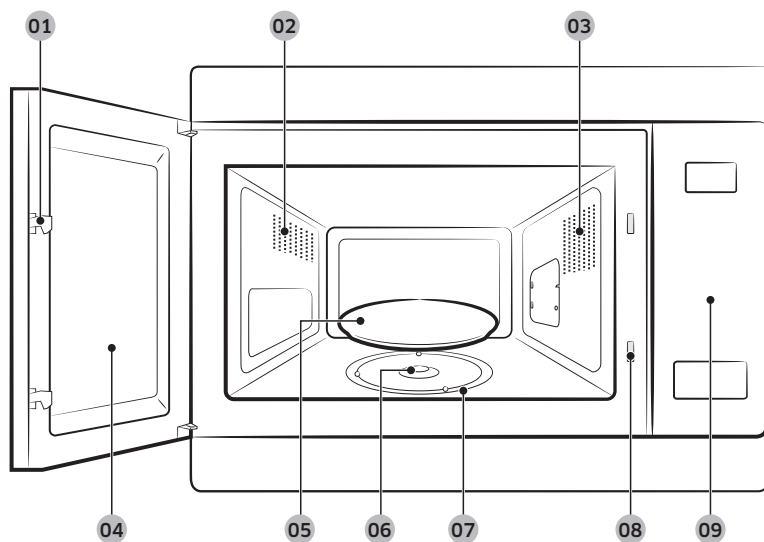
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
-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

Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

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

Pech xususiyatlari

Pech



- | | | |
|-------------------|-----------------------------|---------------------|
| 01 Eshik qulfi | 02 Ventilyatsion tirqishlar | 03 Chiroq |
| 04 Eshik | 05 Aylanuvchi patnis | 06 Mufta |
| 07 Rolikli taglik | 08 Blokirovkash kontaktlari | 09 Boshqaruv paneli |

Boshqaruv paneli



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 01 | Сенсорное приготовление (Sensorli tayyorlash) | 02 | Русская кухня (Rus taomlari) |
| 03 | Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish) | 04 | Растапливание (Yumshatish/Eritish) |
| 05 | СВЧ (Mikroto'lqin) | 06 | Устранение запахов (Hidni yo'q qilish) |
| 07 | Поддержание тепла (Issiq tutish) | 08 | Замок от детей (Bolalardan qulflash) |
| 09 | Вниз | 10 | Вверх |
| 11 | Выбор (Tanlash) | 12 | Часы (Soat) |
| 13 | СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO) | 14 | СТАРТ/+30СЕК (BOSHLASH/+30s) |

Pechdan foydalanish

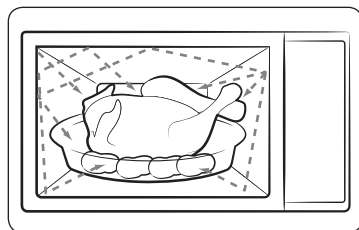
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili

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

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.



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

⚠️ DIQQAT

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

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

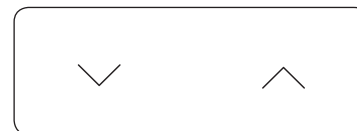
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Agar sizda pechning ishlashi to'g'risida shubhalar bo'lsa, 30-sahifadagi **"Nosozliklarni bartaraf etish"** bo'limiga qarang.

📖 IZOH

Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar maksimal quvvatdan (100 % - 850 Vt) boshqa quvvat ishlatilsa, suv kechroq qaynaydi.

Pech eshigini oching. Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Eshikchani yoping.



Yuqoriga yoki **Pastga** tugmasini kerakli marta bosish orqali vaqtni 4 yoki 5 daqiqaga qo'ying.
Pechdagi suv 4 yoki 5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.

Pechdan foydalanish

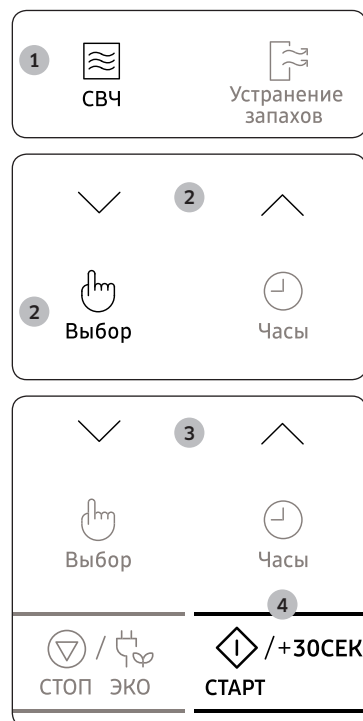
Taom tayyorlash/isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

⚠️ DIQQAT

- Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.
- Mikroto'lqin maksimal vaqti 99 daqiqa.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping. Hech qachon mikroto'lqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmang.



1. **CBЧ (Mikroto'lqin)** tugmasini bosing.
850 Vt (maksimal tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari ko'rsatiladi:
 (Mikroto'lqin rejimi)
2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, kerakli quvvat darajasini tanlang. (Quvvat darajalari jadvaliga qarang.) Keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.
3. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlash vaqtini o'rnatang.
Tayyorlash vaqti ko'rsatiladi.
4. **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.
Tayyorlash boshlanadi va u nihoyasiga yetishi bilan.
 - 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
 - 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
 - 3) Display yana joriy vaqtни ko'rsatadi.

Vaqtни belgilash

Elektr quvvati berilganda displayda avtomatik ravishda "88:88" va keyin "12:00" ko'rsatiladi.

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

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

📖 IZOH

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



1. **Часы (Soat)** tugmasini bosing.
2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, vaqtни 24 soatlik yoki 12 soatlik qilib o'rnatang. Keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.
3. Soatни qo'yish uchun **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosing. Keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.
4. Daqiqani qo'yish uchun **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosing.
5. To'g'ri vaqt ko'rsatilgach, soat ishlay boshlashi uchun **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.
Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.

Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o'lchash

Quvvat darajasini berish funksiyasi ishlab chiqilayotgan quvvat miqdorini va shu orqali uning turi va miqdoriga bog'liq ravishda taom tayyorlash yoki isitish uchun zarur bo'ladigan vaqtini boshqarishga imkon beradi. Oltita quvvat darajalari o'rtasida tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Foiz	Chiqish quvvati
YUQORI	100 %	850 Vt
O'RTACHA YUQORI	71 %	600 Vt
O'RTACHA	53 %	450 Vt
O'RTACHA PAST	35 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	21 %	180 Vt
PAST	12 %	100 Vt

Retseptlarda va ushbu ko'rsatmalarda ko'rsatilgan tayyorlash vaqti ma'lum quvvat darajasiga mos keladi.

Agar quyidagini tanlasangiz...	Tayyorlash vaqti quyidagi bo'ladi...
Yuqoriroq quvvat darajasi	Kamroq
Pastroq quvvat darajasi	Ko'proq

Tezkor ishga tushirish



1. Taomni pechga joylashtiring. Keyin **Yuqoriga** va **Pastga** tugmasini bosish orqali pishirish vaqtini tanlang. Tayyorlash vaqti ko'rsatiladi.
2. **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing. **CB4 (Mikroto'lqin)** rejimi (850 Vt) boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.
 - 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
 - 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
 - 3) Display yana joriy vaqtini ko'rsatadi.

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s) tugmasini har bosganda 30 soniya qo'shish orqali taom tayyorlash vaqtini o'rttirish mumkin.

Mikroto'lqin rejimida **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasi tayyorlash vaqtini uzaytiradi.

- Oddiygina eshikchani ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring
- Tayyorlashning qolgan vaqtini o'rttirish



1-usul

Tayyorlash vaqtida taom tayyorlash vaqtini o'rttirish uchun qo'shiladigan har 30 soniya uchun **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.

- Misol: Uch daqiqa qo'shish uchun **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini olti marta bosing.

2-usul

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosish kifoya.

Pechdan foydalanish

Taom tayyorlashni to'xtatish

Tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin, bu quyidagi harakatlarni bajarishga imkon beradi:

- Taom tayyorlashni nazorat qilish
- Taomni ag'darish yoki aralashtirish
- Dimlab pishirish uchun qoldirish

Tayyorlash jarayonini to'xtatish uchun...	Quyidagilarni bajaring...
Vaqtinchalik	• Eshikchani oching yoki СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO) tugmasini bir marta bosing. • Taom tayyorlash to'xtatiladi. • Tayyorlashni davom ettirish uchun yana eshikni yoping va СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s) tugmasini bosing.
To'liq	• СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO) tugmasini bir marta bosing. • Taom tayyorlash to'xtatiladi. • Pishirish sozlamalarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO) tugmasini bosing.

Quvvatni tejash rejimini o'rnatish

Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor.



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

IZOH

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

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

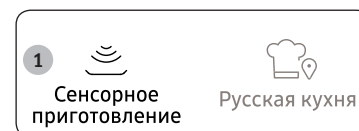
Pech chirog'i eshigi ochiq holatda 5 daqiqadan keyin o'chadi.

Sensorli tayyorlash funksiyalaridan foydalanish

Сенсорное приготовление (Sensorli tayyorlash) funksiyalari avvaldan dasturlangan 7 ta tayyorlash vaqtiga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. **Сенсорное приготовление (Sensorli tayyorlash)** toifasini rostlash uchun **Yuqoriga** va **Pastga** tugmasini bosing.

IZOH

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



1. **Сенсорное приготовление (Sensorli tayyorlash)** tugmasini bosing.



2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.)



3. **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing. Tayyorlash boshlanadi.
 - 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
 - 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
 - 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

DIQQAT

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

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1	Ichimlik	150-250 g	Suyuqlikni (xona haroratidagi) sopol piyola yoki stakanga quyning. Berkitmagan holda isiting. Aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Ularni pechda qoldiring. Ichimliklarni kutish vaqtidan avval va keyin yaxshilab aralashtiring. Piyolani olishda ehtiyot bo'ling (suyuqliklar uchun ko'rsatmalarga qarang). 1-2 daqiqa kuting.
2	Brokkoli	200-500 g	Yangi uzilgan sabzavotlarni, masalan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni mikroto'lqinga xavfsiz shisha idishga teng yoyib, 30-45ml suv qo'shing (2-3 qoshiq). Teshikli (2-3 sm) plastik o'ram bilan o'rang. 1-2 daqiqa kuting.
3	Sabzi	200-500 g	Yangi uzilgan sabzavotlarni, masalan sabzilarni yuving va tozalang hamda dumaloq bo'laklarga bir tekis to'rg'ang. Ularni mikroto'lqinga xavfsiz shisha idishga teng yoyib, 30-45 ml suv qo'shing (2-3 qoshiq). Teshikli (2-3 sm) plastik o'ram bilan o'rang. 1-2 daqiqa kuting.
4	Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	200-1000 g	Har biri 200 g. kartoshkani chayib, tozalang. Har birini sanchqi bilan bir necha marta teshing. Aylanuvchi taglikka aylana shaklida joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
5	Yaxna sho'rva	250-500 g	Yaxna sho'rvani mikroto'lqinga xavfsiz shisha idishga soling. Teshikli (2-3 sm) plastik o'ram bilan o'rang. 2-3 daqiqa kuting. Taomni dasturxonga tortishdan avval bir marta aralashtiring.
6	Qaynatilgan pasta	100-300 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 4 baravar 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. 1-3 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
7	Muzlatilgan tayyor taom	250-600 g	Muzlatilgan tayyor taomni aylanuvchi patnisga qo'ying. Muzlatilgan tayyor taomning plyonkasini sanchib teshing. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat muzlatilgan tayyor taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavotlar).

⚠️ DIQQAT

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.



Pechdan foydalanish

Avtomatik sensorli tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Avtomatik sensorli tayyorlash sizga tayyorlash vaqtida taomdan chiqayotgan gazlar miqdorini aniqlash orqali taomni avtomatik tayyorlashingizga imkon beradi.

- Taom tayyorlash vaqtida ko'pgina turdagi gazlar hosil bo'ladi. Avtomatik sensor tayyorlash vaqti va quvvat darajasini o'rnatish ehtiyojini yo'q qilgan holda taomdan chiqayotgan shu gazlarni aniqlash orqali kerakli vaqt va quvvat darajasini belgilaydi.
- Sensorli tayyorlash vaqtida konteynerni qopqog'i yoki plastik o'rma bilan yopganingizda Avtomatik sensor konteyner bug' bilan to'yinganidan keyin hosil bo'ladigan gazlarni aniqlaydi. Oziq-ovqat plyonkasi yoki plastik o'ram ishlatsangiz, havo aylanishi uchun idish chekkasida ochiq joy qoldiring yoki bir necha marta teshib qo'ying.
- Tayyorlash tugallanishidan biroz avval qolgan tayyorlash vaqti teskari tartibda sanala boshlanadi. Bu zarur bo'lgan hollarda tekis tayyorlanishi uchun taomni aralashtirish yoki ag'darishga mos vaqtdir.
- Avtomatik sensorli tayyorlashdan avval taomga ziravorlar, o'tlar yoki qizartiruvchi souslar qo'shilishi mumkin. Ehtiyot chorasi sifatida aytib o'tish kerakki, tuz yoki shakar taomda kuygan joylarni hosil qilishi mumkin, shuning uchun ushbu masalliqlar tayyorlashdan keyin qo'shilishi kerak.
- Ushbu funktsiyada yaxshi tayyorlash natijalarini olish uchun ushbu kitobdagi jadvalda berilgan mos konteynerlar va qopqoqlarni tanlash bo'yicha yo'riqnomalarga amal qiling.
- Doimo mikroto'lqinlarga nisbatan xavfsiz bo'lgan konteynerlardan foydalaning va ularni o'zlarining qopqoqlari yoki plastik o'ramlar bilan yoping. Plastik o'ramdan foydalanganda bug'ning mos tezliklarda chiqib turish uchun bir uchini qayrib qo'ying.
- Doimo foydalanilayotgan idishga mo'ljallangan qopqoqdan foydalaning. Agar idishning qopqog'i mavjud bo'lmasa, plastik o'ramdan foydalaning.
- Konteynerlarni kamida yarmigacha to'ldiring.
- Aralashtirish yoki ag'darishni talab qiladigan taomlarni Sensorli tayyorlash siklining oxirida displeyda vaqtini teskari tartibda sanash boshlangandan keyin aralashtirish yoki ag'darish kerak.



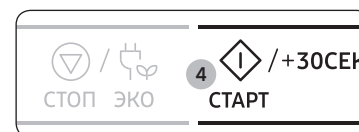
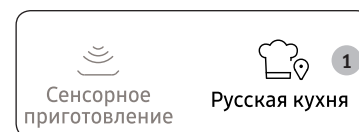
Rus taomlari funksiyalaridan foydalanish

Русская кухня (Rus taomlari) xususiyatlari 50 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, porsiya turini o'zgartirish mumkin.

⚠️ DIQQAT

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

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



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

2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.

- 1) Rus menyulari
- 2) Sho'va
- 3) Ichimliklar
- 4) Sabzavot/Don
- 5) Parranda go'shti/Baliq

3. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)

4. **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing. Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Displey yana joriy vaqtini ko'rsatadi.



1. Rus menyulari

Kod	Oziq-ovqat	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 quying. Tayyorlashni boshlang.	
1-2	Konservalangan no'xotli sosiskalar	Sosiska- 2 dona Qaynoq no'xat- 132 g	Sosiska - 50 g/2 dona, sariyog' - 5 g, konservalangan no'xat - 135 g (quruq vazni)
		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'lyli shakar - 5 g, yog' - 40 g, tuxum - ½ dona, sut - 30 ml, pishirish sodasi - 3 g, un - 100 g
		Ko'rsatmalar Shakar, vanilinli shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masalliq larni 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 qoshiq, limon po'stlog'i, shakar-qiyom uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g
		Ko'rsatmalar Barcha masalliq larni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patnisa joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-5	Moskvacha baliq	270 g	01 Shampionlar - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, o'simlik yog'i - 5 g 02 Smetana- 30 g (2 x 15 g) 03 Dimlangan kartoshka dumaloq bo'lagi - 2 dona 60-70 grammdan, 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 tomizing (01). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga soling (markaziga) (02). Shu smetanaga qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Unga ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloqni qo'yib chiqing (03). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
1-6	Yojiki	220 g	01 Go'sht (mol go'shti va cho'chqa go'shti) qiymasi - 120 g (uch qismga bo'ling), oddiy pishirilgan guruch - 40 g, tuz - 1 g, yanchilgan murch - ½ g, mayda to'g'ralgan piyoz - 20 g, maydalangan sarimsoqpiyoz - 3 g, tovuq buloni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml 02 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 aralashtiring. Uchta sharcha yasang. Piyoz va sarimsoqpiyozni chuqur tarelkaga soling. Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani pechga joylashtiring. 01 Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliq larni tayyorlang. 02 Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quying. Do'Imani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.



Pechdan foydalanish

Kod	Oziq-ovqat	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	01 Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
		Ko'rsatmalar Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini (01) qo'shing. Uni chuqur tarelkaga soling. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyding, aralashtiring 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. Dasturxonga tortishdan avval kesing. Dasturxonga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-10	Ratatuy	260 g	Kubik shaklida to'g'ralgan sukkini - 100 g, kubik shaklida to'g'ralgan sabzi - 60 g, kubik shaklida to'g'ralgan bulg'or qalampiri - 75 g, kubik shaklida to'g'ralgan piyoz - 45 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, (mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra), sabzavot bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 130 ml
		Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni jomga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-11	Ruscha eski usuldagi baliq	340 g	01 Mayda to'g'ralgan lavlagi - 30 g, mayda to'g'ralgan sabzi - 30 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 15 g, Baliq/ Tovuq bulyoni yoki suvga aralashtirilgan quruq konsentrat - 200 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml 03 Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona
		Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (01) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan aralashtiring va sabzavot va bulyonli "sous uchun aralashma"ni qo'shing. (02) Baliq va dafna bargini qo'shing (03). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-12	Losos steyki kapalagi pashoti	125 g	Losos steyki kesimi - 150-170 g, tuz - 1 g, suv - 20 g (ta'bingizga ko'ra siqilgan limon/apelsin sharbati - 10 g)
		Ko'rsatmalar Losos steykiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. (O'zingiz xohlagan sharbatdan foydalaning). Mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	



Kod	Oziq-ovqat	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 (yarimta tuxum), to'g'ralgan 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 masalliq larni aralashtiring va baliq ustiga qo'ying.	
1-14	Sabzavotlar bilan dimlangan kurka go'shti	315 g	Kurka biqin go'shti - 150 g, to'g'ralgan sukkini - 50 g, to'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 150 ml
		Ko'rsatmalar Barcha masalliq larni jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring 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.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-16	Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210-240 g	Sariyog' - 10 g (2 x 5 g), yupqa sabzi - 35 g, yupqa piyoz - 25 g, qiymalangan sarimsoq 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona - 220-250 g, tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, sariyog' - 5 g
		Ko'rsatmalar Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	
1-17	Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri	480-500 g 2 dona	01 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 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml
		Ko'rsatmalar Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulyon qo'shing (01). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliq larni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quying. 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 (siqilgan sharbat), suv - 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.	

Pechdan foydalanish

2. Sho'rva

Kod	Oziq-ovqat	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 aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
2-2	Go'shtli solyanka	340 g	01 To'g'ralgan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml 02 Kavar - 7 g, qirilgan muzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suyugligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 300 ml
		Ko'rsatmalar Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (01) bulyonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masallqlarni (02) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashtiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
2-3	Karam sho'rva	340 g	01 Qirilgan lavlagi - 50 g, to'g'ralgan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g 02 Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi- 1 dona, sirka 9% - 5 ml (ta'bga ko'ra)
		Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni katta kosaga soling (01), qaynoq bulon (Mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
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 aralashtirilgan bulon kubikchasi- 440 ml
		Ko'rsatmalar Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masallqlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.	
2-5	Azu	250 g	01 Mayda to'g'ralgan cho'chqa bo'yni - 170 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 100 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 15 g, suv - 50 ml, qirilgan tuzlangan bodring - 30 g
		Ko'rsatmalar Go'sht va piyozni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing. (01) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring, sous (02), sabzavotlar, bulyon va go'shtni aralashtiring. Aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
2-6	Sabzavotli sho'rva	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 300 ml
		Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	
2-7	Koreyscha ugra	120 g (1 paket)	Koreyscha ugra 1 xaltacha, suv (xona haroratida) - 550 ml
		Ko'rsatmalar Paketni ochib, ugra, sho'rva va suvni (550 ml) mikroto'liqinli pechga xavfsiz chuqur kosaga soling. Yaxshilab aralashtiring. Ovqat plyonkasi bilan o'rab, birnecha marta teshing. Mikroto'liqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-8	Chuchvara sho'ra	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 600 ml, yirik murch - 3-5 dona, dafna bargi - 1 dona.
		Ko'rsatmalar Barcha masalliq larni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tepadan pastga qarata aralashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
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 aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	

3. Ichimliklar

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-1	Limon va yalpizli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, choy bargi - 0,5 qoshiq, limon - 1 parrak, yalpiz - bir nechta bargi
		Ko'rsatmalar Choy bargi, 1 parrak limon va yalpiz bargini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
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 masalliq larni aralashtiring. 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. Iligunicha soviting. Asal soling.	
3-4	Sut va kardamon qo'shilgan choy	200-250 ml	Choy bargi - 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	Reza mevali ichimlik	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, yangi mevalar - 1 qoshiq.
		Ko'rsatmalar Reza mevalarni suvga solib, ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	



Pechdan foydalanish

Kod	Oziq-ovqat	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 bargi - 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, aralashtiring. Aralashmani ko'pirtiring. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-9	Klyukvali mors	200 ml	Muzlatilgan klyukva - 40 g, shakar - 30 g, suv - 200 ml
		Ko'rsatmalar Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masallqlarni 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 chimdim, qaynoq suv - 450 ml
		Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

4. Sabzavot/Don

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
4-1	Ko'k loviya	250 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
4-2	Isaloq	150 g	Isaloqni 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.
4-3	So'tali makkajo'xori	250 g	So'tali makkajo'xori yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'ying. Mikroto'linli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.
4-4	Jigarrang guruch	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.
4-5	Elanmagan undan qilingan makaron	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 500 ml qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashtiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting.
4-6	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.



Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
4-7	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.

5. Parranda go'shti/Baliq

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-1	Tovuq to'shi	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
5-2	Kurka to'shi	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
5-3	Yangi baliq filesi	300 g (2 dona)	Baliqni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
5-4	Yangi losos filesi	300 g (2 dona)	Baliqni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
5-5	Yangi krevetkalar	250 g	Krevetkalarini chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
5-6	Yangi forel	200 g (1 ta baliq)	1 ta butun baliqni pechda tayyorlash uchun mo'ljallangan 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 patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.

Pechdan foydalanish

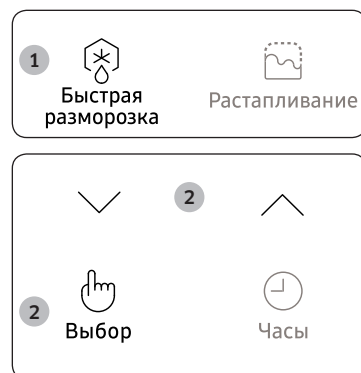
Tez muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish

Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish) funksiyalari go'sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarni muzdan tushirish imkonini beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

ИЗОХ

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

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan sopol idishdagi muzlatilgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.



1. **Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bosing.

2. **Yuqoriga yoki Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.



3. **Yuqoriga yoki Pastga** tugmasini bosib, porsiya hajmini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)

4. **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.

- Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganda, pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.

5. Muzdan tushirishni tamomlash uchun yana **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

Quyidagi jadvalda **Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** rejimining turli dasturlari, porsiya hajmi, kutish vaqti va tegishli yo'l-yo'riqlar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rma materiallarni olib tashlash kerak. Go'sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarni yassi shisha yoki sopol idishga soling.

Kod	Oziq-ovqat	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, bifshteklar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
2	Parranda	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin. 20-60 daqiqa kuting.
3	Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
4	Mevalar/Reza mevalar	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-30 daqiqa kuting.

Yumshatish/Erish funksiyasidan foydalanish

Растапливание (Yumshatish/Erish) xususiyatlari avvaldan dasturlangan 4 ta tayyorlash vaqtiga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, porsiyalar sonini o'zgartirish mumkin.

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

ИЗОМ

Faqat mikrotolqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.



1. **Растапливание (Yumshatish/Erish)** tugmasini bosing.

2. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Keyin **Выбор (Tanlash)** tugmasini bosing.

3. **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosib, porsiya hajmini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)

4. **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing. Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
- 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
- 3) Display yana joriy vaqttni ko'rsatadi.

Pechdan foydalanish

Quyidagi jadvalda **Растапливание (Yumshatish/Eritish)** dasturlari, porsiya miqdorlari va tegishli ko'rsatmalar keltirilgan. Ushbu dasturlar faqat mikroto'lqin quvvati hisobiga ishlaydi.

Kod	Oziq-ovqat	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. Erganidan 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 quyting. Qurigunicha 10 daqiqa kuting va qog'ozni oling.
4	Sariyog'ni yumshatish	50 g 100 g	Sariyog'ni 3 yoki 4 bo'lakka bo'ling va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda yumshating. 1-2 daqiqa kuting.

Hidni yo'q qilish xususiyatlaridan 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.



1. **Устранение запахов (Hidni yo'q qilish)** tugmasini bosing.

2. Hidni yo'q qilish vaqtini qo'yimoqchi bo'lsangiz, **Yuqoriga** yoki **Pastga** tugmasini bosing.

3. **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing. Yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.

ИЗОХ

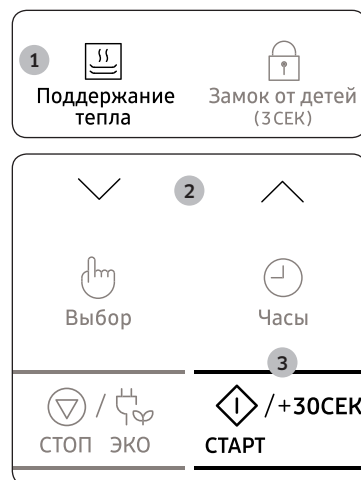
- Hidni yo'q qilish jarayoni - 5 daqiqaga teng. Har safar **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmasi bosilganda u 30 soniyaga ortadi.
- Hidni yo'q qilish maksimal vaqti 15 daqiqa.

Issiq tutish xususiyatlaridan foydalanish

Поддержание тепла (Issiq tutish) xususiyati taomni dasturxonga tortilgunicha issiq saqlaydi. Tortishga tayyor bo'lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning.

ИЗОН

Maksimal Issiq tutish vaqti 99 daqiqa.

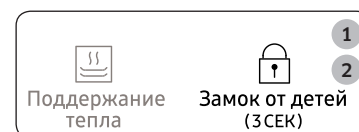


⚠️ DIQQAT

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

Bolalardan qulflash funksiyalaridan foydalanish

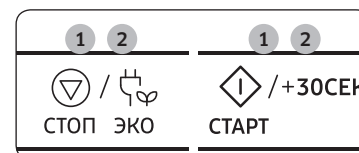
Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bolalardan qulflash dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi.



- Замок от детей (Bolalardan qulflash)** tugmasini 3 soniya bosib turing.
 - Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi).
 - Displayda "L" ko'rsatiladi.
- Pech qulfini ochish uchun **Замок от детей (Bolalardan qulflash)** tugmasini 3 soniya bosib turing. Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.

Tovushli signalni o'chirib qo'yish

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



- СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** va **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmalarini bir vaqtda bosing. Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.
- Signalni yana yoqib qo'yish uchun **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** va **СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s)** tugmalarini yana birga bosing. Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.



Idishlarni 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.
Qizartiruvchi idish	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketisa, polistirol erishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalalar	X	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizigan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Taomlar	X	Elektr yoyini yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	X	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, salftkalar va oshxona qog'oz	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓X	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ : Tavsifa ✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning X : Foydalanish xavfsiz emas



Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinlar

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

Taom tayyorlash

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

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

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

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

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

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

Kutish vaqti

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

Suyuqlik va taomlarni isitish

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

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola)	850 Vt	1-1½
	250 ml (1 stakan)		1½-2
	Ko'rsatmalar Suyuqlikni sopol idishga quyuing va qopqog'ini yopmagan holda isiting. Idish/stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.		
	250 g	850 Vt	3-3½
Sho'rva (sovitilgan)	Ko'rsatmalar Chuqur sopol tarelkaga quyuing. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		
	350 g	600 Vt	5½-6½
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovitilgan)	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		
	350 g	600 Vt	4½-5½
Sousli makaron mahsulotlari (sovitilgan)	Ko'rsatmalar Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'liqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		
	350 g	600 Vt	5-6
Masalliqli sousli makaron mahsulotlari (sovitilgan)	Ko'rsatmalar Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		
	350 g	600 Vt	5½-6½
Tayyor taom (sovitilgan)	Ko'rsatmalar 2-3 ta sovitilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'liqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		
	400 g	1 bosqichli: 450 Vt 2 bosqichli: 180 Vt	15-15½ 2-3
Makaron mahsulotlari (muzlatilgan) (kannelloni, makaronlar, lazanya)	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.		

Nosozliklarni bartaraf etish

Nosozliklarni bartaraf etish

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Asosiy		
Tugmalar tegishli bosilmayapti.	Tugmalar orasiga yot jism kirib qolishi mumkin.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	Sensorli modellarda: Namlik tashqi tomonida.	Namlikni artib tashlang.
	Bolalardan qulflash ishga tushgan.	Bolalardan qulflashni o'chiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	Eko (quvvat tejovchi) funksiya qo'yilgan.	Eko funksiyasini o'chiring.
Pech ishlamayapti.	Tok yo'q.	Tok borligiga ishonch hosil qiling.
	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
	Eshikni ochadigan xavfsizlik mexanizmlari yot jism bilan yopilib qolgan.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	Foydalanuvchi taomni ag'darish uchun eshikni ochgan.	Taomni ag'dargach, ishlashni boshlash uchun CTAPT/+30CEK (BOSHLASH/+30s) tugmasini yana bosib.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Pech uzoq vaqtdan beri ishlamayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	Sovitish ventilyatori ishlamayapti.	Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.	Pechga taom qo'ying.
	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan.	Pech uchun alohida rozetka ishlatilg.
Ishlatganda paqillayapti, pech ishlamayapti.	Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin.	Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Pech ustiga buyum qo'yilgan.	Pech ustidan hamma narsani olib tashlang.
Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti.	Eshik bilan pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, keyin eshikni oching.
Isitish funksiyasini to'g'ri ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlatilg, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlatilg.

Muammo	Sababi	Chora
Erinish funksiyasi ishlamayapti.	Haddan tashqari ko'p taom tayyorlanmoqda.	Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.	Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO) tugmasini bosing.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.	Avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi.	Taomni ag'dargach, qayta boshlash uchun СТАРТ/+30CEK (BOSHLASH/+30s) tugmasini yana bosing.
Pech tekis joylashmagan.	Pech notekis joyga o'rnatilgan.	Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.
Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.	Pech/erinish funksiyasida metall idish ishlatilgan.	Metall idish ishlatmang.
Tok ulangan zahoti pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilgan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishli yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishli yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
- Suv tomchilamoqda. - Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda. - Pechda suv qolmoqda.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovutib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan ventilyatsiya oraliqlarni saqlang.
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgargani sayin yorqinlik ham o'zgaradi.	Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu pech nosozligi emas.

Muammo	Sababi	Chora
Pishirish tugallandi, lekin sovutish ventilyatori haliyam ishlayapti.	Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu pech nosozligi emas.
Aylanuvchi patnis		
Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi.	Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.	Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urinib ko'ring.
Aylanuvchi patnis to'xtab-to'xtab aylanadi.	Rolikli taglik joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda.	Taom miqdorini o'zgartiring va o'ta katta idish ishlatmang.
Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqalaydi, shovqin chiqaradi.	Pech tagiga ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pech tagiga yopishib qolgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.

Nosozliklarni bartaraf etish

O'rnatishdagi ehtiyot choralari

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda orqadagi devor bilan o'rnatilayotgan shkafning poli o'rtasida kamida 50 mm o'lchamli ventilyatsiya tirqishi bo'lishi lozim. Bundan tashqari, pechning 4 tomoni shkafdan kamida 3 mm oraliqda bo'lishi lozim. Bu jihoz ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalar va pech ishlab chiqaruvchisining o'rnatish ko'rsatmalariga rioya qilgan holda o'rnatilishi kerak. (O'rnatish qo'llanmasiga qarang)

DIQQAT

Agar bu qo'llanmaga rioya qilinmasa, mikroto'lqinli pech ichida bug' hosil bo'lib, taom tayyorlash paytida tekshirib ko'rishga imkon bermaydi. Bundan tashqari, bu mikroto'lqinli pechning noto'g'ri ishlashiga olib kelishi mumkin.

Axborot kodi

Axborot kodi	Sababi	Chora
C-10	Tayyorlash datchigini tekshirib ko'rish kerak.	СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO) tugmasini bosib, yana ishga tushiring. Bu yana takrorlansa, mikroto'lqinli pechni 30 soniyaga o'chirib qo'ying, keyin qayta urining. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.
C-F2	Sensor tugmasi noto'g'ri ishlamoqda.	Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Bu yana takrorlansa, mikroto'lqinli pechni 30 soniyaga o'chirib qo'ying, keyin qayta urining. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.
C-d0		

IZOH

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		MS22M8074A*
Elektr toki manbai		230 V - 50 Gs o'zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat	Mikroto'lqin	1250 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat		100 Vt / 850 Vt - 6 ta daraja (IEC-705)
Ishchi chastotasi		2450 MGtz
O'lchamlari (K x B x G)	Tashqi qismi	595 x 380 x 306 mm
	Pechning ichki kamerasi	330 x 224 x 292 mm
Sig'im		22 litr
Vazn	Sof	Taxminan 14,5 kg

Mahsulot haqida ma'lumot

Model		MS22M8074A*
Energiya samaradorligi tasnifi		A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti		-
Foydali ish koeffitsienti		95 %

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

Eslatma

Eslatma

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

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

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

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DE68-04445M-01