

# Микроволновая печь

---

## Руководство пользователя

MS23T5018U\*

---



**SAMSUNG**

## Содержание

<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>		
Важные инструкции по технике безопасности	3	Настройка режима энергосбережения	14
Общие правила техники безопасности	5	Использование режима Ускоренная разморозка	15
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	6	Использование пара для здорового питания	16
Ограниченная гарантия	7	Руководство по приготовлению пищи в стеклянной пароварке	19
Определение товарной группы	7	Использование режима Домашние десерты	20
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	7	Использование режима Домашние рецепты	22
		Использование режима Поддержание тепла	31
		Использование функции Блокировка управления	31
		Отключение звукового сигнала	31
<b>Установка</b>	<b>8</b>	<b>Руководство по выбору посуды</b>	<b>32</b>
Принадлежности	8		
Место установки	8	<b>Руководство по приготовлению пищи</b>	<b>33</b>
Вращающийся поднос	8		
		<b>Устранение неисправностей и информационные коды</b>	<b>34</b>
		Устранение неисправностей	34
		Информационный код	37
<b>Обслуживание</b>	<b>9</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>38</b>
Очистка	9		
Замена (ремонт)	9		
Уход в случае длительного неиспользования	9		
<b>Функции микроволновой печи</b>	<b>10</b>		
Микроволновая печь	10		
Панель управления	10		
<b>Использование микроволновой печи</b>	<b>11</b>		
Принцип работы микроволновой печи	11		
Проверка работы микроволновой печи	11		
Приготовление/Разогрев пищи	12		
Установка времени	13		
Изменение уровня мощности и времени приготовления	13		
Настройка времени приготовления пищи	14		
Остановка приготовления пищи	14		

## Инструкции по технике безопасности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;
- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;

- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

Микроволновая печь предназначена для 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.

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

## Инструкции по технике безопасности

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

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

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

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

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

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

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

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 микроволновой печи.

Не следует устанавливать микроволновую печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление микроволновой печи в соответствии с местными или государственными правилами.

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

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

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение.

Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте микроволновую печь во время работы посредством отсоединения кабеля питания.

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

Микроволновая печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте микроволновую печь на хрупких предметах.

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

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

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

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

Не наливайте и не распыляйте воду непосредственно на микроволновую печь.

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

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

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

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

## Предупреждения по использованию микроволновой печи

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

При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напиток 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 микроволновая печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока она не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

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

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

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

### Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы микроволновой печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью микроволновой печи, а также скопления остатков пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.  
**Важно.** Дверцу микроволновой печи следует закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.



## Ограниченная гарантия

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

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

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

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

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

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

## Определение товарной группы

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

## Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

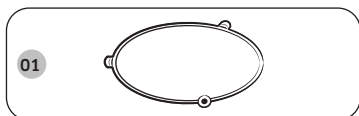
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или соответствующей государственной организации.

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

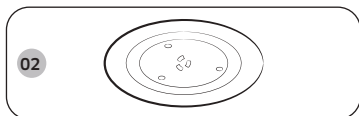
## Установка

### Принадлежности

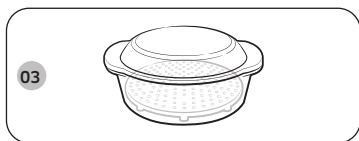
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции. Данные аксессуары входят в комплектацию. Принадлежности могут отличаться в зависимости от модели.



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

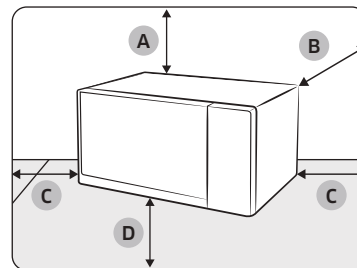


- 03 Стеклянная пароварка** смотрите стр. 19.  
Стеклянная пароварка при использовании функции приготовления пищи на пару для здорового питания.

### ⚠ ОСТОРОЖНО

Не используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

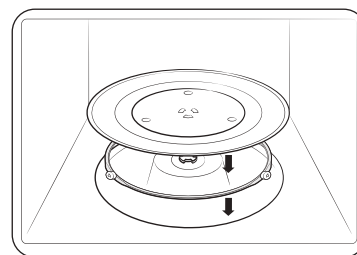
### Место установки



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

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте приблизительно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес микроволновой печи.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции над микроволновой печью должно оставаться 20 см свободного пространства, а слева/справа/сзади — 10 см свободного пространства.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю поверхность камеры и уплотнение дверцы.

### Вращающийся поднос



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



# Обслуживание

## Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы предотвратить скапливание загрязнений на ее внешних поверхностях или внутри камеры. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Воспользуйтесь мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, чтобы очистить внутренние и внешние поверхности микроволновой печи. Промойте и высушите.

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

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

### ОСТОРОЖНО

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

## Замена (ремонт)

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь ремонтировать микроволновую печь или заменять компоненты самостоятельно.

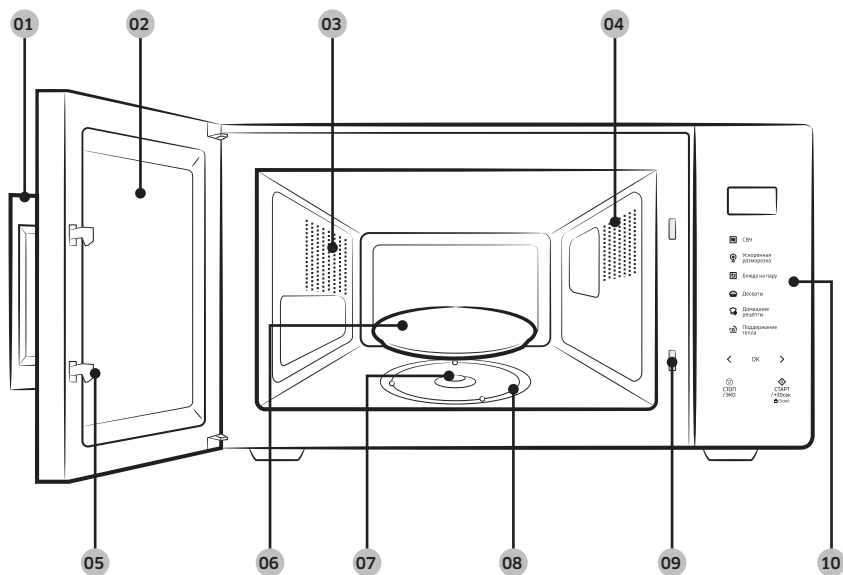
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте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

### Уход в случае длительного неиспользования

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

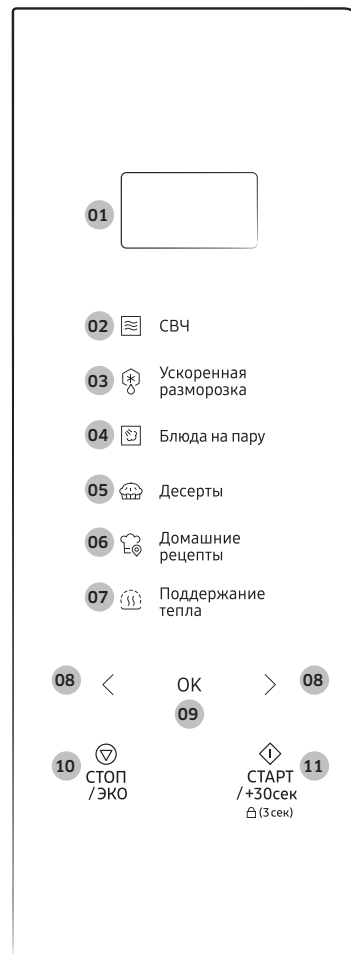
# Функции микроволновой печи

## Микроволновая печь



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

## Панель управления



- 01 Дисплей
- 02 СВЧ
- 03 Ускоренная разморозка
- 04 Блюда на пару
- 05 Десерты
- 06 Домашние рецепты
- 07 Поддержание тепла
- 08 Уменьшить/Увеличить (Вес/Порция/Время)
- 09 ОК (Часы)
- 10 СТОП/ЭКО
- 11 СТАРТ/+30сек (Блокировка управления)

# Использование микроволновой печи

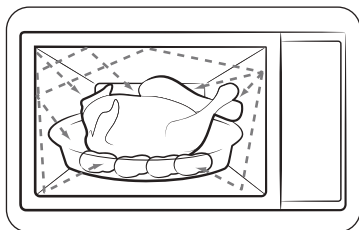
## Принцип работы микроволновой печи

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 микроволновой 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).

## ПРИМЕЧАНИЕ

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из микроволновой 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.

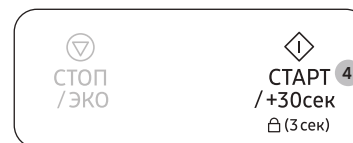
## Проверка работы микроволновой печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования микроволновой печи.

В случае возникновения проблем см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 34–37.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В микроволновую печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % – 800 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Поставьте стакан воды на вращающийся поднос и закройте дверцу.
3. Нажмите **СВЧ**.
4. Несколько раз нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы установить время 4–5 минут.
5. Микроволновая печь нагревает воду в течение заданного времени. Убедитесь, что вода закипела.

# Использование микроволновой печи

## Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

### **ОСТОРОЖНО**


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

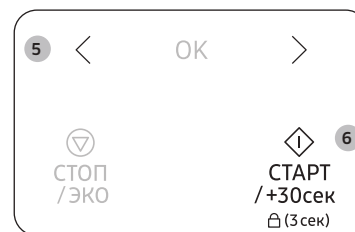
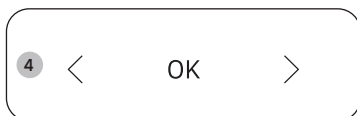


1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

### **ОСТОРОЖНО**

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет.

3. Нажмите **СВЧ**.
  - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок () и максимальный уровень мощности (800 Вт).
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемый уровень мощности, затем нажмите **ОК**.
  - Сведения о подходящем уровне мощности см. в разделе «Изменение уровня мощности и времени приготовления» на стр. 13.



5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления.
  - На дисплее панели управления отображается время приготовления.
6. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление.
  - Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

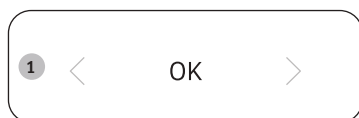
## Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00". Установите текущее время. Время может отображаться в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

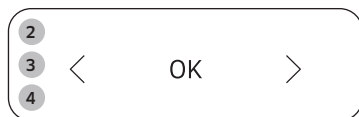
- При первоначальной установке микроволновой печи;
- После сбоя электропитания.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При переходе на летнее время необходимо вручную изменить время.



1. Нажмите **ОК**.



2. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени, затем нажмите **ОК**.
3. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение часов, затем нажмите **ОК**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение минут, затем нажмите **ОК**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Когда микроволновая печь не используется, на дисплее панели управления отображается время.

## Изменение уровня мощности и времени приготовления

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

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	75 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	56 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	38 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	23 %	180 Вт
НИЗКИЙ	13 %	100 Вт

Время приготовления, предлагаемое в рецептах и в этих инструкциях, соответствует указанному уровню мощности.

- При выборе более высокого уровня мощности время приготовления уменьшается.
- При выборе более низкого уровня мощности время приготовления увеличивается.



## Использование микроволновой печи

### Настройка времени приготовления пищи

Во время приготовления пищи в микроволновой печи можно увеличивать или уменьшать время приготовления.

- Вы можете в любой момент проверить готовность блюда, просто открыв дверцу, а затем при необходимости увеличить или уменьшить время приготовления.



#### Способ 1

Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы увеличить время приготовления на 30 секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите **СТАРТ/+30сек** шесть раз.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно только увеличить.

#### Способ 2

Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить время приготовления.



### Остановка приготовления пищи

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

- Проконтролировать приготовление пищи;
- Перевернуть или перемешать пищу;
- Оставить блюдо потомиться.

#### Чтобы временно приостановить приготовление

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **СТОП/ЭКО**.
  - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**.

#### Чтобы полностью остановить приготовление

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **СТОП/ЭКО**.
  - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Еще раз нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

### Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения.



- Нажмите **СТОП/ЭКО**. Дисплей панели управления отключается.
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите **СТОП/ЭКО**. На дисплее панели управления отображается текущее время.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

##### Функция автоматической экономии энергии

Устройство переходит в режим ожидания, если пользователь не производит каких-либо действий в течение 25 минут во время настройки или в случае приостановки операции. Кроме того, когда дверца остается открытой, лампа внутреннего освещения автоматически выключается по истечении 5 минут.

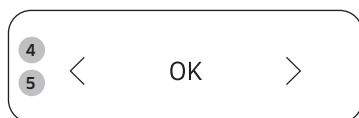
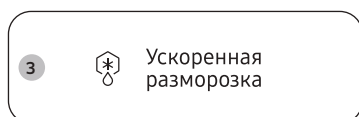


## Использование режима Ускоренная разморозка

Режим Ускоренная разморозка позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты и ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

### ОСТОРОЖНО

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



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Ускоренная разморозка**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **OK**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Ускоренная разморозка**» на стр. 15.
5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **OK**.
6. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать размораживание.
  - Когда микроволновая печь воспроизведет звуковой сигнал, откройте дверцу и переверните продукты.
7. Закройте дверцу, затем нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы возобновить размораживание.
  - По завершении размораживания микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

## Описание программ режима Ускоренная разморозка

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

Код/блюдо	Размер порции	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.
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.



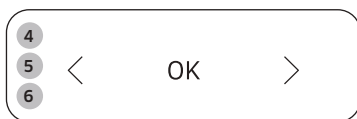
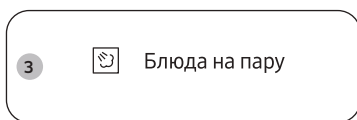
# Использование микроволновой печи

## Использование пара для здорового питания

Для режима Здоровый пар предусмотрено 17 предварительно запрограммированных рецептов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

### ОСТОРОЖНО

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



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Здоровый пар**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемую категорию, затем нажмите **OK**.
  - 1. Здоровые
  - 2. Восточные
5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **OK**.
  - Более подробную информацию см. в разделе «**Описание программы Здоровый пар**» на страницах с 16 по 18.
6. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать вес продуктов, затем нажмите **OK**.
  - Более подробную информацию см. в разделе «**Описание программы Здоровый пар**» на страницах с 16 по 18.
  - В зависимости от выбранного меню, вам может быть доступен только один вариант веса для выбора.



7. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы запустить приготовление в режиме Здоровый пар.
  - Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 17 предварительно запрограммированных рецептов.

### CAUTION

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

#### Описание программы Здоровый пар

##### 1. Здоровые

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1-1	Соцветия Брокколи	250 г 500 г	Промойте и очистите брокколи и разделите на соцветия. Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите брокколи на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.





Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1-2	Нарезанная морковь	250 г 500 г	Промойте и очистите свежую морковь. Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите морковь на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
1-3	Цветная капуста	250 г 500 г	Промойте и очистите свежую цветную капусту и разделите на соцветия. Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите цветную капусту на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
1-4	Тыква кубиками	250 г 500 г	Возьмите свежую тыкву, вымойте ее и нарежьте на одинаковые по размеру кусочки или кубики. Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите тыкву на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
1-5	Очищенный картофель	250 г 500 г	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите картофель на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
1-6	Замороженные овощи	250 г 500 г	Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите замороженные овощи на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1-7	Компот из фруктов	400 г	Очистите от кожуры свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас), промойте и нарежьте на одинаковые по размеру кусочки или кубики. Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите фрукты на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
1-8	Белый рис	250 г	Поместите белый рис в стеклянную пароварку. Добавьте 500 мл холодной воды. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 5 минут.
1-9	Говядина на пару	250 г 500 г	Возьмите говяжий фарш и скатайте в шарики (каждый Ø25 мм). Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите шарики из говяжьего фарша на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
1-10	Филе лосося	300 г 600 г	Промойте рыбу и добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите филе лосося на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

## Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1-11	Куриная грудка	300 г 600 г	Промойте кусочки и сделайте надрезы на поверхности кожи. Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите куриные грудки на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

### 2. Восточные

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Рис с курицей по-азиатски	650 г	Нарежьте кусочками 150 г куриных бедер, перемешайте в миске с кукурузным крахмалом. Поместите в стеклянную пароварку 400 мл воды и куриный бульон. Добавьте в стеклянную пароварку кусочки курицы с крахмалом и 100 г набухшего риса. Накройте крышкой. После приготовления перемешайте и дайте постоять 2–3 минуты.
2-2	Рыба на пару	250 г 500 г	Промойте треску под холодной водой. Посыпьте 1 ч. л. соли и несколькими щепотками перца. Сбрызните 1 ст. л. соевого соуса и оставьте охладиться на 30 минут. Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите 4 кусочка филе на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

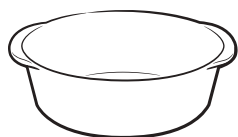
Code	Food	Serving Size	Instructions
2-3	Замороженные клёцки	300 г	Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Положите замороженные пельмени на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
2-4	Салат Айсберг на пару	125 г 250 г	Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Промойте зеленые листовые овощи. Положите их на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
2-5	Яйца на пару по-азиатски	350 г	Поместите 3 яйца, 250 мл воды, куриный бульон, щепотку соли и 10 мл масла в стеклянную пароварку. Медленно перемешайте ложкой. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
2-6	Креветки на пару	300 г	Добавьте 100 мл воды в стеклянную пароварку. Промойте свежие креветки. Положите их на вставной лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

## Руководство по приготовлению пищи в стеклянной пароварке

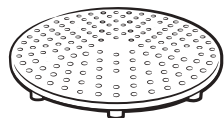
Стеклянная пароварка основана на принципе варки на пару и предназначена для здорового питания и быстрого приготовления пищи в микроволновой печи Samsung.

Это приспособление идеально подходит для приготовления риса, макарон, овощей и т. д. в рекордно короткие сроки с сохранением их пищевой ценности.

Комплект стеклянной пароварки для микроволновой печи состоит из 3 предметов:



Чаша



Силиконовая пластина



Крышка

Все детали выдерживают температуру от -20 °C до 200 °C

Подходят для хранения в морозильной камере. Могут использоваться как вместе, так и по отдельности.

### Условия использования:

Не рекомендуется:

- протирать влажным полотенцем или ставить на влажную поверхность, если стекло горячее.
- ставить на открытый огонь.

Перед первым использованием тщательно промойте все детали в мыльной воде.

Для ознакомления с информацией об автоматическом приготовлении, перейдите на страницу

«Использование пара для здорового питания».

Необходимо соблюдать осторожность, вынимая стеклянную пароварку, поскольку ручка сильно нагревается.

Обязательно используйте прихватки.

К моменту окончания приготовления пищи стеклянная пароварка наполняется паром, что может привести к ожогам. Не приближайте лицо к емкости и обязательно используйте прихватки, когда снимаете крышку.

### Обслуживание:

Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.

При ручной мойке используйте горячую воду и средство для мытья посуды. Не используйте абразивные губки.

Некоторые продукты (например, томаты) могут обесцветить пластик. Это нормальное явление, которое не рассматривается как производственный дефект.

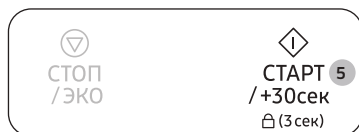
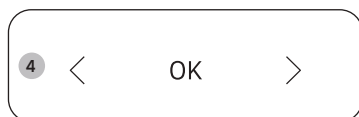
## Использование микроволновой печи

### Использование режима Домашние десерты

Для режима Домашние десерты предусмотрено 10 предварительно запрограммированных рецептов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

#### ОСТОРОЖНО

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



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Десерты**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **ОК**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Домашние десерты**» на стр. 20–22.
5. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы запустить приготовление в режиме Домашние десерты.
  - Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 7 предварительно запрограммированных рецептов.

#### ОСТОРОЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

#### Описание программ режима Домашние десерты

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
1	Ореховый кекс	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Мука — 120 г, сливочное масло — 150 г, коричневый сахар — 100 г, яйцо — 2 шт., грецкий орех (измельченный) — 50 г, разрыхлитель — 4 г
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло и коричневый сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.</li> <li>3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>4. Добавьте грецкий орех и тщательно перемешайте.</li> <li>5. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>6. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [1].</li> <li>7. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>
2	Банановый хлеб	1 порция (6 шт.)	<b>Ингредиенты</b> Банан — 3 шт., смесь для блинов — 120 г, молоко — 120 г, яйцо — 1 шт., мальтозная патока — 2 ст. л.
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарежьте банан.</li> <li>2. Смешайте в миске смесь для блинов, молоко, яйцо и мальтозную патоку.</li> <li>3. Добавьте банан и тщательно перемешайте.</li> <li>4. Разлейте смесь в 6 бумажных формочек.</li> <li>5. Поставьте бумажные формочки в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [2].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
3	Бисквит	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Мука — 170 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло и сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.</li> <li>3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>4. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>5. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [3].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	
4	Брауни	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Мука — 90 г, сливочное масло (растопленное) — ½ стакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло, взбитые яйца и сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте муку и какао-порошок, продолжая помешивать.</li> <li>3. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>4. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [4].</li> <li>5. После приготовления дайте постоять 20–30 минут.</li> </ol>	

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
5	Яичный пудинг	1 порция (3 шт.)	<b>Ингредиенты</b> Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт.
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разбейте два яйца в миску. Слегка взбейте яйцо с помощью венчика. Следите за тем, чтобы венчик не отрывался от дна миски. Это позволит избежать образования слишком большого количества пены.</li> <li>2. Смешайте молоко и сахар в другой миске.</li> <li>3. Добавьте молоко к взбитому яйцу, продолжая взбивать смесь.</li> <li>4. Процедите яичную смесь сквозь мелкое сито. Очистите дно сита лопаточкой. Удалите пену с поверхности с помощью ложки.</li> <li>5. Разлейте смесь в небольшие формочки.</li> <li>6. Поставьте формочки в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [5].</li> <li>7. После приготовления охладите перед подачей к столу.</li> </ol>	
6	Шоколадный кекс	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., жирные сливки — 40 г, мука — 25 г, какао-порошок — 15 г, ваниль — 1,5 г, полусладкая шоколадная крошка — 50 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло, яйцо и сливки в кружке до получения однородной консистенции.</li> <li>2. Добавьте муку и сахар, продолжая помешивать.</li> <li>3. Добавьте какао-порошок и ваниль, затем перемешайте.</li> <li>4. Добавьте шоколадную крошку и перемешайте.</li> <li>5. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [6].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	

## Использование микроволновой печи

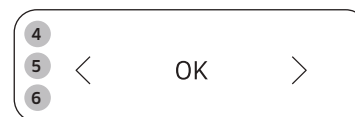
Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
7	Кекс в кружке	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., мука — 50 г, молоко — 30 г, ваниль — 6 г, молотый миндаль — 3 г, разрыхлитель — 1,5 г
			<ol style="list-style-type: none"><li>1. Смешайте сливочное масло и яйцо в кружке до получения однородной консистенции.</li><li>2. Добавьте муку, сахар и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li><li>3. Добавьте молотый миндаль и ваниль, затем перемешайте.</li><li>4. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [7].</li><li>5. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li></ol>

## Использование режима Домашние рецепты

Для режима Домашние рецепты предусмотрено 53 предварительно запрограммированных рецептов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

### ОСТОРОЖНО

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



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Домашние рецепты**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемую категорию, затем нажмите **ОК**.
  - 1) Русские блюда
  - 2) Суп
  - 3) Напитки
  - 4) Овощи/крупы
  - 5) Птица/рыба
5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **ОК**.
6. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **ОК**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «Описание программ режима Домашние рецепты» на стр. 23–30.



7. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы запустить приготовление в режиме Домашние рецепты.
- Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

#### Описание программ режима Домашние рецепты

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 53 предварительно запрограммированных рецептов.

#### **ОСТОРОЖНО**

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

#### 1. Русские блюда

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1 Омлет	130–135 г	Яйцо — 3 шт, молоко — 30 мл, соль — 2 г
	<b>Инструкции</b> 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, сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости)
	<b>Инструкции</b> 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
	<b>Инструкции</b> Тщательно перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Положите полученную массу в миску, смазанную сливочным маслом. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.	

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
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
	<b>Инструкции</b> Тщательно перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. После звукового сигнала смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжайте приготовление. Дайте блюду остыть.	
1-5 Рыба по-московски	270 г	<b>01</b> Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г <b>02</b> Сметана — 30 г (2×15 г) <b>03</b> Ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60–70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
	<b>Инструкции</b> Выложите грибы на тарелку рядом с рыбой. Полейте растительным маслом (01). Начните приготовление. После звукового сигнала положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (02). Положите приготовленные грибы в сметану. Положите сверху рыбу. Добавьте специи. Разложите вокруг рыбы картофель. Посыпьте картофель сыром (03). Продолжайте приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-6 Ёжики	220 г	<b>01</b> 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 <b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 40 мл
	<b>Инструкции</b> Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. Положите сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. <b>01</b> Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса. <b>02</b> После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте приготовление.	
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
	<b>Инструкции</b> Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите миску в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.	



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-8 Свиная шейка с горчицей	250 г	<b>01</b> Свиная (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл <b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	<b>Инструкции</b> Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (01). Положите в глубокую тарелку. Тщательно перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.	
1-9 Печеный картофель	140–180 г 1–2 шт.	Крупный картофель — 160–200 г (1–2 шт.)
	<b>Инструкции</b> Промойте картофель и очистите его от кожуры. Положите в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей к столу. Перед подачей к столу добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.	
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
	<b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Тщательно перемешайте. Начните приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-11 Старинный рецепт приготовления рыбы	340 г	<b>01</b> Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл <b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл <b>03</b> Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
	<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в глубокую миску, 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 приготовление.	
1-12 Стейк из лосося «Баттерфляй»	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)
	<b>Инструкции</b> Добавьте специи к стейку из лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. (При желании можно добавить сок.) Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	
1-13 Отварная треска в яично-масляном соусе	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: яйцо, сваренное вкрутую — 20 г (½ яйца), рубленая петрушка — 3–5 г, сливочное масло — 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт — 1 мин)
	<b>Инструкции</b> Добавьте специи к рыбному филе. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте 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.	



## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-14 Индейка отварная 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
	<b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжайте приготовление.	
1-15 Судак с помидорами и сыром	150 г	Филе судака (или карпа) — 80–100 г, майонез — 10 г, соль — 1 г, нарезанные кружочками помидоры — 50 г, тертый сыр — 20 г
	<b>Инструкции</b> Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, закрепив их зубочистками. Сверху посыпьте сыром. Положите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.	
1-16 Форель, запеченная 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, молотый белый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
	<b>Инструкции</b> Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-17 Болгарский перец, фаршированный мясом	480–500 г 2 шт.	<b>01</b> Болгарский перец — 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), отваренный рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл <b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	<b>Инструкции</b> Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите в глубокую миску, добавьте бульон (01). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжайте приготовление.	
1-18 Стейк лосося на пару	150–170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (выжатый сок), вода — 20 г
	<b>Инструкции</b> Добавьте специи к стейку из лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	

### 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, кипятка — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
	<b>Инструкции</b> Насыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятка, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-2 Мясная солянка	340 г	<p><b>01</b> Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 350 мл</p> <p><b>02</b> 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</p>
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (01). Начните приготовление.</p> <p>После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты (02). Тщательно перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжайте приготовление.</p>	
2-3 Борщ	340 г	<p><b>01</b> Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г</p> <p><b>02</b> Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9% — 5 мл (по желанию)</p>
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>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.</p>	
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
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.</p>	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5 Азу	250 г	<p><b>01</b> Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл</p> <p><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г</p>
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>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.</p>	
2-6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.</p>	
2-7 Суп по-корейски	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое в миску с водой (550 мл), подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.</p>	
2-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.</p>	



## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
<b>Инструкции</b> Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и тщательно 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
<b>Инструкции</b> 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
<b>Инструкции</b> 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.
<b>Инструкции</b> 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.		

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
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 г
<b>Инструкции</b> Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.		
3-5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
<b>Инструкции</b> 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 имбирем и лимоном	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
<b>Инструкции</b> 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.
<b>Инструкции</b> 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.
<b>Инструкции</b> Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.		



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
	<b>Инструкции</b> Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.	
3-10 Компот из сухофруктов	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
	<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.	

#### 4. Овощи/крупы

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
4-1 Брокколи	250 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
4-2 Нарезанная морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, нарежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
4-3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
4-4 Шпинат	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
4-5 Кукуруза в початках	250 г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Закутайте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Дайте постоять 1–2 минуты.
4-6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2–3 минуты.
4-7 Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минут.
4-8 Цельнозерновые макароны	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.

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
4-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1–3 минуты.
4-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2–5 минут.

### 5. Птица/рыба

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
5-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Закройте пищевой 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. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
5-3 Свежее рыбное филе	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-4 Свежее филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой 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. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-6 Свежая форель	200 г (1 шт.)	Положите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

## Использование режима Поддержание тепла

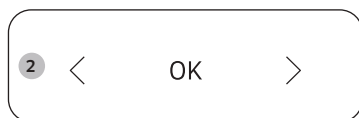
Режим Поддержание тепла позволяет сохранять температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время работы в режиме Поддержание тепла составляет 99 минут.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.



2. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время разогревания.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ / +30сек**.

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


### ОСТОРОЖНО

- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
- После запуска функции Поддержание тепла изменение времени работы в данном режиме невозможно.
- Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
- Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

## Использование функции Блокировка управления

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



- Для включения функции Блокировка управления нажмите и удерживайте **СТАРТ / +30сек** в течение 3 секунд.
  - Панель управления блокируется, а на дисплее панели управления отображается индикация «L».
- 
- Для отключения функции Блокировка управления еще раз нажмите и удерживайте **СТАРТ / +30сек** в течение 3 секунд.

## Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



- Для отключения звукового сигнала одновременно нажмите < и > (**Уменьшить/Увеличить**).
- Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите < и > (**Уменьшить/Увеличить**).

## 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. Если фольга будет располагаться слишком близко к стенке микроволновой печи или если будет использоваться слишком большое количество фольги, может образоваться электрическая дуга.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	X	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	X	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓ X	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Военная 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)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
<b>Инструкции</b> Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центр вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.			
Суп (Охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
	<b>Инструкции</b> 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
	<b>Инструкции</b> 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
	<b>Инструкции</b> Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		



## Устранение неисправностей и информационные коды

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Макаронные изделия с начинкой и соусом (Охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6
	<b>Инструкции</b> 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
	<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.		
Замороженные макаронные изделия (Каннелони, Макароны, Лазанья)	400 г	450 Вт	16–16½
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2–3 минуты.		

### Устранение неисправностей

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

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



Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи в микроволновой печи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После приготовления в течение продолжительного периода времени необходимо дать микроволновой печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Включение микроволновой печи без загрузки продуктов.	Положите продукты в микроволновую печь.
	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи.
Во время работы микроволновой печи слышится пощелкивание, и микроволновая 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.

Проблема	Причина	Решение
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	На микроволновой печи размещены посторонние предметы.	Уберите все посторонние предметы с микроволновой печи.
Дверца плохо открывается.	Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки пищи.	Очистите микроволновую печь и попробуйте открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру микроволновой печи и проверьте еще раз.

## Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> , чтобы возобновить работу.
Микроволновая печь установлена неровно.	Микроволновая печь установлена на неровной поверхности.	Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов в микроволновой печи используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания микроволновая печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Происходит утечка воды.</li> <li>2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар.</li> <li>3. В микроволновой печи остается вода.</li> </ol>	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.

Проблема	Причина	Решение
Яркость освещения в микроволновой печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью микроволновой печи.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью микроволновой печи.
<b>Вращающийся поднос</b>		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос застревает во время вращения.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготавливаемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне микроволновой печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне микроволновой печи.

Проблема	Причина	Решение
<b>Микроволновая печь</b>		
Микроволновая печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из микроволновой печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавленный пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь нее кусочек лимона.

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца микроволновой печи часто открывается во время приготовления.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы микроволновой печи.	Настройте параметры работы микроволновой печи надлежащим образом и повторите попытку.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

### Информационный код

Информационный код	Причина	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

### ПРИМЕЧАНИЕ



Если 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	MS23T5018U*
Источник питания	230 В ~ 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность	1150 Вт
СВЧ	1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние (включая ручку)	489 x 275 x 363 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 л
Вес	
Нетто	Прибл. 12,4 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

---



**Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи**

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

**Адрес изготовителя:** (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 ЭСАЃ, 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	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DE68-04595Q-00



# Микротолқынды пеш

---

Пайдаланушы нұсқаулығы

MS23T5018U\*

---



**SAMSUNG**

## Мазмұны

### Қауіпсіздік нұсқаулары 3

Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	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
Орнатылатын орын	8
Бұрылмалы табақ	8

### Күтім көрсету 9

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

### Микротолқынды пештің функциялары 10

Микротолқынды пеш	10
-------------------	----

### Микротолқынды пешті пайдалану 11

Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	11
Микротолқынды пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру	11
Пісіру/Қыздыру	12
Уақытты орнату	13
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері	13
Пісіру уақытын реттеу	14
Пісіруді тоқтату	14
Қуатты үнемдеу режимін орнату	14

Жылдам жібіту функциясын пайдалану	15
Қалыпты буды пайдалану	16
Шыны буқазанмен ас әзірлеу нұсқаулығы	19
Үй десерті режимін пайдалану	20
Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі пайдалану	22
Жылы ұстау функциясын пайдалану	31
Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану	31
Сигнал құралын өшіру	31

### Ыдысқа қатысты нұсқаулар 32

### Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 33

### Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды 34

Ақаулық себептерін анықтау	34
Ақпарат коды	37

### Техникалық параметрлері 38

## 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 жанып кетуі мүмкін.

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

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

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

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

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

## Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

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

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

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

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

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

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

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

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

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

## Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

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

Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.

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

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

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

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

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

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

Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытуға болмайды.

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

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

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

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

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

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

Пешке су құюға немесе суды тура бұркуге болмайды.

Затты пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне қоймаңыз.

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

Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында 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.

Тағамды майға батырып қуыру үшін пешті 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 тоғы ұшқындауы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

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

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

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

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

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

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

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

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

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

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

### Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Есігі ашық тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік бекітпелеріне тиіменіз (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, жалғастырғыш немесе темір тор.

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

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

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

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

## Құрылғы тобының сипаттамасы

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

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

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



### (Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар өлдерге қатысты)

Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлақпатың, 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.

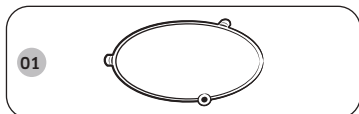
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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.

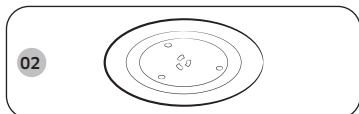
# Орнату

## Керек-жарақтары

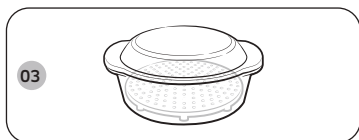
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.



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



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

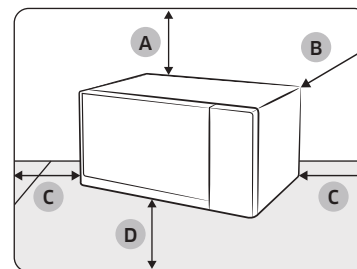


**03 Шыны буқазан**, бөлімін қараңыз **19-беттегі**. Қалыпты булау функциясын пайдалану кезіндегі шыны буқазан.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз іске қоспаңыз.

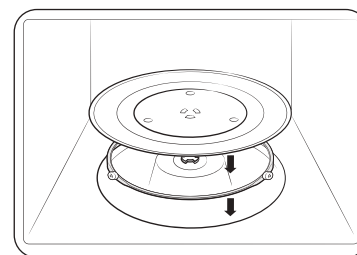
## Орнатылатын орын



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

- Тегіс, деңгейленген және еденнен шамамен 85 см жоғары орын таңдаңыз. Беткі жағы микротолқынды пештің салмағын көтере алатындай болуы керек.
- Желдету үшін микротолқынды пештің үстіңгі жағынан 20 см және сол/оң/артқы жағынан 10 см орын қалдырыңыз.
- Микротолқынды пешті басқа микротолқынды пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз.
- Бұл микротолқынды пештің қуатпен жабдықтау параметрлеріне сай екеніне көз жеткізіңіз. Міндетті түрде қолдану керек болса, тек рұқсат етілген ұзартқыштарды ғана пайдаланыңыз.
- Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, оның іші мен есіктің тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

## Бұрылмалы табақ



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



## Күтім көрсету

### Тазалау

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

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

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

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

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

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

### Ауыстыру (жөндеу)

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл микротолқынды пештің ішінде пайдаланушы ағытып алуға болатын ешбір бөлшек жоқ.

Микротолқынды пешті өзіңіз жөндеуге немесе бөлшектерін ауыстыруға әрекеттенбеңіз.

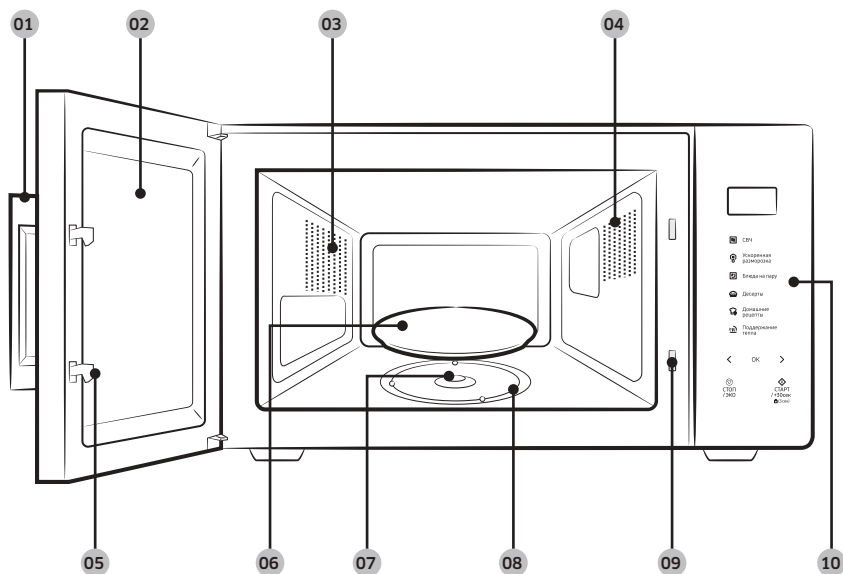
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.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

### Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

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

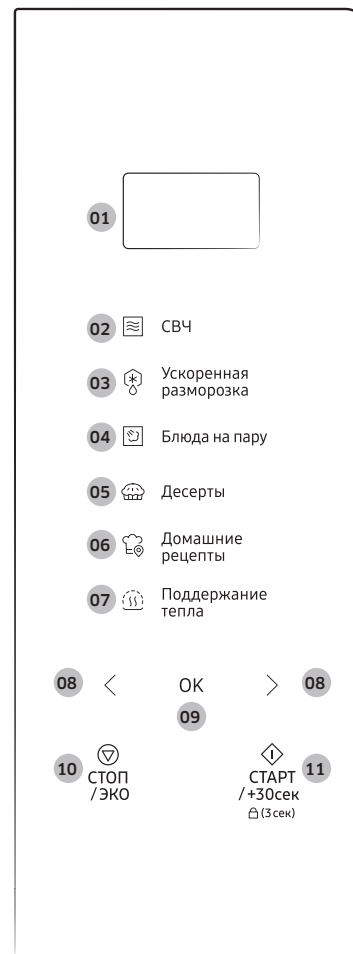
# Микротолқынды пештің функциялары

## Микротолқынды пеш



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

## Басқару панелі



- |    |   |
|----|---|
| 01 | Дисплей   |
| 02 | СВЧ (Микротолқын)   |
| 03 | Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)                         |
| 04 | Блюда на пару (Қалыпты буды)                                  |
| 05 | Десерты (Үй десерті)  |
| 06 | Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі)           |
| 07 | Поддержание тепла (Жылы ұстау)                                |
| 08 | Азайту/Қосу (Салмақ/Үстелге тарту/Уақыт)                      |
| 09 | OK (Сағат)  |
| 10 | СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)  |
| 11 | СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)<br>(Бала қауіпсіздігінің құралы) |

# Микротолқынды пешті пайдалану

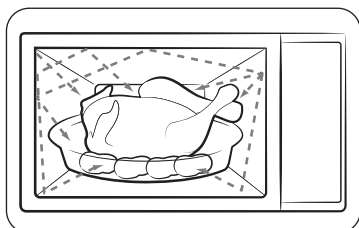
## Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібiту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

### Пісіру принципі



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

### ЕСКЕРТПЕ

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

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

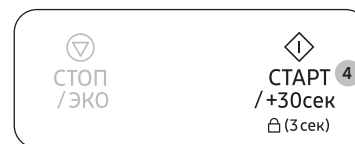
## Микротолқынды пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

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

Егер қандай бір мәселе туындаса, “**Ақаулық себептерін анықтау**” тарауын 34 - 37 беттерден қараңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынды пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ микротолқынды пештің ішінде тұру керек. Ең үлкен мәннен (100 % - 800 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойып, содан кейін есікті жабыңыз.
3. **СВЧ (Микротолқын)** режимін басыңыз.
4. 4 немесе 5 минут басып уақытты орнату үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін қайта-қайта басыңыз.
5. Микротолқынды пеш орнатылған уақыт ішінде суды қыздырады. Судың қайнап жатқанына көз жеткізіп, тексеріңіз.

# Микротолқынды пешті пайдалану

## Пісіру/Қыздыру

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынды пешті қараусыз қалдырардың алдында әрқашан пісіру параметрлерін тексеріңіз.

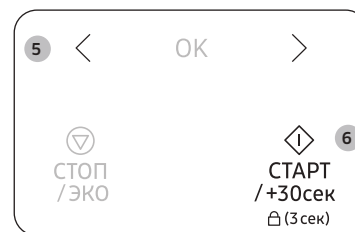
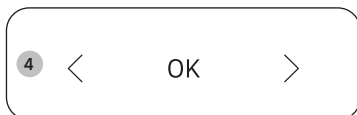


1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз.

3. **СВЧ (Микротолқын)** режимін басыңыз.
  - Басқару панельнің дисплейінде тиісті (☰) белгішесі мен ең жоғары қуат (800 Вт) деңгейі көрсетіледі.
4. Қажетті қуат деңгейін таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.
  - Қажетті қуат деңгейі туралы ақпарат үшін “**Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері**” тарауын 13 - беттен қараңыз.



5. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басыңыз.
  - Басқару панельнің дисплейінде пісіру уақыты көрсетіледі.
6. Тағам пісіре бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
  - Шам жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
  - Пісіру уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панельнің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

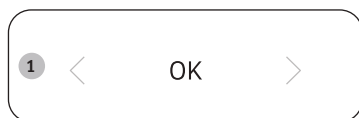
## Уақытты орнату

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:

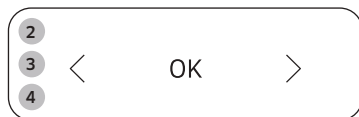
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

### ЕСКЕРТПЕ

Жазғы уақытты қолдану үшін уақытты қолмен өзгертіңіз.



1. **OK** түймесін басыңыз.



2. 24- сағат немесе 12-сағаттық форматты таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
3. Сағатты орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
4. Минутты орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін содан кейін **OK** түймесін басыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Басқару панелінің дисплейінде уақыт микротолқынды пеш пайдаланылмаған кезде көрсетіледі.

## 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. Жеті қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	75 %	600 Вт
ОРТАША	56 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	38 %	300 Вт
ЖІБІТУ	23 %	180 Вт
ТӨМЕН	13 %	100 Вт

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

- Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақыты азаяды.
- Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақыты қосылады.

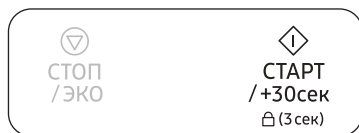


# Микротолқынды пешті пайдалану

## Пісіру уақытын реттеу

Микротолқынды пеш тағам пісіріп тұрған кезде, пісіру уақытын көбейтуге немесе азайтуға болады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады, егер қажет болса пісіру уақытын көбейтіңіз немесе азайтыңыз.



### 1-ші тәсіл

Пісіру уақытын 30 секундқа көбейту үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.

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

### ЕСКЕРТПЕ

Пісіру уақытын тек көбейтуге болады.

### 2-ші тәсіл

Пісіру уақытын реттеу үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басыңыз.



## Пісіруді тоқтату

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

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

### Тағам пісіруді уақытша тоқтату үшін

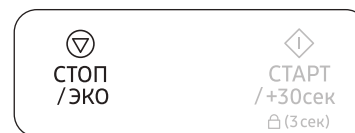
1. Есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** түймесін бір рет басыңыз.
  - Тағам пісіру уақытша тоқтайды.
2. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті жауып, **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.

### Тағам пісіруді мүлдем тоқтату үшін

1. Есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** түймесін бір рет басыңыз.
  - Тағам пісіру уақытша тоқтайды.
2. **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** түймесін қайта басыңыз.

## Қуатты үнемдеу режимін орнату

Микротолқынды пештің қуатты үнемдеу режимі бар.



- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** түймесін басыңыз. Басқару панелінің дисплейі сөнеді.
- Қуат үнемдеу режимінен бас тарту үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** түймесін басыңыз. Басқару панелінің дисплейінде ағымдағы уақыт көрсетіледі.

### ЕСКЕРТПЕ

#### Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

Параметрдің ортасында 25 минут ішінде ешбір функцияны таңдамасаңыз немесе әрекетті тоқтатсаңыз, құрылғы күту режиміне оралады. Сонымен қатар егер пештің есігін ашып қойсаңыз, ішкі шам 5 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

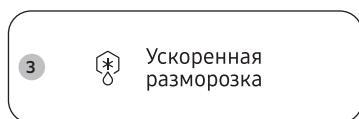


## Жылдам жібіту функциясын пайдалану

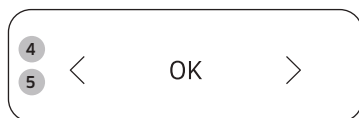
Жылдам жібіту функциясы етті, құс етін, балықты, жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана пайдаланыңыз.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)** режимін басыңыз.



4. Тағам түрін таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - Қосымша ақпарат үшін "Жылдам жібіту бағдарламасының сипаттамасы" тарауын 15 - беттен қараңыз.
5. Тағам тарту мөлшерін орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.



6. Тағамды жібіте бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
  - Микротолқынды пештен сигнал естілген кезде есікті ашып, тағамды аударыңыз.
7. Есікті жауып, тағамды жібіту үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
  - Тағамды жібіту уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панельнің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

## Жылдам жібіту бағдарламасының сипаттамасы

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

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

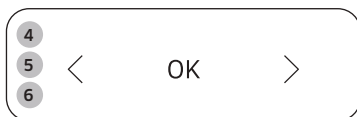
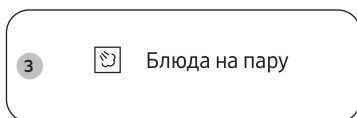
# Микротолқынды пешті пайдалану

## Қалыпты бұды пайдалану

Қалыпты бұды пайдалану режимінде 17 алдын ала бағдарламаланған пісіру параметрі бар. Пісіру уақыты немесе қуат мөнін орнатудың қажеті жоқ.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана пайдаланыңыз.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **Қалыпты бу** түймесін басыңыз.
4. Қажетті санатты таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - 1. Қалыпты
  - 2. Шығыс
5. Тағам түрін таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - Қосымша ақпарат үшін "**Қалыпты бу бағдарламасының сипаттамасы**" бөлімін **16 - 18**-беттерден қараңыз.
6. Тағам салмағын таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - Қосымша ақпарат үшін "**Қалыпты бу бағдарламасының сипаттамасы**" бөлімін **16 - 18**-беттерден қараңыз.
  - Таңдалған мәзірге байланысты сіз тек бір салмақ нұсқасын таңдай алуыңыз мүмкін.



7. Қалыпты бу бағдарламасын қосу үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.

- Микротолқынды пеште тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
- Пісіру уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

Келесі кестеде шамамен 17 алдын ала бағдарламаланған пісіру функциялары үшін тағам мөлшері және тиісті нұсқаулар берілген.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тағамды алған кезде тұмшاپеш қолғабын киіңіз.

## Қалыпты бу бағдарламасының сипаттамасы

### 1. Қалыпты

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-1	Брокколи гүлдері	250 г 500 г	Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Брокколиді енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қаппағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-2	Туралған сәбіз	250 г 500 г	Балғын сәбіздерді жуып, тазалаңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Сәбіздерді енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-3	Гүлді қырыққабат	250 г 500 г	Балғын қырыққабаттарды жуып-тазалап, гүлдерін бөліңіз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Қырыққабатты енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-4	Асқабақ текшелері	250 г 500 г	Балғын асқабақтардың салмағын өлшеңіз, жуыңыз және бірдей өлшемді кесектер не текшелер түрінде тураңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Асқабақты енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-5	Қабығы аршылған картоп	250 г 500 г	Картоптарды жуып, аршып, бірдей өлшемде тураңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Картопты енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-6	Мұздатылған көкөністер	250 г 500 г	Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Мұздатылған көкөністі енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-7	Жеміс компоты	400 г	Балғын жемістерді (мыс., алма, шабдалы, алхоры, өрік, манго немесе ананас) аршып, жуып, бірдей өлшемдегі кесектер немесе текшелер түрінде турағаннан кейін олардың салмағын өлшеңіз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Жемістерді енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-8	Ақ күріш	250 г	Ақ күрішті шыны буқазанға салыңыз. 500 мл суық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минутқа қоя тұрыңыз.
1-9	Буға пісірілген сиыр еті	250 г 500 г	Тартылған еттің салмағын өлшеп, одан домалақ жасаңыз (өрқайсысы Ø25 мм). Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Сиыр етін енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.

## Микротолқынды пешті пайдалану

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-10	Арқан балықтың қоң еттері	300 г 600 г	Балықты шайып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Арқан балықтың қоң еттерін енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-11	Тауықтың төс еттері	300 г 600 г	Кесектерді шайып, терісінің беттерін тіліңіз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Тауықтың төс еттерін енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.

### 2. Шығыс

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Туралған тауық еті ботқасы	650 г	Тауықтың 150 мг санын кесектерге турап, оны ыдыста жүгері крахмалымен араластырыңыз. Шыны буқазанға 400 мл су мен тауық сорпасын құйыңыз. Тауық қоспасын және суға салынған 100 г күрішті шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырып, 2-3 минутқа қоя тұрыңыз.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-2	Буға пісірілген ақ балық	250 г 500 г	Нәлімді суық суға шайыңыз. Үстіне 1 шай қасық тұз бен шамалы бұрыш себіңіз. 1 үлкен қасық соя тұздығын қосып, тоңазытқышқа 30 минутқа қойыңыз. Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. 4 қоң ет кесегін бір қабатпен енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
2-3	Буға пісірілген тұшпара	300 г	Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Мұздатылған тұшпараны енгізілетін науаға салып, оны шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
2-4	Жасыл жапырақты көкөніс	125 г 250 г	Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Жасыл жапырақты көкөністі шайыңыз. Оны енгізілетін науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
2-5	Буға пісірілген жұмыртқа	350 г	Шыны буқазанға 3 жұмыртқа, 250 мл су, тауық сорпасын, бір салым тұз және 10 мл май қосыңыз. Қасықпен баяу араластырыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
2-6	Буға пісірілген асшаян	300 г	Шыны буқазанға 100 мл су құйыңыз. Балын асшаяндарды сумен шайыңыз. Оны енгізілетін науаға салып, шыны буқазанға қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.

## Шыны буқазанмен ас әзірлеу нұсқаулығы

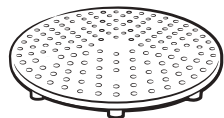
Шыны буқазан бумен ас әзірлеу принципіне негізделген және Samsung микротолқынды пешінде тез әрі салауатты ас әзірлеуге арналған.

Бұл құрылғы күріш, макарон өнімдерін, көкөніс және т.б. өте қысқа уақыт ішінде тағамдық құндылығын сақтай отырып ас әзірлеуге ыңғайлы.

Микротолқынды шыны буқазан жинағы 3 элементтен тұрады:



Ыдыс



Силиконды тақта



Қақпақ

Барлық бөлшек  $-20^{\circ}\text{C}$  және  $200^{\circ}\text{C}$  аралығындағы температураға төтеп береді. Мұздатқышта сақтауға жарамды. Бөлек немесе бірге пайдалануға да болады.

## Пайдалану шарттары:

Пайдаланбаңыз:

- дымқыл сүлгімен сүртіңіз немесе шыны ыстық болған кезде, дымқыл бетке қойыңыз.
- тікелей жалынға қойыңыз

Алғашқы рет пайдаланар алдында, барлық бөлшекті сабынды сумен жақсылап жуыңыз.

Автоматты түрде ас әзірлеу туралы білу үшін "**Қалыпты бұды пайдалану**" бетіне өтіңіз.

Шыны буқазанды шығарған кезде абай болыңыз, өйткені тұтқа өте ыстық болады. Пешке арналған қолғап киіңіз.

Ас әзірлеп болған соң, шыны буқазан бумен толтырылады, бұл күйіп қалу қаупін тудырады. Бетіңізді контейнерге жақындатпаңыз және қақпағын алу кезінде пешке арналған қолғап киіңіз.

## Техникалық қызмет көрсету:

Буқазанды ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Қолмен жуу кезінде ыстық су мен жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Абразивті төсемдерді пайдаланбаңыз.

Кейбір өнімдер (мысалы, қызанақ) пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және өндірістік қателік емес.

# Микротолқынды пешті пайдалану

## Үй десерті режимін пайдалану

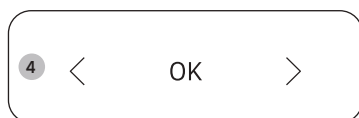
Үй десерті режимінде 7 алдын ала бағдарламаланған пісіру параметрлері бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана пайдаланыңыз.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **Десерты (Үй десерті)** режимін басыңыз.



4. Тағам түрін таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - Қосымша ақпарат үшін “**Үй десерті бағдарламасының сипаттамасы**” тарауын **20 - 22** беттерден қараңыз.



5. Үй десерті режимін бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
  - Микротолқынды пеште тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
  - Пісіру уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

Келесі кестеде шамамен 7 алдын ала бағдарламаланған пісіру функциялары үшін тағам мөлшері және тиісті нұсқаулар берілген.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тағамды алған кезде тұшпашеш қолғабын киіңіз.

#### Үй десерті бағдарламасының сипаттамасы

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1	Жаңғақ торты	1 порция	<b>Құраластар</b> 120 г ұн, 150 г сары май, 100 г қоңыр қант, 2 дн жұмыртқа, 50 г грек жаңғағы (ұсақталған), 4 г қолсытқыш ұнтақ
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шараға сары май мен қоңыр қантты салыңыз.</li> <li>2. Жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>3. Ұнға қолсытқыш ұнтақты қосып, араластырыңыз.</li> <li>4. Грек жаңғағын қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>5. Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз.</li> <li>6. Шараны микротолқынды пешке салып, Үй десерті режимін таңдаңыз [1].</li> <li>7. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>
2	Банан қосылған нан	1 порция (6 дана)	<b>Құраластар</b> 3 дана банан, 120 г құймақ қоспасы, 120 г сүт, 1 дн жұмыртқа, 2 ас қасық уыт сиробы.
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бананды тураңыз.</li> <li>2. Шараға құймақ қоспасын, сүтті, жұмыртқаны және уыт сиробын құйыңыз.</li> <li>3. Бананды қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>4. Қоспаны 6 қағаз тостаққа құйыңыз.</li> <li>5. Қағаз тостақтарды микротолқынды пешке салып, Үй десерті режимін таңдаңыз [2].</li> <li>6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
3	Көтеріліп піскен торт	1 порция	<b>Құраластар</b> 170 г ұн, 50 г сары май, 150 г қант, 3 дн жұмыртқа, 10 г қопсытқыш ұнтақ
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шараға сары май мен қантты салыңыз.</li> <li>2. Жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>3. Ұнға қопсытқыш ұнтақты қосып, араластырыңыз.</li> <li>4. Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз.</li> <li>5. Шараны микротолқынды пешке салып, Үй десерті режимін таңдаңыз [3].</li> <li>6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>	
4	Брауни	1 порция	<b>Құраластар</b> 90 г ұн, ½ кесе сары май (еріген), 230 г қант, 2 дн жұмыртқа, 40 г какао ұнтағы
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шараға сары майды, шайқалған жұмыртқаны және қантты салыңыз.</li> <li>2. Ұнға какао ұнтағын қосып, араластырыңыз.</li> <li>3. Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз.</li> <li>4. Шараны микротолқынды пешке салып, Үй десерті режимін таңдаңыз [4].</li> <li>5. Пісіріп болғаннан кейін 20-30 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>	

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5	Жұмыртқа пуддингі	1 порция (3 дана)	<b>Құраластар</b> 250 г сүт, 40 г қант, 2 дн жұмыртқа.
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Екі жұмыртқаны шараға құйыңыз. Араластырығышпен жұмыртқаны шамалы көпіршітіңіз. Тым көп көпіршіктенбесі үшін араластырығыштың ұшын шараның түбінен жеткізбеңіз.</li> <li>2. Басқа шараға сүт пен қантты араластырыңыз.</li> <li>3. Сүтті көпіршітілген жұмыртқаға құйып, қоспаны араластырыңыз.</li> <li>4. Жұмыртқа қоспасын майда көзді сүзгімен сүзіңіз. Шараның түбін құралмен қырыңыз. Бетіндегі көбікті қасықпен алып тастаңыз.</li> <li>5. Қоспаны қайнатпа кремі бар тостақтарға құйыңыз.</li> <li>6. Қағаз тостақтарды микротолқынды пешке салып, Үй десерті режимін таңдаңыз [5].</li> <li>7. Пісіріп болғаннан кейін тоңазытқышқа қойып, үстелге тартыңыз.</li> </ol>	
6	Тостақтағы шоколад торт	1 порция	<b>Құраластар</b> 30 г сары май, 60 г қант, 1 дн жұмыртқа, 40 г майлы кілегей, 25 г ұн, 15 г какао ұнтағы, 1,5 г ваниль, 50 г тәттілігі аз шоколад чипсы
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сары май, жұмыртқа мен кремді жақсылап араластырып, тостаққа құйыңыз.</li> <li>2. Ұн мен қантты қосып, араластыра беріңіз.</li> <li>3. Какао мен ванильді қосып, мұқият араластырыңыз.</li> <li>4. Шоколад чипсыды қосып араластырыңыз.</li> <li>5. Тостақты микротолқынды пешке салып, Үй десерті режимін таңдаңыз [6].</li> <li>6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>	

## Микротолқынды пешті пайдалану

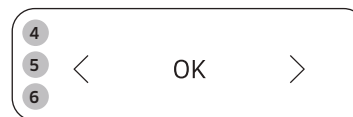
Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
7	Тостақтағы торт	1 порция	<p><b>Құраластар</b> 30 г сары май, 60 г қант, 1 дана жұмыртқа, 50 г ұн, 30 г сүт, 6 г ваниль, 3 г бадам ұнтағы, 1,5 г қопсытқыш ұнтақ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сары май мен жұмыртқаны тостаққа салып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>2. Ұнды, қантты, қопсытқыш ұнтақты қосып, араластыра беріңіз.</li> <li>3. Бадам ұнтағы мен ванильді қосып, мұқият араластырыңыз.</li> <li>4. Тостақты микротолқынды пешке салып, Үй десерті режимін таңдаңыз [7].</li> <li>5. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.</li> </ol>

### Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі пайдалану

Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі режимінде 53 алдын ала бағдарламаланған пісіру параметрлері бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

#### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана пайдаланыңыз.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін тұтқаны тартыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі)** режимін басыңыз.
4. Қажетті санатты таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - 1) Орыс тағам мәзірлері
  - 2) Сорпа
  - 3) Сусындар
  - 4) Көкөністер/Дәнді дақылдар
  - 5) Құс/Балық еті
5. Тағам түрін таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
6. Тағамның үлестірілетін мөлшерін таңдау үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
  - Қосымша ақпарат үшін “**Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі бағдарламасының сипаттамасы**” тарауын **23 - 30** беттерден қараңыз.



7. **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін бастау үшін басыңыз.

- Микротолқынды пеште тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
- Пісіру уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панельнің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

### Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі бағдарламасының сипаттамасы

Келесі кестеде шамамен 53 алдын ала бағдарламаланған пісіру функциялары үшін тағам мөлшері және тиісті нұсқаулар берілген.

#### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тағамды алған кезде тұшпашеш қолғабын киіңіз.

#### 1. Орыс тағам мәзірлері

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1 Омлет	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дн, сүт – 30 мл, тұз – 2 г
	<b>Нұсқаулар</b> Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-2 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық – 2 дн Ыстық бұрыш – 132 г	Шұжық – 2 дн әрқайсысы 50 г, сары май – 5 г, қалбырдағы бұршақ – 135 г (құрғақ салмағы)
	<b>Нұсқаулар</b> 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 дн, сүт – 30 мл, қопсытқыш ұнтақ – 3 г, бидай – 100 г
	<b>Нұсқаулар</b> 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.	

Микротолқынды пешті пайдалану

## Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-4 Лимон қосылған булочка	190 г (5 дн)	Бидай – 100 г, сары май – 50 г, қант – 40 г, жұмыртқаның сарысы – ½ дана, жылы су – 1 ас қасық, безендіруге арналған лимон қабығы : Жұмыртқаның сарысы – 1 дана, безендіргіш шекер – 3-5 г
	<b>Нұсқаулар</b> Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.	
1-5 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	<b>01</b> Шампиньон – 30 г, алабұға қоң еті – 150 г, май – 5 г <b>02</b> Қышқыл қаймақ – 30 г (2 x 15 г) <b>03</b> Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана, әрқайсысы 60-70 г, тұз – 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г
	<b>Нұсқаулар</b> 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.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-6 Кірпі	220 г	<b>01</b> Тартылған ет (сыыр және шошқа еті) – 120 г (үшке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 40 г, тұз – 1 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, туралған сарымсақ – 3 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 100 мл <b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г, қызанақ еzbесі – 10 г, су – 40 мл
	<b>Нұсқаулар</b> 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. <b>01</b> Пісіре бастаңыз. Тұздыққа араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. <b>02</b> Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-7 Қара өрік қосылған тауық сирақтары	325 г 2 дана	Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауықтың сирақтары – 2 дн (160-180 г), қара өрік – 5-7 дн (50 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 200 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	



Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-8 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	<p><b>01</b> Шошқаның мойыны – 150 г, үккіштен өткізілген сәбіз – 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 100 мл</p> <p><b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г, дижон қышасы – 20 г, қышқыл қаймақ – 30 г, су – 50 мл</p>
	<p><b>Нұсқаулар</b> 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. Тұмшашпестен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.</p>	
1-9 Картоп пісірмесі	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп – 160-200 г (1-2 дн)
	<p><b>Нұсқаулар</b> Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тарту үшін кесіңіз. Үстелге тартар алдында сары май немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.</p>	
1-10 Рататуй	260 г	Текшелеп туралған асқабақ – 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ – 6 г, қызанақ еzbесі – 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 130 мл
	<p><b>Нұсқаулар</b> Құраластардың барлығын шараға салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-11 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	<p><b>01</b> 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</p> <p><b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 10 г, қызанақ еzbесі – 10 г, қышқыл қаймақ – 30 г, су – 50 мл</p> <p><b>03</b> Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана</p>
	<p><b>Нұсқаулар</b> 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.</p>	
1-12 Бұқтырылған арқан балықтың көбелек пішінді стейгі	125 г	Көбелек тәрізді арқан балық стейгі – 150-170 г, тұз – 1 г, су – 20 г (лимон/апельсин – 10 г, қаласаңыз шырынын сығыңыз)
	<p><b>Нұсқаулар</b> Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</p>	
1-13 Сарымай, жұмыртқа соусы қосылған, бұқтырылған нәлім	120 г + 53 г тұздық	Нәлім филесі – 140-150 г (немесе алабұғаның қоң еті), лимон – 10 г (шырынын сығыңыз), тұз – 1 г, су – 30 г, лавр жапырағы – 1 дана, тұздық : Бітеу пісірілген жұмыртқа – 20 г (½ жұмыртқа), туралған балдыркөк – 3-5 г, сары май – 30 г (микротолқын 800 Вт – 1 мин)
	<p><b>Нұсқаулар</b> 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.</p>	

## Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-14 Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауық қоң еттері – 150 г, ұзыншалап туралған асқабақ – 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 150 мл
	<p><b>Нұсқаулар</b> Шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпестен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.</p>	
1-15 Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға	150 г	Алабұға филесі – 80-100 г (немесе сазан), майонез – 10 г, тұз – 1 г, дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г, үккіштен өткізілген ірімшік – 20 г
	<p><b>Нұсқаулар</b> Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз. Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.</p>	
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 сельдерей жапырақтары – 5 г, бақтақ – 1 дана – 220-250 г, тұз – 1 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, сары май – 5 г
	<p><b>Нұсқаулар</b> Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке қойып, пісіре бастаңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-17 Ет толтырылған болгар бұрышы	480-500 г 2 дана	<p><b>01</b> Болгар бұрышы – 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиырдың және шошқаның) – 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат – 200 мл</p> <p><b>02</b> Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г, қызанақ еzbесі – 10 г, су – 50 мл</p>
	<p><b>Нұсқаулар</b> 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. Тұмшашпестен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p>	
1-18 Буға пісірілген арқан балық	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), су – 20 г
<p><b>Нұсқаулар</b> Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</p>		

## 2. Сорпа

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1 Ботқа	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» - 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
	<p><b>Нұсқаулар</b> Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>	
2-2 Солянка	340 г	<p><b>01</b> Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 350 мл</p> <p><b>02</b> Каперс – 7 г, үккіштен өткізілген тұздалған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, түрлі ет – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 300 мл</p>
	<p><b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (01) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (02) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.</p>	

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

## Микротолқынды пешті пайдалану

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
	<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	
2-7 Кәріс рамён кеспесі	120 г (1 орам)	Кәріс рамён кеспесі 1 орам, су (бөлме температурасында) – 550 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға төзімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	
2-8 Тұшпарасы бар сорпа	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 600 мл, бүтін қара бұрыш – 3-5 дана, лавр жапырағы – 1 дана.
	<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Өбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпестен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	
2-9 Қарақұмық	200 г	Қарақұмық – 100 г, тұз – 2 г, қайнаған су – 300 мл
	<b>Нұсқаулар</b> 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, жапырақ шай – 0,5 шай қасық, лимон – 1 тілім, жалбыз – бірнеше жапырақ
	<b>Нұсқаулар</b> 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 (Глинтвейн)	150-200 мл	Құрғақ қызыл шарап – 150 мл, апельсин – 20 г, лимон – 10 г, қант – 10 г, дәмқабық – 1 тал, сарымсақ түйірі – 1 г
	<b>Нұсқаулар</b> 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
	<b>Нұсқаулар</b> 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	Жапырақ шай – 1 шай қасық, сүт – 100 мл, су – 100 мл, зімбір – ½ шай қасық, кардамон – 1 дана, дәмқабық – ½ шай қасық, қант – 2 г
	<b>Нұсқаулар</b> Су мен сүтті араластырып, дәмдеуіштерді, шай жапырақтарын қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.	
3-5 Жидек сусыны	200-250 мл	Су – 200 мл, қант – дәміне қарай, жас жидектер – 1 ас қасық.
	<b>Нұсқаулар</b> Жидектерді суға қосып, қантты дәм-татымына қарай қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-6 Имбирь және лимон қосылған шай	200-250 мл	Су – 200 мл, қант – дәміне қарай, лимон – 1 тілім, имбирь – дәміне қарай, шай жапырақтары – 0,5 шай қасық.
	<b>Нұсқаулар</b> 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.
	<b>Нұсқаулар</b> 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 – дәміне қарай, көпіршітілген крем – дәміне қарай.
	<b>Нұсқаулар</b> Шоколадты үккіштен өткізіңіз. Су және сүт қосып араластырыңыз. Қоспаға айналғанша көпіршітіңіз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-9 Мүкжидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.	
3-10 Құрғақ жеміс компоты	200 мл	Кепкен абрикос – 25 г, өрік – 20 г, Кепкен алма – 15 г, қант – 10 г, Лимон қышқылы – 2 тамшы, қайнаған су – 450 мл
	<b>Нұсқаулар</b> Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	

#### 4. Көкөністер/Дәнді дақылдар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
4-1 Брокколи гүлдері	250 г	Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-2 Туралған сәбіз	250 г	Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-3 Жасыл бұршақ	250 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-4 Шпинат	150 г	Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-5 Өзегі алынбаған жүгері	250 г	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-6 Қабығы аршылған картоп	250 г	Картоптарды жуып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
4-7 Қоңыр күріш	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.

## Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
4-8 Еленбеген ұн макароны	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.
4-9 Квиноа	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
4-10 Булгур	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.

### 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 ашаянды 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.

## Жылы ұстау функциясын пайдалану

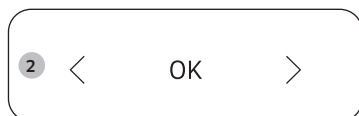
Жылы ұстау функциясы тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды. Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

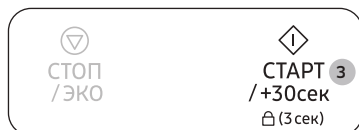
Жылы ұстау уақыты ең көбі 99 минутқа созылады.



1. **Поддержание тепла (Жылы ұстау)** түймесін басыңыз.



2. Қажетті жылыту уақытын орнату үшін < немесе > (**Азайту/Қосу**) түймесін басыңыз.



3. **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.

- Тағамды жылытуды тоқтату үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ЭКО)** түймесін басыңыз.

### АБАЙЛАҢЫЗ

- Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұл бағдарламалар жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстауға арналған.
- Жылы ұстау функциясын іске қосқаннан кейін, жылы ұстау уақытын өзгерте алмайсыз.
- Қақпақтармен немесе пластик таспамен жаппаңыз.
- Тағамды алған кезде тұмшاپеш қолғабын киіңіз.

## Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану

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



- Бала қауіпсіздігінің құралын іске қосу үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
- Басқару панелі бұғатталып, басқару панелінің дисплейінде "L" көрсетіледі.
- Бала қауіпсіздігінің құралын ажырату үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

## Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.



- Дыбыстық сигналды сөндіру үшін < және > (**Азайту/Қосу**) түймесін қатар басыңыз.
- Дыбыстық сигналды қайта қосу үшін < және > (**Азайту/Қосу**) түймесін қайта бірге басыңыз.

## Ыдысқа қатысты нұсқаулар

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

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

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

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

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 пластикін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓X	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : Ұсынылады

✓X : Сақтықпен пайдаланыңыз

X : Қауіпсіз емес



# Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

## Микротолқындар

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

## Пісіру

### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

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

### Қоя тұру уақыты

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

## Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Сусындар (Кофе, Шәй және Су)	150 мл (1 кесе)	800 Вт	1-1½
	250 мл (1 кружка)		1½-2
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	800 Вт	3-3½
			Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
			Нұсқаулар Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½
			Нұсқаулар Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.



## Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6
	<b>Нұсқаулар</b> 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
	<b>Нұсқаулар</b> 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Макарон (Мұздатылған) (Каннелони, Макарони, Лазанья)	400 г	450 Вт	16-16½
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

### Ақаулық себептерін анықтау

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

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



Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	Микротолқынды пеш ұзақ уақыт бойы тағам пісіріп тұрған.	Ұзақ уақыт тағам пісіргеннен кейін микротолқынды пешті салқындатыңыз.
	Желдеткіш жұмыс істемей тұр.	Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	Тағам салмай микротолқынды пешті қолдануға әрекет еттіңіз.	Тағамды микротолқынды пешке салыңыз.
	Микротолқынды пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Микротолқынды пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Бір розеткаға бірнеше аша қосылған.	Бір розетканы микротолқынды пешке арнаңыз.
Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін микротолқынды пеш жұмыс істемейді.	Тұмшаланған тағам пісіргенде немесе қақпағы бар сауытты пайдаланғанда тырс-тырс еткен дыбыс шығуы мүмкін.	Тұмшаланған сауыттарды пайдаланбаңыз, себебі ішіндегілер үлкейіп пісіру барысында жарылып кетуі мүмкін.

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

## Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.	Егер Автоматты түрде пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін <b>СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)</b> түймесін қайта басыңыз.
Микротолқынды пеш дұрыс деңгейленген жоқ.	Микротолқынды пеш тегіс жерге орнатылмаған.	Тегіс, орнықты жерге микротолқынды пештің орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Пісіру барысында жарқыл пайда болады.	Микротолқынды пеш/жібіту функциялары кезінде темір сауыттар пайдаланылған.	Темір сауыттарды қолданбаңыз.
Тоқ қосылған кезде микротолқынды пеш дереу жұмыс істей бастайды.	Есік дұрыс жабылмаған.	Есікті жауып, қайта тексеріңіз.
Микротолқынды пештен тоқ соғады.	Қуат немесе қуат розеткасы жерге дұрыс қосылмаған.	Қуат немесе қуат розеткасының жерге дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
1. Су тамшылайды. 2. Есіктің саңылауынан бу шығады. 3. Микротолқынды пеште су қалады.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл микротолқынды пештің ақауы емес.	Микротолқынды пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Микротолқынды пештің ішінің жарығы әр түрлі.	Функция түріне қарай, қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	Тағам пісіру барысында қуат шығысы өзгерсе ақаулық болып табылмайды. Бұл микротолқынды пештің ақауы емес.
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	Микротолқынды пешті желдету үшін тағам пісіріп болғаннан кейін желдеткіш шамамен 3 минут жұмыс істеп тұрады.	Бұл микротолқынды пештің ақауы емес.
<b>Бұрылмалы табақ</b>		
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналмай тоқтап қалады.	Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған.	Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз.
Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады.	Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді.	Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз.
Бұрылмалы табақ айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.	Тағам қалдығы микротолқынды пештің табанына тұрып қалған.	Микротолқынды пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Микротолқынды пеш</b>		
Микротолқынды пеш қызбайды.	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
Қыздырған кезде түтін шығады.	Алғаш рет микротолқынды пешті пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер микротолқынды пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Микротолқынды пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
Микротолқынды пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.	Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.
Микротолқынды пештің ішінен жағымсыз иіс шығады.	Тағам қалдығы немесе пластик еріген және пештің ішіне жабысқан.	Бу функциясын пайдаланып, содан кейін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Иісті тезірек кетіру үшін микротолқынды пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Микротолқынды пеш дұрыс пісірмейді.	Тағам пісіру барысында микротолқынды пештің есігі жиі ашылған.	Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Микротолқынды пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.	Микротолқынды пештің басқару құралдарын дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

#### Ақпарат коды

Ақпарат коды	Себебі	Әрекет
<b>C-d0</b>	Басқару түймешіктері 10 секундтан астам басылған.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Бұл жағдай қайта орын алса, микротолқынды пешті 30 секунд сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

#### 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	MS23T5018U*
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Электр қуатын тұтыну көлемі	
Максимум қуат	1150 Вт
Микротолқын	1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Б x Т)	
Сыртқы (Тұтқасын қосқанда)	489 x 275 x 363 мм
Пештің іші	330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы	
Нетто	Шамамен 12,4 кг

## Жадынама

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

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

# Жадынама

---



SAMSUNG

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

**Өндірушінің мекенжайы:**

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

**Зауыттың мекенжайы:**

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы:** Малайзия

**Импорртаушы:**

«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	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DE68-04595Q-00



# Mikroto'lqinli pech

---

## Foydalanuvchi qo'llanmasi

MS23T5018U\*

---



**SAMSUNG**

## Mundarija

<b>Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar</b>	<b>3</b>		
Xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar	3	Quvvatni tejash rejimini o'rnatish	14
Umumiy xavfsizlik	5	Tez muzdan tushirish funksiyasini ishlatish	15
Mikroto'lqinga oid ehtiyot chorolari	6	Bug'da foydali pishirish funksiyasini ishlatish	16
Cheklangan kafolat	7	Shishali bug'lagichda taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma	19
Mahsulot guruhi bayoni	7	Uydagi desert funksiyasini ishlatish	20
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	7	Rus retsepti ishlatish	22
<b>O'rnatish</b>	<b>8</b>	Issiq saqlash foydalanish	31
Anjomlar	8	Bolalardan qulflashni ishlatish	31
O'rnatiladigan joy	8	Tovushli signalni o'chirib qo'yish	31
Aylanuvchi patnis	8	<b>Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma</b>	<b>32</b>
<b>Xizmat ko'rsatish</b>	<b>9</b>	<b>Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma</b>	<b>33</b>
Tozalash	9	<b>Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi</b>	<b>34</b>
Almashtirish (ta'mirlash)	9	Nosozliklarni bartaraf etish	34
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	9	Axborot kodi	37
<b>Mikroto'lqinli pech xususiyatlari</b>	<b>10</b>	<b>Texnik xususiyatlar</b>	<b>38</b>
Mikroto'lqinli pech	10	Mahsulot haqida ma'lumot	38
Boshqaruv paneli	10		
<b>Mikroto'lqinli pechni ishlatish</b>	<b>11</b>		
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili	11		
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish	11		
Taom tayyorlash/Isitish	12		
Vaqtning belgilash	13		
Quvvat darajalari va vaqt o'zgarishlari	13		
Tayyorlash vaqtini o'zgartirish	14		
Taom tayyorlashni to'xtatish	14		

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIHING 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 xavfiligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.

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

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

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

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

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va 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.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

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

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

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

Jihozni bug'da tozalagich bilan tozalash mumkin emas.

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

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

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

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

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

Bu pech kamerasi 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 mikro'lqin funksiyasida isitmang.

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

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

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

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

Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, 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 turtmang.

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.

## Mikro'lqinga oid ogohlantirish

Ichimliklarni mikro'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shu sababli idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim. Ichimliklarni olishdan oldin kamida 20 soniyaga qo'yib qo'ying.

Kerak bo'lsa, isitish paytida aralashtirib turing. Isitilganidan so'ng doim aralashtiring.

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

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

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

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

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### Mikroto'lqinli pechga oid ehtiyot choralar

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

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

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

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.

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

Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Yong'in chiqish xavfi vujudga keladi. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik tarzda o'chishi mumkin va u yetarli darajada sovgunichda 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 rozetkalariga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

### Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralar

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

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmay. Blokirovkash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmay.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday buyum qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan har gal foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech shikastlangan bo'lsa, uni 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 moslamaniy va/yoki anjomning shikastlanishi mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung anjomni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

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

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

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

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

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

## Mahsulot guruhi bayoni

Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yo'li payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi. B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

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



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

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

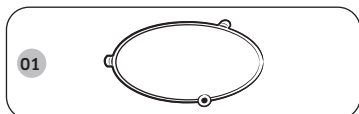
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofisi murojaat qilishlari kerak.

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

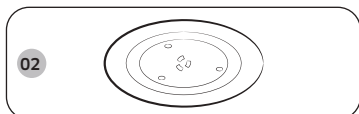
# O'rnatish

## Anjomlar

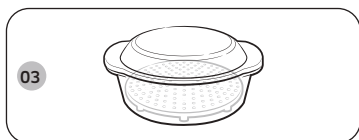
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta anjom kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.



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



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

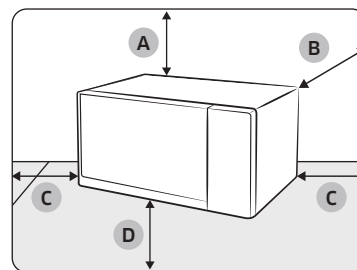


**03 Shishali bug'lagich** haqida ma'lumot uchun **19-betga** qarang. Bug'da foydali pishirish funksiyasidan foydalanganda shishali bug'lagich.

### ⚠ DIQQAT

Mikroto'qinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz foydalanmang.

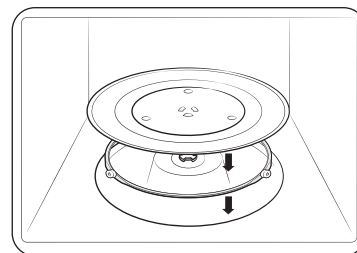
## O'rnatiladigan joy



- A. yuqoridan 20 sm
- B. orqadan 10 sm
- C. yon tomondan 10 sm
- D. poldan 85 sm

- Poldan taxminan 85 sm balandlikdagi yassi, tekis yuzani tanlang. Yuza pechning og'irligini ko'tara olishi kerak.
- Havо aylanishi uchun pechning tepasidan 20 sm, chap/o'ng/orqa tomonidan esa 10 sm oraliq qoldiring.
- Pechni issiq yoki nam joyga, masalan, boshqa mikroto'qinli pechlar yoki radiatorlar yoniga o'rnatmang.
- Pechning elektr ta'minotiga oid xarakteristikalariga rioya qiling. Uzaytirgich ishlatish zarur bo'lsa, faqat tasdiqdan o'tganini ishlatting.
- Mikroto'qinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

## Aylanuvchi patnis



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



# Xizmat ko'rsatish

## Tozalash

Mikroto'lqin pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun uni 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.

### ⚠️ 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.

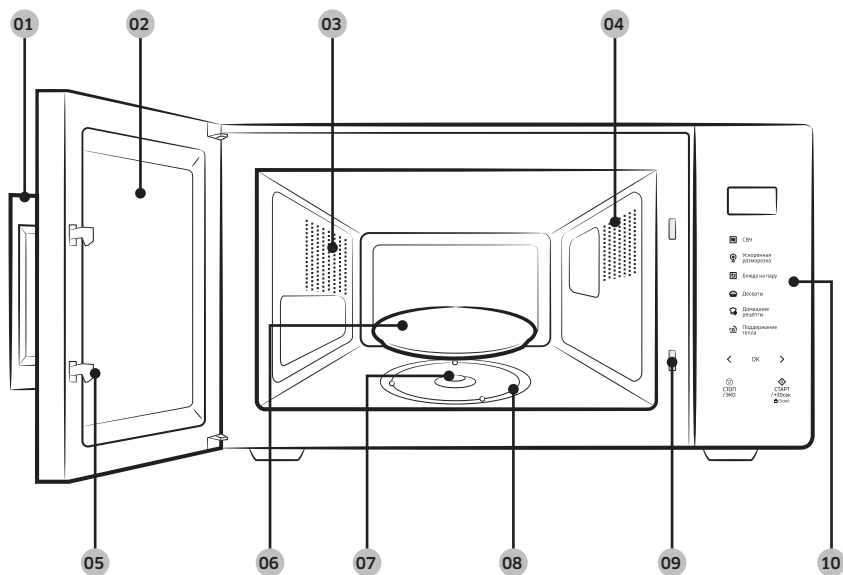
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
- 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.

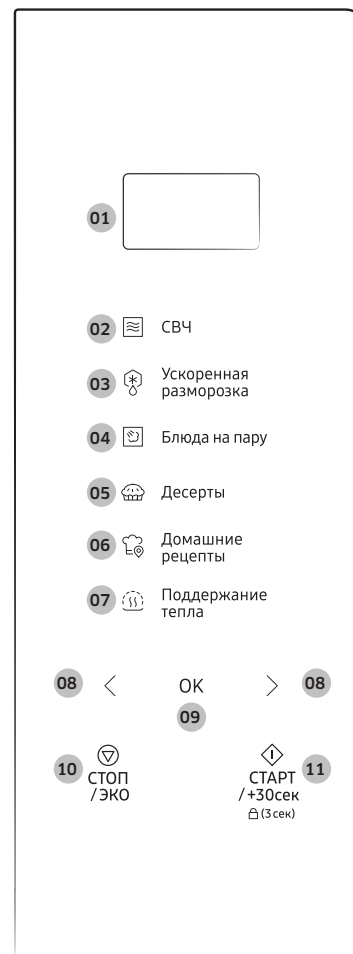
# Mikroto'lqinli pech xususiyatlari

## Mikroto'lqinli pech



- |                     |                   |   |
|---------------------|-------------------|---|
| 01 Eshik tutqichi   | 02 Eshik          | 03 Ventilyatsion tirqishlar               |
| 04 Chiroq           | 05 Eshik qulfi    | 06 Aylanuvchi patnis                      |
| 07 Mufta            | 08 Rolikli taglik | 09 Blokirovkalash kontaktlari tirqishlari |
| 10 Boshqaruv paneli |                   |   |

## Boshqaruv paneli



- |    |   |
|----|---|
| 01 | Display   |
| 02 | СВЧ (Mikroto'lqin)                                    |
| 03 | Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)          |
| 04 | Блюда на пару (Bug'da foydali pishirish)              |
| 05 | Десерты (Uydagi desert)                               |
| 06 | Домашние рецепты (Rus retsepti)                       |
| 07 | Поддержание тепла (Issiq tutish)                      |
| 08 | Камaytirish/Oshirish (Vazn/Porsiya/Vaqt)              |
| 09 | OK (Soat)   |
| 10 | СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)                             |
| 11 | СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)<br>(Bolalardan qulflash) |

# Mikroto'liqlik pechni ishlatish

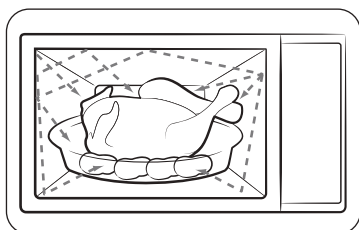
## Mikroto'liqlik pechning ishlash tamoyili

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

Mikroto'liqlik pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

### Taom tayyorlash tamoyili



1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'liqlik aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'liqlik 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)

### IZOH

Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom etadi. 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 pech to'g'ri ishlayotganini tekshirish imkonini beradi.

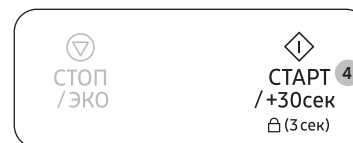
Agar muammo bo'lsa, "Nosozliklarni bartaraf etish" bo'limining 34 - 37 betlariga qarang.

### IZOH

Mikroto'liqlik pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Aylanuvchi patnis pechga joylashtirilishi kerak. Agar maksimal quvvatdan (100 % - 800 Vt) boshqa quvvat ishlatilsa, suv kechroq qaynaydi.



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Aylanuvchi patnisga bir stakan suvni qo'yib, eshigini yoping.
3. **CB4 (Mikroto'liqlik)** tugmasini bosing.



4. Vaqtni belgilash uchun **CTAPT / +30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini 4 yoki 5 marta bosing.
5. Mikroto'liqlik pech belgilangan vaqt davomida suvni isitadi. Suv qaynayotganiga amin bo'ling.

# Mikroto'liqli pechni ishlatish

## Taom tayyorlash/Isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

### ⚠️ DIQQAT

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini doimo tekshiring.

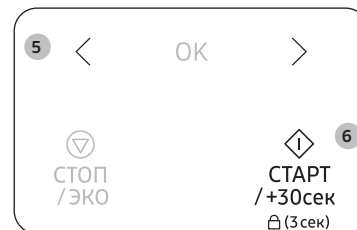
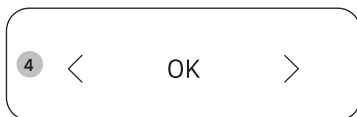


1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

### ⚠️ DIQQAT

Bo'sh mikroto'liqli pechni yoqmang.

3. **CB4 (Mikroto'liqli)** tugmasini bosing.
  - Boshqaruv panelida tegishli tasvir (☰) va maksimal quvvat (800 Vt) chiqadi.
4. Kerakli quvvat darajasini tanlash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Tegishli quvvat darajasi uchun "Quvvat darajalari va vaqt o'zgarishlari" bo'limiga 13-betga qarang.



5. Kerakli tayyorlash vaqtini belgilash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing.
  - Boshqaruv panelida tayyorlash vaqti chiqadi.
6. Tayyorlashni boshlash uchun **CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.
  - Tayyorlab bo'lingach, mikroto'liqli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

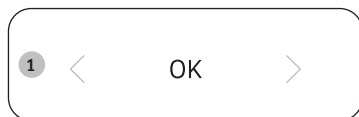
## Vaqtning belgilash

Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning "88:88" va keyin "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi. Joriy vaqtning o'rnating. Vaqt 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda bo'lishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

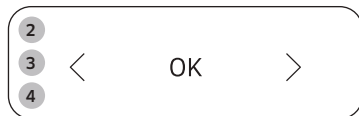
- Mikroto'liqlik pechini ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

### IZOH

Yozgi vaqtning qo'llash uchun vaqtning qo'lda o'zgartirish kerak.



1. **OK** tugmasini bosing.



2. 24 soatlik yoki 12 soatlikni tanlash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
3. Soatni qo'yish uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
4. Daqiqani qo'yish uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.

### IZOH

Mikroto'liqlik pechi ishlatilmayotganida boshqaruv panelida vaqt ko'rsatib turiladi.

## Quvvat darajalari va vaqt o'zgarishlari

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 vaqtning boshqarishga imkon beradi. Yettita quvvat darajalari o'rtasida tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Foiz	Chiqish quvvati
YUQORI	100 %	800 Vt
O'RTACHA YUQORI	75 %	600 Vt
O'RTACHA	56 %	450 Vt
O'RTACHA PAST	38 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	23 %	180 Vt
PAST	13 %	100 Vt

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

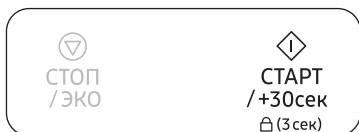
- Yuqoriroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlash vaqti qisqaradi.
- Pastroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlash vaqti uzayadi.

# Mikroto'ldinli pechni ishlatish

## Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

Mikroto'ldinli pech tayyorlayotgan paytida tayyorlash vaqtini uzaytirish yoki qisqartirish mumkin.

- Ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring, keyin zarur bo'lsa, tayyorlash vaqtini uzaytiring yoki qisqartiring.



### 1-usul

Tayyorlash vaqtini 30 soniya uzaytirish uchun **СТАРТ / +30сек (BOSHLASH / +30s)** tugmasini bosing.

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

### IZOH

Tayyorlash vaqtini faqat uzaytirish mumkin.

### 2-usul

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing.



## 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

### Tayyorlashni vaqtinchalik to'xtatish

- Eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bir marta bosing.
  - Tayyorlash vaqtinchalik to'xtatiladi.
- Tayyorlashni davom ettirish uchun eshikchani yopib, **СТАРТ / +30сек (BOSHLASH / +30s)** tugmasini bosing.

### Tayyorlashni butunlay to'xtatish

- Eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bir marta bosing.
  - Tayyorlash vaqtinchalik to'xtatiladi.
- СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini yana bosing.

## Quvvatni tejash rejimini o'rnatish

Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor.



- СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing. Boshqaruv paneli displey o'chadi.
- Quvvatni tejash rejimini to'xtatish uchun eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing. Boshqaruv panelida joriy vaqt chiqadi.

### IZOH

#### Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

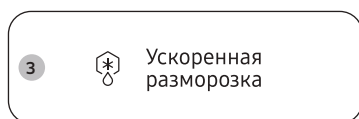
Sozlanayotganda yoki operatsiya pauza qilinganida 25 daqiqa buyruq berilmasa, jihoz kutish rejimiga qaytadi. Shuningdek, agar eshikni ochiq qoldirsangiz, 5 daqiqadan keyin ichki chiroq avtomatik ravishda o'chadi.

## Tez muzdan tushirish funksiyasini ishlatish

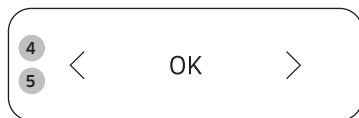
Tez muzdan tushirish funksiyasi go'sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarni muzdan tushirish imkonini beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

### ⚠️ DIQQAT

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



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bosing.



4. Taom turini tanlash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Batafsil ma'lumotni 15-betdagi "Tez muzdan tushirish dasturining tavsifi" bo'limidan oling.



5. Porsiyani belgilash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
6. Muzdan tushirishni boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Mikroto'lqinli pech signal bergach, eshigini oching va taomni ag'daring.
7. Muzdan tushirishni davom ettirish uchun eshikni yoping va **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Muzdan tushirilgach, mikroto'lqinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

## Tez muzdan tushirish dasturining tavsifi

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

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
2 Parranda	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin. 20-60 daqiqa kuting.
3 Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
4 Mevalar/Reza mevalar	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-30 daqiqa kuting.

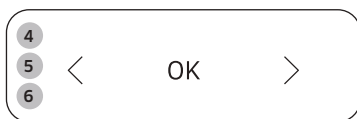
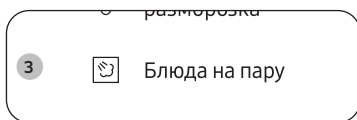
# Mikroto'liqinli pechni ishlatish

## Bug'da foydali pishirish funksiyasini ishlatish

Bug'da foydali pishirish funksiyasida 17 ta oldindan dasturlangan tayyorlash sozlamasi mavjud. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

### ⚠️ DIQQAT

Faqat mikroto'liqinli pechda foydalanishga xavfsiz idishlardan foydalaning.



1. Mikroto'liqinli pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnis markaziga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **Bug'da foydali pishirish** tugmasini bosing.
4. Kerakli toifani tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmasini, so'ng **OK** tugmasini bosing.
  - 1. Sog'lom
  - 2. Sharqona
5. Taom turini tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmasini, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Ko'proq ma'lumot uchun **16-18**-betlardagi **"Bug'da foydali pishirish dasturi tavsif"** bo'limiga qarang.
6. Taom og'irligini tanlash uchun < yoki > (**Kamaytirish/Oshirish**) tugmasini, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Ko'proq ma'lumot uchun **16-18**-betlardagi **"Bug'da foydali pishirish dasturi tavsif"** bo'limiga qarang.
  - Tanlangan menyuga asosan, tanlash uchun faqat bir og'irlik tanlovi bo'lishi mumkin.



7. Bug'da foydali pishirishni boshlash uchun **СТАРТ / +30сек (BOSHLASH / +30s)** tugmasini bosing.
  - Mikroto'liqinli pech oldindan tanlangan dastur sozlamasiga qarab, taomni pishiradi.
  - Tayyorlab bo'lingach, mikroto'liqinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

Quyidagi jadvalda oldindan dasturlangan 17 ta tayyorlash opsiyasiga oid miqdorlar va kerakli ko'rsatmalar berilgan.

### ⚠️ DIQQAT

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

### Bug'da foydali pishirish dasturi tavsif

#### 1. Sog'lom

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-1	Brokkoli gulchalari	250 g 500 g	Toza yangi uzilgan brokkolini yuvib tozalang va gulchalarni tayyorlang. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyung. Brokkolini patnisga qo'ying va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
1-2	Bo'laklangan sabzi	250 g 500 g	Yangi sabzilarni yuvib tozalang. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyung. Sabzini patnisga qo'ying va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.



Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-3	Gulkaram gulchalari	250 g 500 g	Toza yangi uzilgan gulkaramni yuvib tozalang va gulchalarni tayyorlang. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyung. Gulkaramni patnisga qo'ying va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
1-4	Bo'laklangan qovoq	250 g 500 g	Yangi qovoqlarni o'lchang, yuvib, teng bo'laklarga yoki kubiklarga bo'ling. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyung. Qovoq bo'laklarini patnisga qo'ying va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
1-5	Archilgan kartoshka	250 g 500 g	Kartoshkani yuving va po'stini arting, bir xil o'lchamlarda to'g'rang. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyung. Kartoshka bo'laklarini patnisga qo'ying va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
1-6	Muzlagan sabzavotlar	250 g 500 g	Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyung. Muzlagan sabzavotlar bo'laklarini patnisga qo'ying va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-7	Mevali kompot	400 g	Yangi mevalarni (masalan, olma, nok, olxo'ri, o'rik, mango yoki ananas) o'lchang, artib tozalagandan keyin kichikroq o'lcham yoki kubiklarga to'g'rang. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyung. Mevalarini patnisga qo'ying va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
1-8	Oq guruch	250 g	Oq guruchni shishali bug'lagichga soling. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 5 daqiqa kuting.
1-9	Bug'da pishgan mol go'shti	250 g 500 g	Mol go'shti qiymasini o'lchang va yumaloq shakl (har biri Ø25 mm) bering. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyung. Qiymani patnisga qo'ying va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

## Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-10	Losos filesi	300 g 600 g	Baliqni yuving va 1 choyqoshiq limon sharbati qo'shing. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyning. Losos filesini patnisga qo'yning va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
1-11	Tovuq to'shi	300 g 600 g	Bo'laklarni yuving va terisini tilib chiqing. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyning. Tovuq to'shini patnisga qo'yning va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

### 2. Sharqona

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-1	Bo'laklangan tovuq go'shtidan bo'tqa	650 g	150 g tovuq go'shtini ingichka bo'laklarga bo'ling, idishda jo'xori kraxmali bilan aralashtiring. 400 ml suv va tovuq bulyonini shishali bug'lagichga quyning. Tovuqli aralashma va 100 g ivitilgan guruchni shishali bug'lagichga soling. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin aralashtiring va 2-3 daqiqa kuting.

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-2	Bug'da pishgan oq baliq	250 g 500 g	Treska baliq'ini sovuq suvda yuving. 1 choyqoshiq tuz va bir-ikki chimdim murch seping. 1 choyqoshiq soya sousini seping va 30 daqiqa sovitkichga qo'yning. Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyning. 4 ta fileni bir qatlam qilib, patnisga qo'yning va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
2-3	Bug'da pishgan manti	300 g	Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyning. Muzlagan mantini patnisga qo'yning va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
2-4	Yashil bargli sabzavotlar	125 g 250 g	Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyning. Yashil bargli sabzavotlarni yuving. Ularni patnisga qo'yning va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
2-5	Bug'da pishgan tuxum	350 g	3 dona tuxum, 250 ml suv, tovuq bulyoni, bir chimdim tuz va 10 ml yog'ni shishali bug'lagichga soling. Qoshiq bilan sekin aralashtiring. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
2-6	Bug'da pishgan krevetkalar	300 g	Shishali bug'lagichga 100 ml suv quyning. Yangi krevetkalarni yuving. Ularni patnisga qo'yning va shishali bug'lagichga joylang. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.

## Shishali bug'lagichda taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomasi

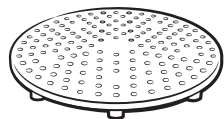
Shishali bug'lagich bug'da pishirish tamoyili asosida ishlaydi va Samsung mikroto'lqinli pechida tez hamda foydali taom tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Jihoz juda qisqa vaqtda guruch, makaron mahsulotlari, sabzavotlarni pishirish uchun mos keladi va shu bilan birga unda taomlarning ozuqaviy qiymati saqlanib qoladi.

Mikroto'lqinli pechning shishali bug'lagichi 3 qismdan iborat:



Kosa



Kremniydan ishlangan plita



Qopqoq

Barcha qismlar -20 °C dan 200 °C gacha haroratga chidamli.

Sovitkichda saqlash uchun mos. Alohida yoki birgalikda foydalanish ham mumkin.

## Foydalanish sharoitlari:

Quyidagi holatlarda foydalanmang:

- nam sochiq bilan arting yoki shisha issiq bo'lganda nam yuzaga qo'ying.
- olov to'g'ri tushadigan qilib joylashtiring.

Dastlabki foydalanishdan oldin sovunli suvda barcha qismlarni yaxshilab yuving.

Avtomatik taom tayyorlash haqida ma'lumot uchun "**Bug'da foydali pishirish funksiyasini ishlatish**" sahifasiga qarang.

Shishali bug'lagich tutqichlari juda issiq bo'ladi, shu boisdan uni olayotganda ehtiyot bo'ling. Pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Pishirish jarayoni yakunlanganda shishali bug'lagichning ichi bug' bilan to'ladi, bu kuyishga sabab bo'lishi mumkin. Idishga yuzingizni yaqinlashtirmang va qopqoqni olishda pech qo'lqoplaridan foydalaning.

## Xizmat ko'rsatish:

Bug'lagichni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin.

Qo'lda yuvganda qaynoq suv va idish yuvish vositasidan foydalaning. Abraziv materiallardan foydalanmang.

Ayrim mahsulotlar (masalan pomidor) plastik rangini ketkazishi mumkin. Bu me'yoriy holat va ishlab chiqarishdagi nuqson emas.

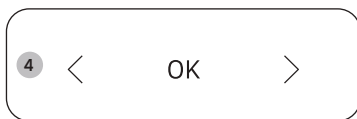
# Mikroto'liqli pechni ishlatish

## Uydagi desert funksiyasini ishlatish

Uydagi desert funksiyasida 7 ta oldindan dasturlangan tayyorlash sozlamalari mavjud. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

### ⚠️ DIQQAT

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



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **Десерты (Uydagi desert)** tugmasini bosing.
4. Taom turini tanlash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Batafsil ma'lumot uchun "Uydagi desert dasturining tavsifi" bo'limi, 20 - 22 betlarga qarang.
5. Uydagi desert ni boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
  - Mikroto'liqli pech tanlangan dastur sozlamasiga qarab, taomni pishiradi.
  - Tayyorlab bo'lingach, mikroto'liqli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

Quyidagi jadvalda oldindan dasturlangan 7 ta tayyorlash opsiyalariga oid miqdorlar va kerakli yo'l-yo'riqlar berilgan.

### ⚠️ DIQQAT

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

### Uydagi desert dasturining tavsifi

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1	Yong'oqli funtli keks	1 porsiya	<b>Tarkibi</b> Un 120 g, sariyog' 150 g, qora shakar 100 g, tuxum 2 dona, yong'oq (maydalangan) 50 g, pishirish sodasi 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sariyog' va qora shakarni jomda aralastiring.</li> <li>2. Tuxumni qo'shib, yaxshilab aralastiring.</li> <li>3. Un bilan pishirish sodasini qo'shib, aralastiravering.</li> <li>4. Yong'oqni qo'shib, yaxshilab aralastiring.</li> <li>5. Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quyung.</li> <li>6. Idishni mikroto'liqli pechga qo'ying va [1] Uydagi desert bandini tanlang.</li> <li>7. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>
2	Bananli non	1 porsiya (6 dona)	<b>Tarkibi</b> Banan 3 dona, quymoq aralashmasi 120 g, sut 120 g, tuxum 1 dona, solod siropi 2 qoshiq.
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bananni to'g'rang.</li> <li>2. Quymoq aralashmasi, sut, tuxum, solod siropini idishga soling.</li> <li>3. Bananni qo'shib, yaxshilab aralastiring.</li> <li>4. Aralashmani 6 ta qog'oz stakanga quyung.</li> <li>5. Qog'oz stakanlarni mikroto'liqli pechga qo'ying va [2] Uydagi desert bandini tanlang.</li> <li>6. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
3	Biskvit	1 porsiya	<b>Tarkibi</b> Un 170 g, sariyog' 50 g, shakar 150 g, tuxum 3 dona, pishirish sodasi 10 g
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sariyog' va shakarni jomda aralashtiring.</li> <li>2. Tuxumni qo'shib, yaxshilab aralashtiring.</li> <li>3. Un bilan pishirish sodasini qo'shib, aralashtiravering.</li> <li>4. Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quyuing.</li> <li>5. Idishni mikroto'liqinli pechga qo'ying va [3] Uydagi desert bandini tanlang.</li> <li>6. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>	
4	Shokoladli pirojniy	1 porsiya	<b>Tarkibi</b> Un 90 g, sariyog' (eritilgan) ½ chashka, shakar 230 g, tuxum 2 dona, kakao kukuni 40 g
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sariyog', ko'pirtirilgan tuxum va shakarni jomda aralashtiring.</li> <li>2. Un bilan kakao kukunini qo'shib, aralashtiravering.</li> <li>3. Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quyuing.</li> <li>4. Idishni mikroto'liqinli pechga qo'ying va [4] Uydagi desert bandini tanlang.</li> <li>5. Tayyorlagandan keyin 20-30 daqiqa kuting.</li> </ol>	

Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5	Tuxumli pudding	1 porsiya (3 dona)	<b>Tarkibi</b> Sut 250 g, shakar 40 g, tuxum 2 dona.
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Idishga ikkita tuxumni chaqing. Tuxumni aralashtirgich bilan yengil ko'pirtiring. Aralashtirgichni idish tubidan ko'tarmang, juda ko'p ko'pirmasligi kerak.</li> <li>2. Sut va shakarni boshqa idishda aralashtiring.</li> <li>3. Aralashmani ko'pirtirish mobaynida sutga tuxumni qo'shing.</li> <li>4. Tuxum aralashmasini mayda elakdan o'tkazing. Elak tubini kurak bilan qirib oling. Yuzadagi ko'pikni qoshiq bilan olib tashlang.</li> <li>5. Aralashmani krem chashkalariga quyuing.</li> <li>6. Chashkalarni mikroto'liqinli pechga qo'ying va [5] Uydagi desert bandini tanlang.</li> <li>7. Tayyorlagandan keyin soviting va dasturxonga torting.</li> </ol>	
6	Krujkadagi shokoladli keks	1 porsiya	<b>Tarkibi</b> Sariyog' 30 g, shakar 60 g, tuxum 1 dona, quyuq qaymoq 40 g, un 25 g, kakao kukuni 15 g, vanil 1,5 g, yarim shirin shokolad qirindilari 50 g
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sariyog', tuxum va qaymoqni idishga solib, aralashtiring.</li> <li>2. Un va shakarni qo'shib, aralashtiravering.</li> <li>3. Kakao va vanilni qo'shib, aralashtiring.</li> <li>4. Shokolad qirindilarini ham qo'shing.</li> <li>5. Krujkani mikroto'liqinli pechga qo'ying va [6] Uydagi desert bandini tanlang.</li> <li>6. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li> </ol>	

## Mikroto'liqinli pechni ishlatish

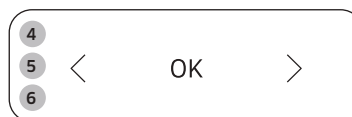
Kod	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
7	Krujkadagi keks	1 porsiya	<b>Tarkibi</b> Sariyog' 30 g, shakar 60 g, tuxum 1 dona, un 50 g, sut 30 g, vanil 6 g, bodom kukuni 3 g, pishirish sodasi 1,5 g
			<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sariyog' va tuxumni idishga solib, aralashtiring.</li><li>2. Un, shakar va pishirish sodasini qo'shib, aralashtiravering.</li><li>3. Bodom kukuni va vanilni qo'shib, aralashtiring.</li><li>4. Krujkani mikroto'liqinli pechga qo'ying va [7] Uydagi desert bandini tanlang.</li><li>5. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.</li></ol>

## Rus retsepti ishlatish

Rus retseptida 53 ta oldindan dasturlangan tayyorlash sozlamalari mavjud. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

### ⚠️ DIQQAT

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



1. Pech eshigini ochish uchun tutqichni torting.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **Домашние рецепты (Rus retsepti)** tugmasini bosing.
4. Kerakli toifani tanlash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - 1) Rus menyulari
  - 2) Sho'rva
  - 3) Ichimliklar
  - 4) Sabzavot/don
  - 5) Parranda/baliq
5. Taom turini tanlash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
6. Porsiya hajmini belgilash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing, keyin **OK** tugmasini bosing.
  - Batafsil ma'lumot uchun "Rus retsepti dasturi tavsifi" bo'limi, 23 - 30 betlarga qarang.



7. Rus retsepti boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
- Mikroto'qinli pech tanlangan dastur sozlamasiga qarab, taomni pishiradi.
  - Tayyorlab bo'lingach, mikroto'qinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

#### Rus retsepti dasturi tavsifi

Quyidagi jadvalda oldindan dasturlangan 53 ta tayyorlash opsiyalariga oid miqdorlar va kerakli yo'l-yo'riqlar berilgan.

#### ⚠️ **DIQQAT**

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

#### 1. Rus menyulari

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-1 Quymoq	130-135 g	Tuxum – 3 dona, sut – 30 ml, tuz – 2 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tuxumni sut va tuz bilan aralashtiring va hosil bo'lgan massani tarelkaga quyung. Tayyorlashni boshlang.	
1-2 Konservalangan no'xotli sosiskalar	Sosiska – 2 dona Qaynoq no'xat - 132 g	Sosiska – 2 dona (50 g/dona), sariyog' – 5 g, konservalangan no'xat – 135 g (suyuqliksiz)
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sanchigan sosiskalarni kosa shaklidagi idishga qo'ying va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-3 Keks	180 g	Shakar – 45 g, vanilin xushbo'yli shakar – 5 g, sariyog' – 40 g, tuxum – ½ dona, sut – 30 ml, pishirish sodasi – 3 g, un – 100 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Shakar, vanilinli shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masalliqni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.	

## Mikroto'liqlikni pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-4 Limonli qumloq pechenye	190 g (5 dona)	Un – 100 g, sariyog' – 50 g, shakar – 40 g, tuxum sarig'i – ½ dona, iliq suv – 1 qoshiqcha, limon eti, Qiyom uchun: Tuxum sarig'i – 1 dona, shakar kukuni – 3-5 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni yaxshilab aralashiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patniga 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.	
1-5 Moskvacha baliq	270 g	<b>01</b> Shampinonlar – 30 g, sudak biqin go'shti – 150 g, o'simlik yog'i – 5 g <b>02</b> Smetana – 30 g (2 x 15 g) <b>03</b> Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari – 2 dona (60-70 g/dona), tuz – 5 g, yanchilgan oq qalampir – ½ g, qirilgan pishloq – 25 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. O'simlik yog'idan tomizing (01). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga (markaziga) soling (02). Shu smetana 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.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-6 Yojiki	220 g	<b>01</b> 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, maudalangan qora qalampir – ½ g, mayda to'rg'algan piyoz – 20 g, maydalangan sarimsoqpiyoz – 3 g, tovuq buloni yoki quruq konsentratli suv – 100 ml <b>02</b> Sous uchun aralashma: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, suv – 40 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashiring. Uchta sharcha yasang. Piyoz va sarimsoqpiyozni chuqur tarelkaga soling. Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani pechga joylashtiring. <b>01</b> Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqni tayyorlang. <b>02</b> Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quyung. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
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
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarini qo'ying, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Idishni mikroto'liqlik pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	



Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-8 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	250 g	<p><b>01</b> Cho'chqa bo'yni – 150 g, qirilgan sabzi – 20 g, to'g'ralgan piyoz – 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 100 ml</p> <p><b>02</b> Sous uchun aralashma: Un – 5 g, dijon xantali – 20 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml</p>
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini (01) qo'shing. Uni chuqur tarelkaga soling. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqnlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quying, aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>	
1-9 Pishirilgan kartoshka	140-180 g 1-2 dona	Yirik kartoshka – 160-200 g (1-2 dona)
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkani yuving va po'stini arting. 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.</p>	
1-10 Ratatu	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
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqnlarni jomga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.</p>	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-11 Ruscha eski usuldagi baliq	340 g	<p><b>01</b> Mayda to'g'ralgan lavlagi – 30 g, mayda to'g'ralgan sabzi – 30 g, mayda to'g'ralgan piyoz – 15 g, Baliq/Tovuq bulyoni yoki suvga aralashirilgan quruq konsentrat – 200 ml</p> <p><b>02</b> Sous uchun aralashma: Un – 10 g, tomat pastasi – 10 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml</p> <p><b>03</b> Karp yoki sudak filesi – 150 g, dafna bargi – 1 dona</p>
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqnlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (01) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan aralashiring va sabzavot va bulyonli "sous uchun aralashma"ni qo'shing. (02) Baliq va dafna bargini qo'shing (03). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>	
1-12 Losos steyki kapalak shaklidagi 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)
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Losos steykiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'yning va suv qo'shing. (O'zingiz xohlagan sharbatdan foydalaning). Mikroto'lqinli pechga qo'yning va tayyorlashni boshlang.</p>	
1-13 Sariyog' va tuxum sousi qo'shilgan qaynatilgan treska	120 g + 53 g sous	Treska filesi – 140-150 g (yoki sudak filesi), limon – 10 g (siqilgan sharbat), tuz – 1 g, suv – 30 g, dafna bargi – 1 dona, Sous: Qattiq qilib pishirilgan tuxum – 20 g (½ tuxum), to'rg'algan petrushka – 3-5 g, sariyog' – 30 g (Mikroto'lqin 800 Vt – 1 daq.)
	<p><b>Ko'rsatmalar</b> Baliq filesiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'yning va suv qo'shing. Uni mikroto'lqinli pechga qo'yning va tayyorlashni boshlang. Sousni alohida tayyorlang. Tuxumni pishiring va mayda bo'laklarga kesing. Petrushkani to'rg'ang va saroyog'ni isiting. Barcha masalliqnlarni aralashiring va baliq ustiga qo'yning.</p>	



## Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-14 Sabzavotlar bilan birga qaynatilgan kurka go'shti	315 g	Kurka biqin go'shti – 150 g, to'g'ralgan sukini – 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
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni 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
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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.	
1-16 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210-240 g	Sariyog' – 10 g (2 x 5 g), to'g'ralgan sabzi – 35 g, to'g'ralgan piyoz – 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz – 3 g, maydalangan selderey barglari – 5 g, forel – 1 dona (220-250 g), tuz – 1 g, yanchilgan oq qalampir – ½ g, sariyog' – 5 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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'qinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-17 Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri	480-500 g 2 dona	<b>01</b> Bulg'or qalampiri – 2 dona 80 g, 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'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi – 200 ml <b>02</b> Sous uchun aralashma: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, suv – 50 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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 masalliqni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quyuing. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-18 Dudlangan losos steyki	150-170 g	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki – 200-250 g, tuz – 1 g, limon – 15 g (sharbat), suv – 20 g
<b>Ko'rsatmalar</b> Losos steykiga ziravorlarni seping. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. Uni mikroto'qinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.		



## 2. Sho'rva

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-1 Yormali kasha	260 g	"Gerkules" suli yormasi – 50 g, shakar – 5 g, tuz – 0,5 g, qaynatilgan suv – 200 ml, sovuq sut – 100 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Yormani chuqur tarekaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.	
2-2 Go'shtli solyanka	340 g	<b>01</b> To'g'ralgan piyoz – 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 350 ml <b>02</b> Kavar – 7 g, qirilgan muzlangan bodring – 50 g, tomat pastasi – 10 g, zaytun – 16 g, zaytun suyuqligi – 20 ml, dafna bargi – 1 dona, go'shtli assorti – 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 300 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (01) bulyonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqni (02) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
2-3 Karam sho'rva	340 g	<b>01</b> 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 <b>02</b> Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 650 ml, dafna bargi – 1 dona, sirka 9% - 5 ml (ta'bga ko'ra)
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni katta kosaga soling (01), qaynoq bulon (Mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-4 Tovuqli ugra	350 g	Vermishel – 10 g, tovuq filesi – 50 g, qirilgan sabzi – 15 g, to'rg'algan piyoz – 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 440 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masalliqni qo'shing. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang.	
2-5 Azu	250 g	<b>01</b> Mayda to'g'ralgan cho'chqa bo'yni – 170 g, mayda to'g'ralgan piyoz – 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 100 ml <b>02</b> Sous uchun aralashma: Un – 5 g, tomat pastasi – 15 g, suv – 50 ml, qirilgan tuzlangan bodring – 30 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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 aralashiring. Aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
2-6 Sabzavotli sho'rva	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar – 150 g, sabzavotli bulyon yoki suvga aralashirilgan bulyon kubikchasi – 300 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	
2-7 Koreyscha ugra	120 g (1 xaltacha)	Koreyscha ugra 1 xaltacha, suv (xona haroratida) – 550 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Paketni ochib, ugra, sho'rva va suvni (550 ml) mikroto'liqlik pechga xavfsiz chuqur kosaga soling. Yaxshilab aralashiring. Ovqat plyonkasi bilan o'rab, birnecha marta teshing. Mikroto'liqlik pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	

## Mikroto'liqli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-8 Chuchvara sho'rva	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara – 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi – 600 ml, murch- no'xat – 3-5 dona, dafna bargi – 1 dona.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tepadan pastga qarata aralashiring. 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
	<b>Ko'rsatmalar</b> Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.	

### 3. Ichimliklar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-1 Limon va yalpizli choy	200-250 ml	Suv – 200 ml, choy bargi – 0,5 qoshiq, limon – 1 parrak, yalpiz - birnechta bargi
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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, qalampirunchoq – 1 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masalliqni aralashiring. 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
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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 (Masala)	200-250 ml	Choy barglari – 1 qoshiqcha, sut – 100 ml, suv – 100 ml, zanjabil – ½ qoshiqcha, kardamon – 1 dona, dolchin – ½ qoshiqcha, shakar – 2 g
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sut bilan suvni aralashirib, ziravor va choy barglari aralashmasini soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
3-5 Mevali ichimlik	200-250 ml	Suv – 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, yangi mevalar – 1 qoshiq.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Reza mevalarni suvga solib, ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-6 Zanjabil va limonli choy	200-250 ml	Suv – 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, limon – 1 parrak, zanjabil – ta'bga ko'ra, choy barglari – 0,5 qoshiqcha.
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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.
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masallqlarni jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovutning va suzgichdan o'tkazing.	
3-10 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	200 ml	Turshak – 25 g, olxo'ri – 20 g, Olma qoqi – 15 g, shakar – 10 g, Limon kislotasi – 2 tomchi, qaynoq suv – 450 ml
	<b>Ko'rsatmalar</b> Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

#### 4. Sabzavot/don

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

## Mikroto'liqinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
4-7 Jigarrang guruch	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtdan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.
4-8 Elanmagan undan qilingan makaron	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 500 ml qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtdan avval aralashtiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting.
4-9 Olabuta	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtdan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
4-10 Bulgur	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtdan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.

## 5. Parranda/baliq

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-1 Tovuq to'shi	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'liqinli 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'liqinli 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'liqinli 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'liqinli 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	Krevetkalarni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'liqinli 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'liqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.

## Issiq saqlash foydalanish

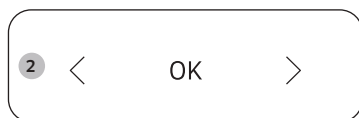
Issiq saqlash xususiyati taomni dasturxoniga tortilgunicha issiq saqlaydi. Tortishga tayyor bo'lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning.

### IZOH

Maksimal Issiq saqlash vaqti 99 daqiqa.



1. **Поддержание тепла (Issiq saqlash)** tugmasini bosing.



2. Kerakli isitish vaqtini belgilash uchun < yoki > (**Tushirish/Oshirish**) tugmasini bosing.



3. **СТАРТ / +30сек (BOSHLASH / +30s)** tugmasini bosing.
  - Taomni isitishni to'xtatish uchun eshikni oching yoki **СТОП / ЭКО (TO'XTATISH / EKO)** tugmasini bosing.

### DIQQAT

- Sovuq taomlarni isitish uchun bu funksiyadan foydalanmang. Bu dastur hozirgina pishgan taomni issiq saqlashga mo'ljallangan.
- Issiq saqlash funksiyasi boshlanganida keyin vaqtini o'zgartirib bo'lmaydi.
- Qopqoq yoki plastik o'ram bilan yopmang.
- Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

## Bolalardan qulflashni ishlatish

Usbu mikroto'qinli 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.



- Bolalardan qulflashni ishga tushirish uchun **СТАРТ / +30сек (BOSHLASH / +30s)** tugmasini 3 soniya bosib turing.
  - Boshqaruv paneli qulflanadi, keyin displeyida "L" chiqadi.
- Bolalardan qulflashni bekor qilish uchun **СТАРТ / +30сек (BOSHLASH / +30s)** tugmasini yana 3 soniya bosib turing.

## Tovushli signalni o'chirib qo'yish

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



- Signalni o'chirish uchun < va > (**Tushirish/Oshirish**) tugmalarini birga bosing.
- Signalni yoqish uchun yana < va > (**Tushirish/Oshirish**) tugmalarini birga bosing.



## 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
Alyumin folga	✓X	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatish mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartiruvchi idish	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanlar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketsa, polistirol erishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	X	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizigan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Taomlar	X	Elektr yoyini yoki alanganlashni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	X	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanlar, salfetkalar 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 aloyotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓X	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ :Tavsiya

✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning

X : Foydalanish xavfsiz emas





# Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

## Mikroto'lqinlar

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.

Mikroto'lqinlar taom molekularini tezroq tebranishga majbur qiladi. Bu molekularning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni pishiradi.

## Taom tayyorlash

### Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

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

### Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

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

### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

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

### Kutish vaqti

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

## Suyuqliklar va taomlarni isitish

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

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (Qahva, Choy va Suv)	150 ml (1 piyola)	800 Vt	1-1½
	250 ml (1 stakan)		1½-2
	<b>Ko'rsatmalar</b> Suyuqlikni sopol idishga quyning 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.		
Sho'rva (Sovutilgan)	250 g	800 Vt	3-3½
			<b>Ko'rsatmalar</b> Chuqur sopol tarekaga quyning. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.
Dimlangan go'sht yoki baliq (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
			<b>Ko'rsatmalar</b> 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.
Sousli makaron mahsulotlari (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
			<b>Ko'rsatmalar</b> Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa kuting.



## Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Masalliqli sousli makaron mahsulotlari (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6
	<b>Ko'rsatmalar</b> Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralastirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralastiring. 3 daqiqa kuting.		
Tayyor taom (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		
Makaron mahsulotlari (Muzlatilgan) (Kannelloni, Makaronlar, Lazanya)	400 g	450 Vt	16-16½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 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

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

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



Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Mikroto'lqinli pech uzoq vaqtdan beri ishlayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	Sovitish ventilyatori ishlamayapti.	Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.	Pech ichiga taom soling.
	Mikroto'lqinli 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 birnecha vilka tiqilgan.	Mikroto'lqinli pech uchun alohida rozetka ishlatilgan.
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.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlash paytida mikroto'lqinli pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	Mikroto'lqinli 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 mikroto'lqinli pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, keyin eshikni oching.
Isitish funksiyasi to'g'ri ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinli chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlatilgan, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlatilgan.
Eritish funksiyasi ishlamayapti.	Haddan tashqari ko'p taom tayyorlanmoqda.	Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.	Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki <b>СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bosib.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.

## Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

Muammo	Sababi	Chora
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 <b>CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s)</b> tugmasini yana bosing.
Pech tekis joylashmagan.	Pech notekis joyga o'rnatilgan.	Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.
Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.	Mikroto'lqinli pech/eritish funksiyasida metall idish ishlatilgan.	Metall idish ishlatmang.
Tok ulangan zahoti mikroto'lqinli pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilmagan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishlicha yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishlicha yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Suv tomchilamoqda.</li> <li>Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda.</li> <li>Mikroto'lqinli pechda suv qolmoqda.</li> </ol>	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu mikroto'lqinli pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.

Muammo	Sababi	Chora
Mikroto'lqinli pech ichidagi yorqinlik turlicha bo'ladi.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgargani sayin yorqinlik ham o'zgaradi.	Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu mikroto'lqinli pech nosozligi emas.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	Mikroto'lqinli pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu mikroto'lqinli pech nosozligi emas.
<b>Aylanuvchi patnis</b>		
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 sudralmoqda.	Rolikli taglik joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda.	Taom miqdorini o'zgartiring va o'ta katta idish ishlatmang.
Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqlaydi, shovqin chiqaradi.	Mikroto'lqinli pech tagiga ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Mikroto'lqinli pech tagiga yopishib qolgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.

Muammo	Sababi	Chora
<b>Mikroto'lqinli pech</b>		
Mikroto'lqinli pech isitmayapti.	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
Qizdirish paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.	Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlatish.
Pech ichidan noxush hid kelmoqda.	Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.	Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq latta bilan arting. Noxush hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon bo'lari qo'yib, keyin ishlatishingiz mumkin.

Muammo	Sababi	Chora
Mikroto'lqinli pech tegishli pishirmayapti.	Tayyorlash paytida pech eshigi tez-tez ochiladi.	Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
	Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan.	Pech boshqaruvlarini to'g'ri qo'yib, qayta urinib ko'ring.
	Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan.	Tekis tubli, mos keladigan idish ishlatish.

### Axborot kodi

Axborot kodi	Sababi	Chora
C-d0	Boshqaruv tugmalari 10 soniyadan oshiq bosib turilgan.	Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Bu yana takrorlansa, mikroto'lqinli pechni 30 soniyaga o'chirib qo'ying, keyin qayta urining. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.

### 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	MS23T5018U*
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gs o'zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat Maksimal quvvat Mikroto'lqin	1150 Vt 1150 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt - 6 ta daraja (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGtz
O'lchamlari (K x B x G) Tashqarida (tutqich bilan) Pechning ichki kamerasi	489 x 275 x 363 mm 330 x 211 x 324 mm
Sig'im	23 litr
Vazn Sof	Taxminan 12,4 kg

## Mahsulot haqida ma'lumot

Model	MS23T5018U*
Energiya samaradorligi tasnifi	A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Foydali ish koeffitsienti	95 %

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

## Qayd

**Qayd**

---

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN  
 ISHLAB CHIQRUVCHI : 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	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DE68-04595Q-00