

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MG23A7013A*



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3		
Важные инструкции по технике безопасности	3	Остановка приготовления пищи	18
Общие правила техники безопасности	6	Настройка режима энергосбережения	19
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7	Использование режима Ускоренная разморозка	19
Ограниченная гарантия	8	Использование режима Домашние рецепты	20
Определение товарной группы	8	Приготовление в режиме гриля	32
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8	Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля	32
		Использование режима Поддержание тепла	33
		Использование функции Блокировка управления	34
		Отключение звукового сигнала	34
Установка	9	Руководство по выбору посуды	34
Принадлежности	9		
Комплект для установки	9	Руководство по приготовлению пищи	35
Вращающийся поднос	10	Микроволны	35
Размеры	11	Приготовление	35
Установка микроволновой печи	11	Разогрев	38
		Разогрев жидкостей	39
		Разогрев детского питания	39
		Размораживание вручную	40
		Гриль	41
		Режим СВЧ+Гриль	42
		Полезные советы	44
Обслуживание	13	Устранение неисправностей и информационные коды	44
Очистка	13	Устранение неисправностей	44
Замена (ремонт)	13	Информационный код	47
Уход в случае длительного неиспользования	13	Технические характеристики	48
Функции микроволновой печи	14	Памятка	50
Микроволновая печь	14		
Панель управления	14	Памятка	51
Использование микроволновой печи	15		
Принцип работы микроволновой печи	15		
Приготовление/разогрев пищи	16		
Установка времени	17		
Изменение уровня мощности и времени приготовления	17		
Настройка времени приготовления пищи	18		

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ 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 бутылок 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.

Инструкции по технике безопасности

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

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

Данное устройство предназначено только для встраивания. Данное устройство нельзя помещать в шкаф.

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 парового очистителя.

Не допускается очистка устройства 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 устройство и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы обеспечить легкий доступ к сетевой вилке. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа проводки.

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.

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

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

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

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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

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



Инструкции по технике безопасности

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

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

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

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

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

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

Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

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

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

Микроволновая печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте микроволновую печь на хрупких предметах.

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

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

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

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

Не наливайте и не распрыскивайте 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

блюдов и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами микроволновой печи.

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

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

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

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



Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур 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.

Инструкции по технике безопасности

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.

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

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

Определение товарной группы

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

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

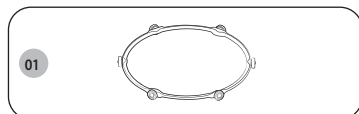
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

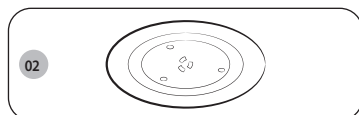
Установка

Принадлежности

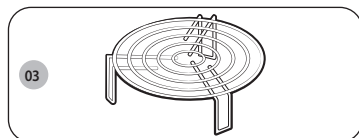
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



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.

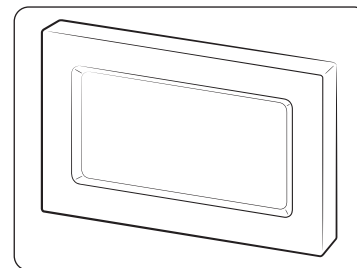


03 Подставка для гриля устанавливается на вращающийся поднос. Металлическую подставку можно использовать в режимах Гриль и СВЧ+Гриль.

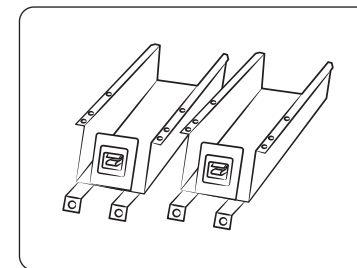
ОСТОРОЖНО

Не используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

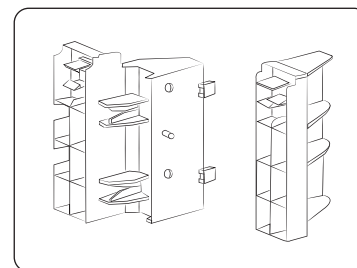
Комплект для установки



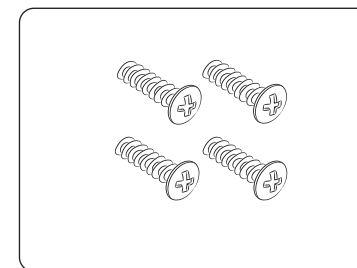
Рамка



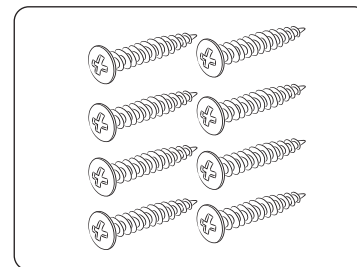
Кронштейн основания (2)



Держатель (левый и правый)



Винт А (4)



Шуруп В (8)



Установка

Инструкции по установке микроволновой печи

Данное устройство отвечает нормам Европейского сообщества.
Утилизация упаковки и устройства.

Упаковка устройства может подвергаться вторичной переработке.

Использовать можно следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка;
- полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Ответственно подойдите к распоряжению вышеперечисленными материалами в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию о том, как распорядиться домашними бытовыми приборами, вышедшими из употребления.

Безопасность

Подключение устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Микроволновая печь предназначена для домашнего использования.

Печь нужно использовать только для приготовления пищи.

Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени.

Помните об этом, если поблизости находятся дети.

Установка рядом с обычной духовкой.

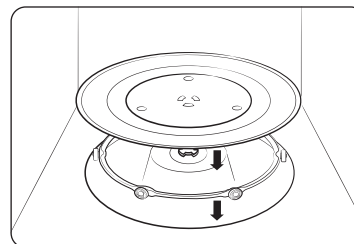
- При установке микроволновой печи рядом с обычным духовым шкафом необходимо оставить достаточное место между ними для предотвращения перегрева, поскольку рамка может сильно нагреваться. Необходимо строго соблюдать указания инструкции по установке производителя обычного духового шкафа.
- Встроенная микроволновая печь не должна устанавливаться над обычным духовым шкафом, в противном случае на охлаждающую систему микроволновой печи может негативно влиять горячий воздух от обычного духового шкафа.

Электрическое подключение

Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

Если требуется выполнить постоянное подключение, убедитесь, что на линии питания имеется многополюсный переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм. Установка микроволновой печи

Вращающийся поднос



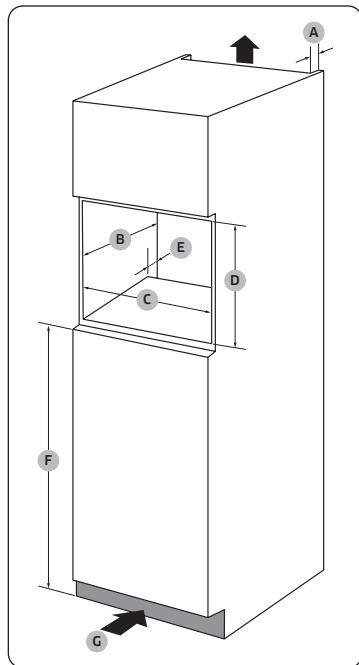
1. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.
2. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

⚠ ОСТОРОЖНО

- Если сетевой шнур данного прибора поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или сотрудника ее сервисной службы.
В целях личной безопасности подключайте кабель питания к 3-полюсной розетке с заземлением сети переменного тока напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

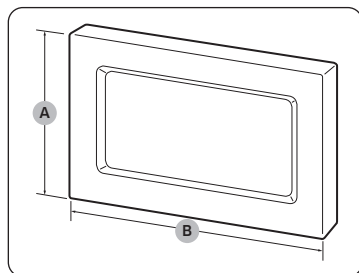


Размеры



Отсек

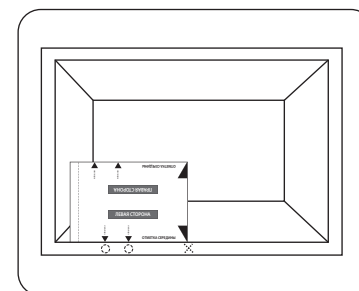
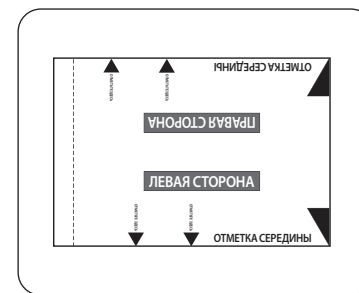
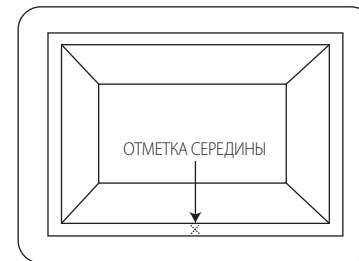
A	50 мм
B	550 мм
C	560 (+ 8) мм
D	362 мм
E	50 мм
F	850 мм
G	200 см ²



Рамка

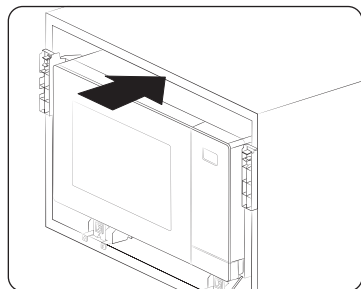
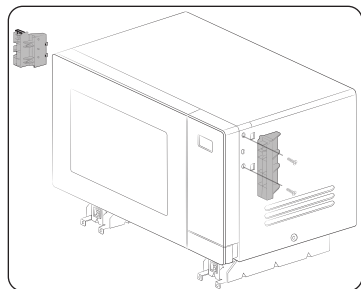
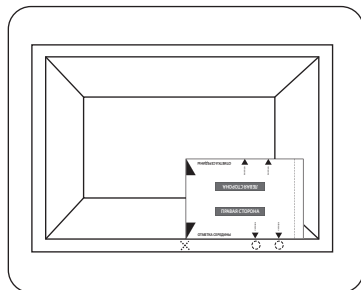
A	381 мм
B	596 мм

Установка микроволновой печи



- Измерьте длину отсека и поставьте отметку посередине.
- Вырежьте шаблон на странице 49.
- Совместите ОТМЕТКУ СЕРЕДИНЫ с правой стороны шаблона с отметкой середины отсека.
 - Убедитесь, что слова «ЛЕВАЯ СТОРОНА» развернуты вертикально.
- Нанесите в отсеке расположение отверстий для винтов.

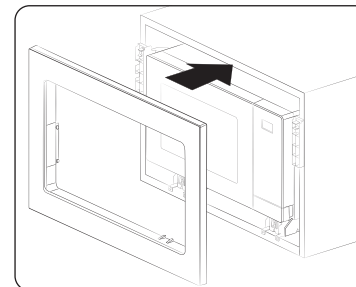
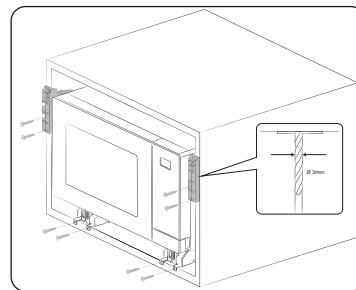
Установка



5. Разверните шаблон на 180 градусов.
6. На этот раз совместите ОТМЕТКУ СЕРЕДИНЫ с левой стороны шаблона с отметкой середины отсека.
7. Наметьте в отсеке расположение отверстий для винтов.

8. Используйте предоставленные винты (типа А), чтобы прикрепить два держателя с левой и правой сторон микроволновой печи.
 - Проверьте маркировку держателей (L — левый, R — правый), чтобы прикрепить их с правильной стороны.

9. Установите микроволновую печь в отсек. Затем совместите отверстия в кронштейнах основания с метками, полученными после выполнения шагов 4 и 7.



10. С помощью сверла 3 мм просверлите в отсеке отверстия для крепления кронштейнов основания. Затем прикрепите их при помощи предоставленных винтов (типа В).

11. Установите рамку, а затем подключите все электрические кабели. Убедитесь, что устройство работает как следует.

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 отремонтировать микроволновую печь или заменять компоненты самостоятельно.

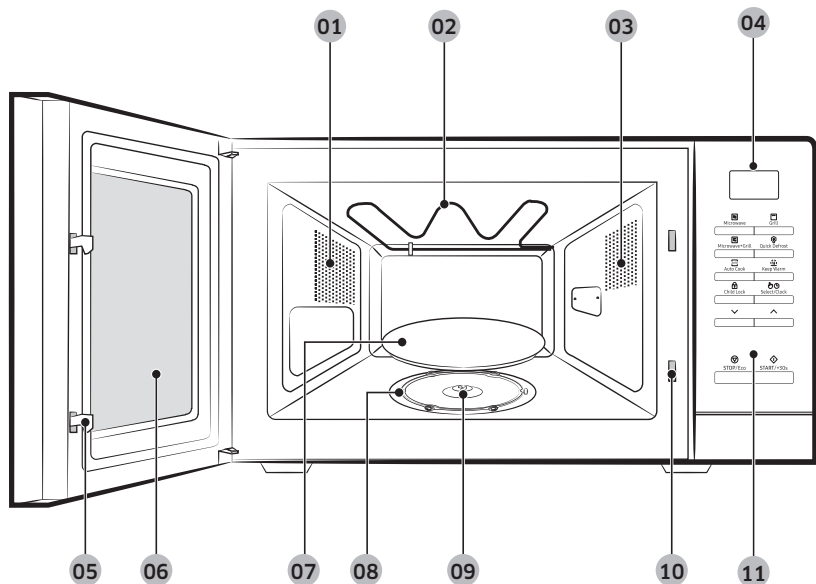
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте 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.

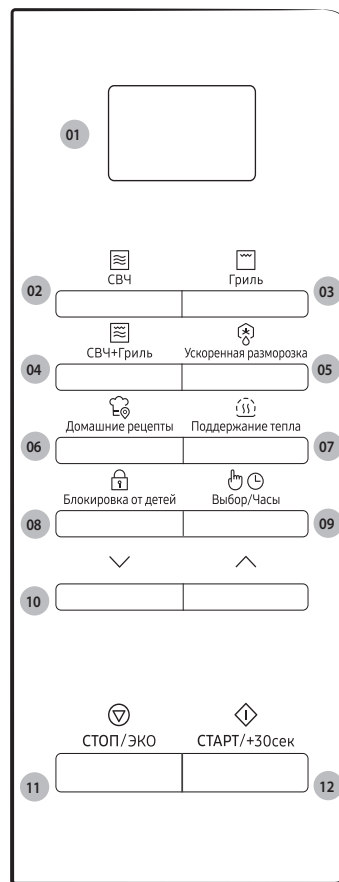
Функции микроволновой печи

Микроволновая печь



- | | | | | | |
|----|-------------------------------------|----|------------------------|----|-----------|
| 01 | Вентиляционные отверстия | 02 | Нагревательный элемент | 03 | Освещение |
| 04 | Дисплей | 05 | Защелки дверцы | 06 | Дверца |
| 07 | Вращающийся поднос | 08 | Роликовая подставка | 09 | Муфта |
| 10 | Отверстия для блокировочных защелок | 11 | Панель управления | | |

Панель управления



- | | |
|----|-----------------------|
| 01 | Дисплей |
| 02 | СВЧ |
| 03 | Гриль |
| 04 | СВЧ+Гриль |
| 05 | Ускоренная разморозка |
| 06 | Домашние рецепты |
| 07 | Поддержание тепла |
| 08 | Блокировка от детей |
| 09 | Выбор/Часы |
| 10 | Вверх/Вниз |
| 11 | СТОП/ЭКО |
| 12 | СТАРТ/+30сек |

Использование микроволновой печи

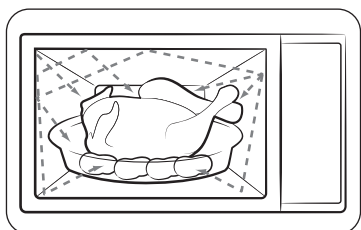
Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры 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 (охлажденные продукты 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:

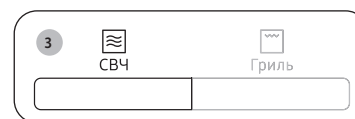
- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования печи. В случае возникновения сомнений см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 44-47.

ПРИМЕЧАНИЕ

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



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



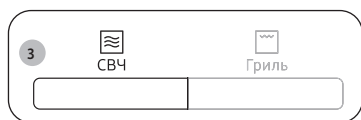
Использование микроволновой печи

Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОСТОРОЖНО


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

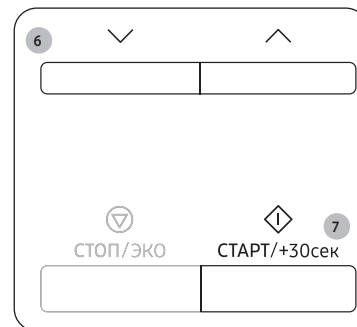
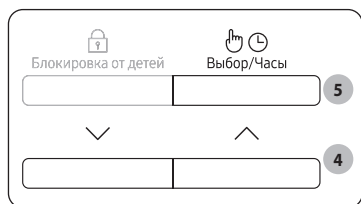


1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

ОСТОРОЖНО

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет.

3. Нажмите кнопку **СВЧ**.
 - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок () и максимальный уровень мощности (800 Вт).
4. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы выбрать требуемый уровень мощности.
 - Сведения о подходящем уровне мощности см. в разделе «Изменение уровня мощности и времени приготовления» на стр. 17.
5. Затем нажмите кнопку **Выбрать/Часы**.



6. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы установить требуемое время приготовления.
 - На дисплее панели управления отображается время приготовления.
7. Нажмите кнопку **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.

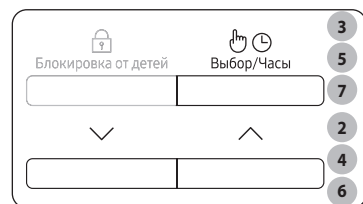
Установка времени

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. Чтобы установить время в
 - 24-часовом формате.
 - 12-часовом формате.
2. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтоб восстановить формат часу.
3. Нажмите кнопку **Выбрать/Часы**.
4. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтоб восстановить години.
5. Нажмите кнопку **Выбрать/Часы**.
6. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх** установить **хвилини**.
7. Нажмите кнопку **Выбрать/Часы**.

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 шести имеющихся 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, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному 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 кнопку **СТАРТ/+30сек**, чтобы увеличить время приготовления на 30 секунд.

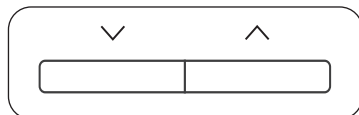
- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите **СТАРТ/+30сек** шесть раз.

ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно только увеличить.

Способ 2

Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, 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 кнопку **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

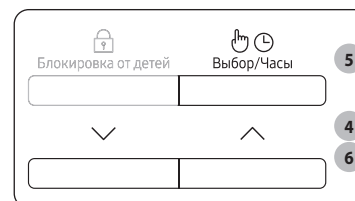
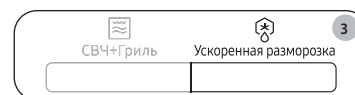
Устройство переходит в режим ожидания, если пользователь не производит каких-либо действий в течение 25 минут во время настройки или в случае приостановки операции. Кроме того, когда дверца остается открытой, лампа внутреннего освещения автоматически выключается по истечении 5 минут.

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. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Ускоренная разморозка**.
4. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы выбрать тип продукта, затем нажмите **Выбрать/Часы**
 - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Домашние рецепты**» на стр.20.
5. Затем нажмите кнопку **Выбрать/Часы**.
6. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтоб vibrati вагу.
7. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать размораживание.
 - Когда микроволновая печь воспроизведет звуковой сигнал, откройте дверцу и переверните продукты.
8. 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.



Использование микроволновой печи

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.

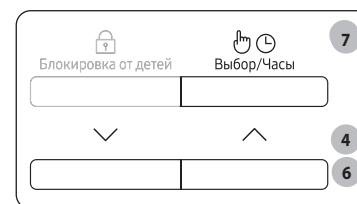
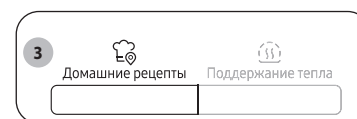
Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу по истечении половины времени приготовления. 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 по истечении половины времени приготовления. 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 режима Домашние рецепты

Для режима Домашние рецепты предусмотрено 73 предварительно запрограммированных рецептов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

⚠ ОСТОРОЖНО

Всегда использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Домашние рецепты**.
4. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы выбрать тип продукта,
 - 1) Домашние десерты
 - 2) Домашние рецепты
 - 3) Суп
 - 4) Напитки
 - 5) Овощи/крупы
 - 6) Птица/рыба
5. Затем нажмите кнопку **Выбрать/Часы**.
6. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы выбрать тип продукта.
 - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Домашние рецепты**» на стр. 21 –31.
7. Затем нажмите кнопку **Выбрать/Часы**.





8. 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.

В следующей таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 73 предварительно запрограммированных рецептов.

⚠ ОСТОРОЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Описание программ режима Домашние рецепты

1. Домашние десерты

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1 Ореховый кекс	1 порция	Мука — 120 г, сливочное масло — 150 г, коричневый сахар — 100 г, яйцо — 2 шт., грецкий орех (измельченный) — 50 г, разрыхлитель — 4 г
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло и коричневый сахар в миске. 2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте. 3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать. 4. Добавьте грецкий орех и тщательно перемешайте. 5. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость. 6. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-1]. 7. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-2 Банановый хлеб	1 порция (6 шт.)	Банан — 3 шт., смесь для блинов — 120 г, молоко — 120 г, яйцо — 1 шт., мальтозная патока — 2 ст. л.
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 1. Нарезьте банан. 2. Смешайте в миске смесь для блинов, молоко, яйцо и мальтозную патоку. 3. Добавьте банан и тщательно перемешайте. 4. Разлейте смесь в 6 бумажных формочек. 5. Поставьте бумажные формочки в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-2]. 6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	
1-3 Бисквит	1 порция	Мука — 170 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло и сахар в миске. 2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте. 3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать. 4. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость. 5. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-3]. 6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	
1-4 Брауни	1 порция	Мука — 90 г, сливочное масло (растопленное) — ½ стакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло, взбитые яйца и сахар в миске. 2. Добавьте муку и какао-порошок, продолжая помешивать. 3. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость. 4. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-4]. 5. После приготовления дайте постоять 20–30 минут. 	



Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5 Яичный пудинг	1 порция (3 шт.)	Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт.
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 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. Смешайте молоко и сахар в другой миске. Добавьте молоко к взбитому яйцу, продолжая взбивать смесь. Процедите яичную смесь сквозь мелкое сито. Очистите дно сита лопаточкой. Удалите пену с поверхности с помощью ложки. Разлейте смесь в небольшие формочки. Поставьте формочки в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-5]. После приготовления охладите, прежде чем подавать к столу. 	
1-6 Шоколадный кекс	1 порция	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
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> Смешайте сливочное масло, яйцо и сливки в кружке до получения однородной консистенции. Добавьте муку и сахар, продолжая помешивать. Добавьте какао-порошок и ваниль, затем перемешайте. Добавьте шоколадную крошку и перемешайте. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-6]. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-7 Кекс в кружке	1 порция	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
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> Смешайте сливочное масло и яйцо в кружке до получения однородной консистенции. Добавьте муку, сахар и разрыхлитель, продолжая помешивать. Добавьте молотый миндаль и ваниль, затем перемешайте. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-7]. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	

2. Домашние рецепты

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Омлет	130–135 г	Яйцо — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
	Инструкции Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.	
2-2 Сосиски с зелёным горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт. по 50 г, сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости)
	Инструкции Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на тарелку, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.	



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-3 Кекс	180 г	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт, молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
	Инструкции Тщательно перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Положите полученную массу в миску, смазанную сливочным маслом. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.	
2-4 Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт, теплая вода — 1 ст. л., лимонная цедра. Для верхнего слоя: яичный желток — 1 шт, сахарная пудра — 3–5 г
	Инструкции Тщательно перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. После звукового сигнала смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжайте приготовление. Дайте блюду остыть.	
2-5 Сырники	2 шт. по 95 г	Творог — 90–100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — ¼ шт, масло сливочное — 5–10 г (для смазывания)
	Инструкции Тщательно перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните сырники и продолжайте приготовление.	
2-6 Тост с сыром	40–60 г	Хлеб для тостов — 2 куса по 26–28 г, сыр — 2 куса по 20 г
	Инструкции Положите два тоста на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжайте приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-7 Жареный сыр	125 г (5 шт.)	Сыр — 125 г (4–5 кусков по 25 г), яйцо — ½ шт, панировочные сухари — 3–5 г
	Инструкции Нарежьте сыр квадратными кусочками размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление.	
2-8 Рыба по-московски	270 г	01 Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г 02 Сметана — 30 г (2 x 15 г) 03 Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. по 60–70 г, соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
	Инструкции Выложите грибы на тарелку рядом с рыбой. Полейте растительным маслом (01). Начните приготовление. После звукового сигнала положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (02). Положите приготовленные грибы в сметану. Положите сверху рыбу. Добавьте специи. Разложите вокруг рыбы картофель. Посыпьте картофель сыром (03). Продолжайте приготовление.	
2-9 Стейк из лосося на гриле	150–170 г	Стейк из лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
	Инструкции Стейк из лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните стейк. Продолжайте приготовление.	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-10 Куриные ножки с черносливом	325 г (2 шт.)	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 150 мл
	Инструкции Положите лук и морковь на тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните ножки и продолжайте приготовление.	
2-11 Свинная шейка с горчицей	250 г	01 Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	Инструкции Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (01) Положите в тарелку. Тщательно перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.	
2-12 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, молотый белый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
	Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	

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

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

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-18 Рыба по-старорусски	340 г	01 Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл 03 Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (02). Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте приготовление.	
2-19 Замороженная пицца	350 г	Замороженная пицца — 350 г
	Инструкции Положите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.	
2-20 Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350–370 г, лимон — 25 г (выжатый сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки
	Инструкции Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15–20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-21 Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, молотый черный перец — ½ г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г
	Инструкции Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжайте приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-22 Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г. Начинка: нарезанное маленькими кубиками филе семги — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазывания блюда — 1 шт.
	Инструкции Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите тесто, которому была придана необходимая форма, на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжайте приготовление.	
2-23 Крупеник	224 г	01 Творог 9% — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., приготовленная гречка — 140 г 02 Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г 03 Сметана — 30 г
	Инструкции Смешайте все ингредиенты (01). Положите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (02). Положите сверху сметану (03). Начните приготовление.	
2-24 Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки
	Инструкции Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Насадите филе на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-25 Перец фаршированный	480–500 г (2 шт.)	<p>01 Болгарский перец — 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), отварной рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл</p> <p>02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл</p>
		<p>Инструкции</p> <p>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите в глубокую тарелку, 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.</p>
2-26 Мясные шарики в томатном соусе	265 г (2 шт.)	<p>01 Фрикадельки</p> <p>(а) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г</p> <p>(б) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл</p> <p>02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл</p>
		<p>Инструкции</p> <p>Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). Положите сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте приготовление.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-27 Вареная индейка с овощами	315 г	<p>Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл</p>
		<p>Инструкции</p> <p>Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжайте приготовление.</p>

Использование микроволновой печи

3. Суп

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

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-4 Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 440 мл
	Инструкции Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.	
3-5 Щи	250 г	01 Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г
	Инструкции Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Перемешайте и продолжайте процесс приготовления.	
3-6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
	Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.	
3-7 Суп по-корейски	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
	Инструкции Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое в миску с водой (550 мл), подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.	
3-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
	Инструкции Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и тщательно перемешайте. Начните приготовление.	

4. Напитки

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



Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
	Инструкции Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
4-6 Чай с корицей и лимоном	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
	Инструкции Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
4-7 Какао	200–250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
	Инструкции Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
4-8 Горячий шоколад	350–400 мл	Темный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10%) — 250 мл, вода — 1–2 ст. л., сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу
	Инструкции Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
4-9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
	Инструкции Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.	
4-10 Компот из сухофруктов	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
	Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.	

5. Овощи/крупы

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



Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
5-7 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.
5-8 Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
5-9 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.
5-10 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.
5-11 Овощная запеканка	500 г	Положите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини и помидоры, и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.
5-12 Помидоры на гриле	400 г	Промойте и очистите помидоры, разрежьте их на половинки и положите на блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 1–2 минуты.

6. Птица/рыба

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
6-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
6-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
6-3 Рыбное филе на гриле	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.
6-4 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.
6-5 Свежие креветки	250 г	Промойте креветок и положите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
6-6 Форель	200 г (1 рыба)	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.
6-7 Рыба на гриле	300 г	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 3 минуты.
6-8 Стейк из лосося на гриле	400 г (2 стейка)	Равномерно разложите рыбные стейки по подставке для гриля. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 2 минуты.

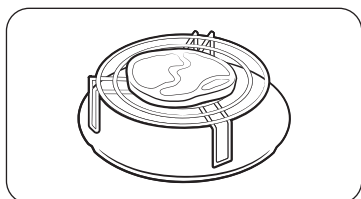


Использование микроволновой печи

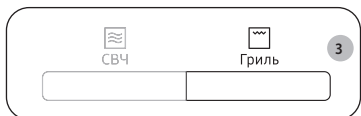
Приготовление в режиме гриля

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

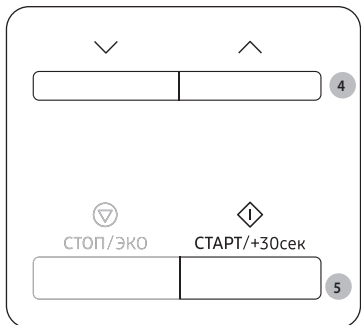
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для получения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать подставку для гриля.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо на подставку для гриля и закройте дверцу.



3. Нажмите кнопку **Гриль**.
 - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок (☀️).
 - Настройка температуры приготовления в режиме Гриль недоступна.



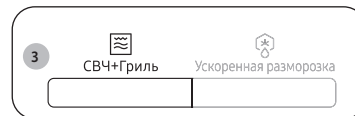
4. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы установить требуемое время приготовления в режиме Гриль.
 - Максимальное время приготовления в режиме Гриль составляет 60 минут.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление в режиме Гриль.
 - По завершении приготовления в режиме Гриль 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.

Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля

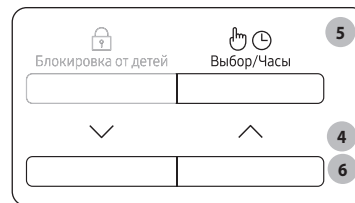
Режим СВЧ+Гриль можно использовать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

⚠️ ОСТОРОЖНО

- Следует всегда использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для более качественного приготовления и поджаривания продуктов рекомендуется использовать подставку для гриля.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо на подставку для гриля и закройте дверцу.
3. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.
 - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок (☀️, ☀️) и уровень мощности по умолчанию (600 Вт)



4. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы выбрать требуемый уровень мощности.
 - Можно выбрать уровень мощности 600 Вт, 450 Вт или 300 Вт.
 - Температуру гриля настроить нельзя.
5. Затем нажмите кнопку **Выбрать/Часы**.





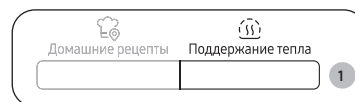
6. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы установить требуемое время приготовления.
 - Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление.
 - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

Использование режима Поддержание тепла

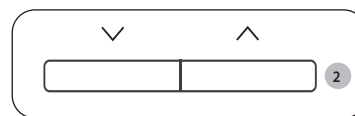
Режим Поддержание тепла позволяет сохранять температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Время работы в режиме **Поддержание тепла** — 60 минут.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.



2. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы выбрать требуемую настройку.
 - 1) Высокая
 - 2) Средняя



3. Нажмите **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.
- Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
- Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.
- После запуска функции Поддержание тепла изменение времени работы в данном режиме невозможно.

Использование микроволновой печи

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.

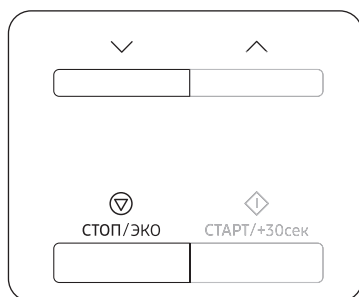


- Для включения функции **Блокировка управления** нажмите кнопку **Блокировка управления** в течение 3 секунд.
 - Панель управления блокируется, а на дисплее панели управления отображается индикация «L».
- Для отключения функции **Блокировка управления** еще раз нажмите кнопку **Блокировка управления** в течение 3 секунд.



Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



- Для отключения звукового сигнала одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Вниз**.
 - На панели управления будет указано «Выкл».
- Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Вниз**.
 - На панели управления будет указано «Вкл».

Руководство по выбору посуды

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

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

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ 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 получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурированную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓ X	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> Полистироловые стаканчики и контейнеры Бумажные пакеты или газеты Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка 	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи Тонкостенная стеклянная посуда 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
• Стекланные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	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	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вошенная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется ✓✗ : Использовать с осторожностью ✗ : 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, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

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 общем, 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. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по выбору посуды

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

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

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

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество. См. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

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

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Картофель	250 г	800 Вт	4-5
	500 г		7½-8½
Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуту.			
Брюква	250 г	800 Вт	5-5½
	Инструкции Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуту.		

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.

По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.

Замечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.

В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

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

Разогрев

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

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

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

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

Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

Разогрев жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев детского питания

Детское питание:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева!

Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.

Рекомендуемая температура должна составлять: 30-40 °C.

Детское молоко:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

Замечание.

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центр вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.			
Суп (охлажденная)	250 г	800 Вт	3–3½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Макаронные изделия с соусом (Охлажденные)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Макаронные изделия с начинкой и соусом (паста) (охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Готовое блюдо (Охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.		

Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Детская каша (крупя + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		От 50 с до 1 мин.
Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая крышкой. Тщательно встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 минуты.			

Размораживание вручную

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

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

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

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Мясо	Говяжий фарш	180 Вт	6½–7½
			10–12
Свинные бифштексы	250 г	180 Вт	7½–8½
			Инструкции Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–25 минуты.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
Целая курица	900 г	180 Вт	28-30
Инструкции			
Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–40 минуты.			
Рыба			
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6-7 12-13
Инструкции			
Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–15 минуты.			
Фрукты			
Ягоды	250 г	180 Вт	6-7
Инструкции			
Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минуты.			
Хлеб			
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½–1 2–2½
Тосты/сэндвичи	250 г	180 Вт	4½–5
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	180 Вт	8-10
Инструкции			
Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минуты.			

Гриль

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

Кухонные принадлежности для гриля:

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

Пицца, которую можно готовить в режиме гриля:

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

Важное замечание.

При использовании только режима Гриль помните, что блюдо необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иное.

Руководство по приготовлению пищи

Режим СВЧ+Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Посуда для режима СВЧ+Гриль

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Блюда, которые можно готовить в режиме СВЧ + Гриль:

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

Важное замечание:

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

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	СВЧ+Гриль	300 Вт + Гриль 1–1½	Только Гриль 1-2
	4 шт.			
Инструкции Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны до образования корочки. Дайте постоять 2–5 минуты.				
Багеты + начинка (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	Инструкции Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	Инструкции Положите замороженное блюдо в круглую миску из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	СВЧ+Гриль	300 Вт + Гриль 18-19	Только гриль 1-2
	Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5–5½	3–3½
	Инструкции Положите куриные нагетсы на подставку. Переверните по истечении времени приготовления для одной стороны.			
Чипсы для приготовления в микроволновой печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	Инструкции Распределите чипсы равномерно по бумаге для выпечки, положенной на подставку.			

Руководство по использованию режима Гриль для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3–4 минут, используя режим Гриль. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	6-8	4–5½
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на подставку.			
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	2-3
	Инструкции Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.			
Томаты-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	СВЧ+Гриль	300 Вт + Гриль	Только гриль
			4½–5½ 7-8	2-3
	Инструкции Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте на решетку.			
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½–4	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½–5½ 8-9	-
	Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	Инструкции Смажьте кусочки курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу так, чтобы косточки были направлены к центру. При приготовлении 1 куску курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Бараньи отбивные/ бифштексы (среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только гриль	12-15	9-12
	Инструкции Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Свиньи бифштексы	250 г (2 шт.)	СВЧ+Гриль	300 Вт + Гриль	Только гриль
			7-8	6-7
Инструкции Смажьте свиные отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.				
Печенье яблоки	1 яблоко (примерно 200 г)	300 Вт + Гриль	4–4½	-
	2 яблока (примерно 400 г)		6-7	
	Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.			
Жареная курица	1200 г	СВЧ+Гриль	450 Вт + Гриль	300 Вт + Гриль
			22-24	23-25
Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Дайте постоять 5 минут после завершения приготовления на гриле.				

Руководство по приготовлению пищи

Полезные советы

Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20–30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

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

Приготовление джема

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

Приготовление пудинга/заварного крема

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей

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

Проблема	Проблема	Причина
Решение		
Общие	Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.
	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Блокировка управления.	Отключите функцию Блокировка управления.
Время не отображается.	Включена функция ЭКО (энергосбережение).	Выключите функцию ЭКО.
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 СТАРТ/+30сек , чтобы запустить устройство.

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

Проблема	Проблема	Причина
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 СТОП/ЭКО .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру микроволновой печи и проверьте еще раз.

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Проблема	Причина
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция Домашние рецепты, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30сек , 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"> 1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В микроволновой печи остается вода. 	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	Проблема	Причина
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 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.
Вращающийся поднос		
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	Проблема	Причина
Гриль		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.
Микроволновая печь		
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.

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

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 настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MG23A7013A*
Источник питания	230 В ~ 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность	2400 Вт
СВЧ	1300 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1100 Вт
Производимая мощность	100 Вт/800 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 362 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес	
Нетто	Прибл. 14,5 кг

※ **оборудование класса I**

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

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

ОТМЕТКА СЕРЕДИНЫ



ПРАВАЯ СТОРОНА

Шаблон для установки

ЛЕВАЯ СТОРОНА

ОТМЕТКА СЕРЕДИНЫ



ОТМЕТЬТЕ ЗДЕСЬ



ОТМЕТЬТЕ ЗДЕСЬ



ОТМЕТЬТЕ ЗДЕСЬ



ОТМЕТЬТЕ ЗДЕСЬ



Памятка

Памятка



SAMSUNG

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

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

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

Страна производства: Малайзия

Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

информация о назначении технического средства: устройства для разогрева и приготовления пищи

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	8-850-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-850-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-850-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-850-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-850-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/uz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-850-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJKIKISTAN	8-10-850-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1850-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-850-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-850-502-000	www.samsung.com/ua/support



DE68-04660M-00

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MG23A7013A*



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі інструкції з техніки безпеки	3
Загальні вказівки з безпеки	6
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	7
Обмеження гарантії	8
Визначення групи, до якої належить виріб	8
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8

Встановлення 9

Приладдя	9
У комплекті для встановлення	9
Скляна тарілка	10
Розміри	11
Встановлення мікрохвильової печі	11

Догляд 13

Чищення	13
Заміна (ремонт)	13
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	13

Функції мікрохвильової печі 14

Мікрохвильова піч	14
Панель керування	14

Використання мікрохвильової печі 15

Як працює мікрохвильова піч	15
Приготування/Розігрівання їжі	16
Встановлення часу	17
Рівні потужності та регулювання часу	17
Регулювання часу приготування	18

Зупинка приготування їжі	18
Встановлення режиму заощадження електроенергії	19
Використання функції «Швидке розморожування»	19
Використання режиму «Домашні рецепти»	20
Приготування в режимі гриля	32
Поєднання мікрохвиль та гриля	32
Використання функції Зберігання страви теплою	33
Використання функції блокування від дітей	34
Вимкнення звукового сигналу	34

Посібник із вибору посуду 34

Посібник із приготування їжі 35

Мікрохвилі	35
Приготування страв	35
Розігрівання страв	38
Повторне розігрівання рідин	38
Розігрівання дитячого харчування	38
Розморожування вручну	40
Гриль	41
Мікрохвилі + гриль	41
Підказки і поради	43

Усунення несправностей та інформаційні коди 44

Усунення несправностей	44
------------------------	----

Технічні характеристики 47

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;

- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв.

Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

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

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

Вказівки з техніки безпеки

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

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

Пристрій призначено для використання лише вбудованим. Пристрій слід встановлювати в шафі.

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

Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристрою.

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрою використовуйте штепсель, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

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

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

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

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться в найближчий центр обслуговування.

Мікрохвильову піч слід розташувати так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не підпускайте до печі малих дітей.

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

Не використовуйте очищувач паром.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

УВАГА. За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний процес приготування вимагає постійної уваги.

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.

Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.



Вказівки з техніки безпеки

Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

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

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

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

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



Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.
Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.
Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.
Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.
Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.
Коли виймаєте страву з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.
Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.
Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.
Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.
Встановлюйте піч на належній відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику. (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

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

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

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

Вказівки з техніки безпеки

Обмеження гарантії

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

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

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

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

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

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

Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

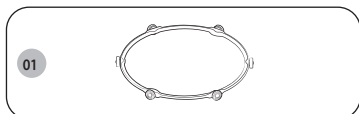
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

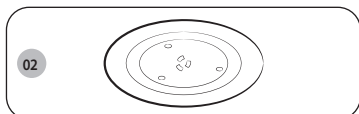
Встановлення

Приладдя

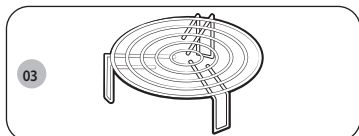
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



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



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

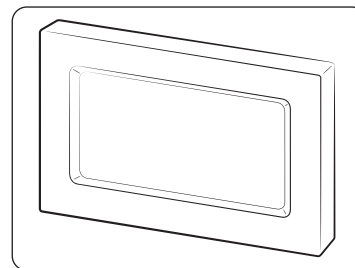


- 03 Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.
Металеву решітку можна використовувати для приготування страв у режимі гриля і в комбінованому режимі.

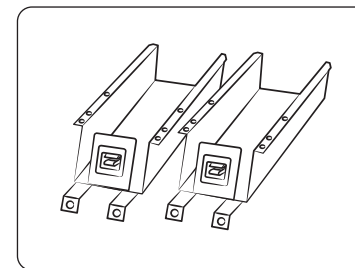
⚠ УВАГА

Якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки, користуватися мікрохвильовою піччю не можна.

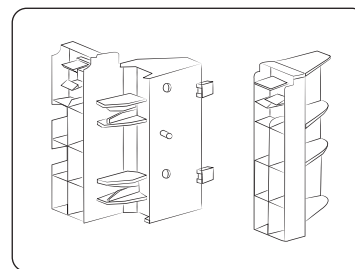
У комплекті для встановлення



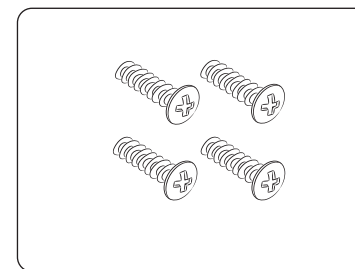
Накладка



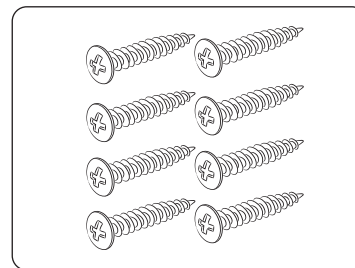
Основа кронштейна (2)



Тримач накладки (лівий і правий)



Гвинт А (4)



Гвинт В (8)



Встановлення

Інструкції зі встановлення мікрохвильової печі

Цей пристрій відповідає вимогам Європейського Союзу.

Утилізація упаковки і пристрою.

Упаковка цього пристрою підлягає повторній переробці.

Можуть використовуватись такі матеріали:

- картон;
- поліетиленова плівка (PE);
- полістирол без фреону (твердий пінопласт).

Утилізуйте ці матеріали у відповідальний спосіб відповідно до державних норм.

Органи влади можуть надати інформацію щодо утилізації використаних побутових пристроїв у відповідний спосіб.

Безпека

Пристрій має під'єднувати лише кваліфікований технік.

Мікрохвильову піч розроблено для домашнього використання.

Її потрібно використовувати виключно для приготування їжі.

Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання.

Будьте уважні у випадку перебування поблизу пристрою дітей.

Встановлення поблизу звичайної духовки.

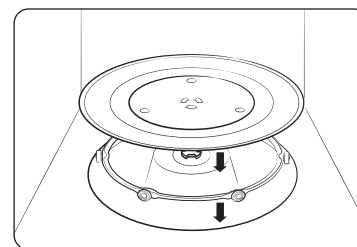
- Якщо мікрохвильову піч слід встановити поблизу звичайної печі, між ними потрібно залишити достатньо місця для запобігання їхньому перегріванню, оскільки накладка може бути дуже гарячою. Очевидно, важливо ретельно дотримуватись інструкцій виробника зі встановлення звичайної печі.
- Вбудовану мікрохвильову піч не можна встановлювати над звичайною духовкою, оскільки систему охолодження мікрохвильової печі може бути порушено гарячим повітрям зі звичайної духовки.

Підключення до електромережі

Живлення, до якого під'єднується пристрій, має відповідати національним і місцевим нормам.

Щоб створити постійне з'єднання, упевніться, що застосовується багатополісний перемикач з відстанню між контактами щонайменше 3 мм. Встановлення мікрохвильової печі

Скляна тарілка



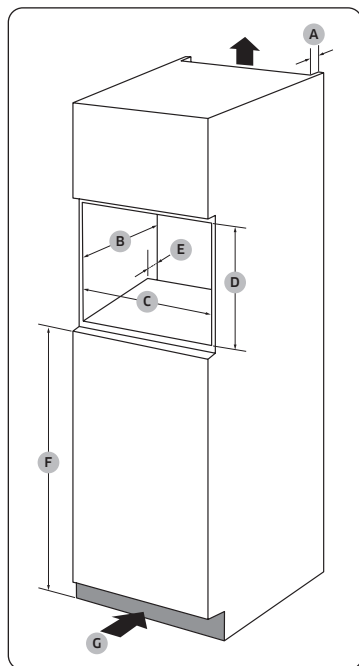
1. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликіву опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.
2. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

⚠ УВАГА

- Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування. З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.
- Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

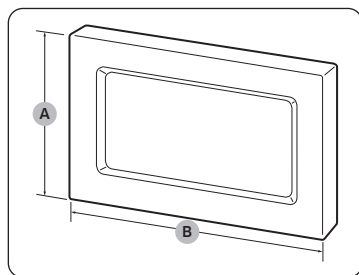


Розміри



Шафка

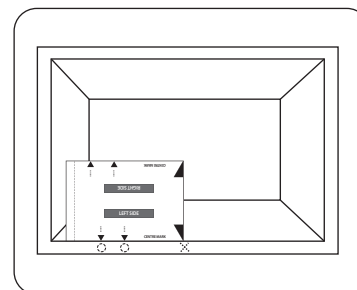
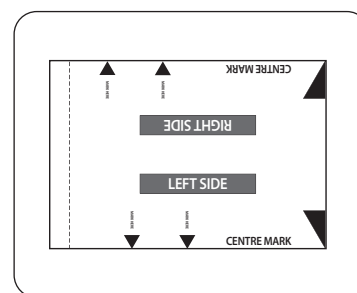
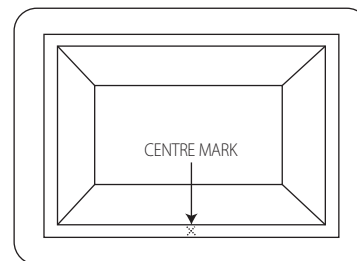
A	50 мм
B	550 мм
C	560 (+8) мм
D	362 мм
E	50 мм
F	850 мм
G	200 см ²



Накладка

A	381 мм
B	596 мм

Встановлення мікрохвильової печі



1. Виміряйте довжину шафки і встановіть позначку по центру.

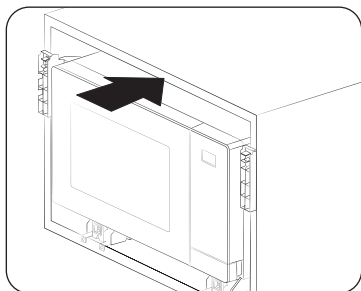
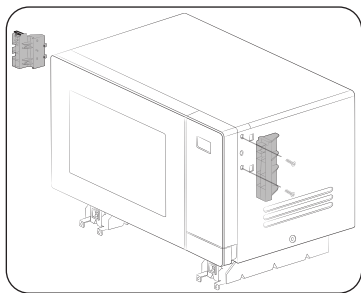
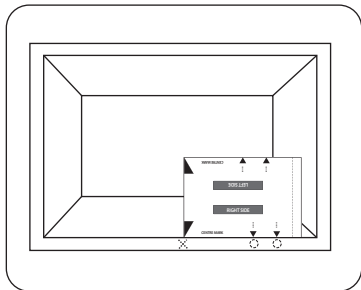
2. Виріжте шаблон на сторінці 49.

3. Вирівняйте «ПОЗНАЧКУ ЦЕНТРУ» справа шаблону з позначкою центру на шафці.

- Упевніться, що текст «ЛІВА СТОРОНА» розташований угорі.

4. Позначте розташування отворів для гвинтів на шафці.

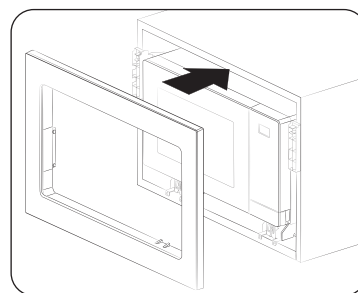
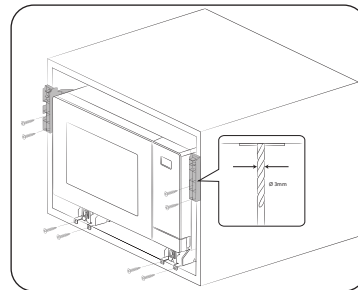
Встановлення



5. Поверніть шаблон на 180 градусів.
6. Вирівняйте «ПОЗНАЧКУ ЦЕНТРУ» зліва шаблона з позначкою центру на шафці.
7. Позначте розташування отворів для гвинтів на шафці.

8. За допомогою гвинтів (типу А), які додаються, закріпіть два тримачі накладки зліва і справа мікрохвильової печі.
 - Перевірте позначки (L: зліва, R: справа) на кронштейнах, щоб закріпити їх із правильної сторони.

9. Поставте мікрохвильову піч у шафу. Вирівняйте отвори кронштейна основи з позначкою з кроку 4 і 7.



10. За допомогою свердла на 3 мм зробіть отвори в шафці, щоб закріпити кронштейни основи. Тоді зафіксуйте за допомогою наданих гвинтів (типу В).

11. Прикріпіть накладку і під'єднайте всі електричні кабелі. Перевірте, чи пристрій працює належним чином.

Догляд

Чищення

Чистьте піч регулярно, щоб уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей).

Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

УВАГА

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

Заміна (ремонт)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

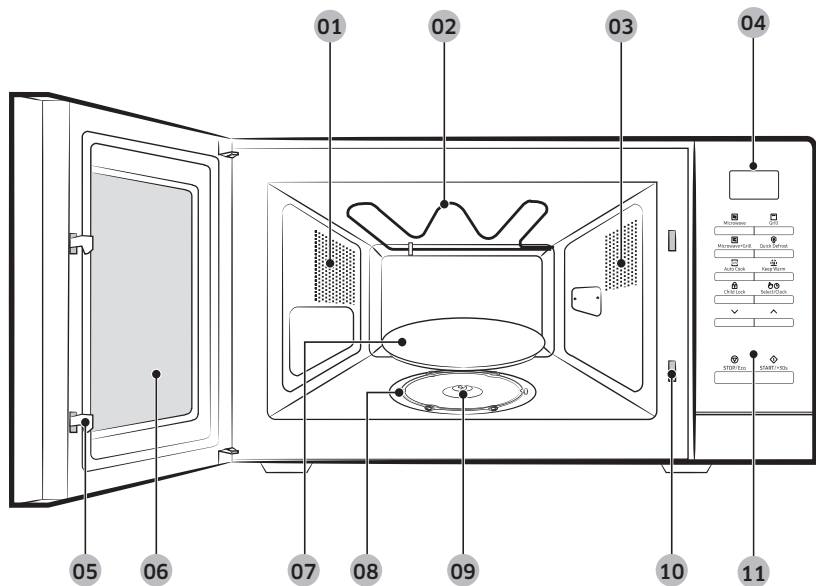
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінійте її самотужки.
- У разі виникнення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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простоя

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

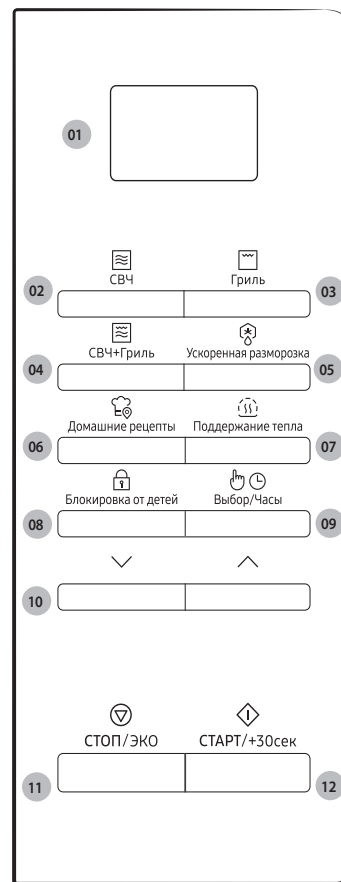
Функції мікрохвильової печі

Мікрохвильова піч



- | | | | | | |
|----|-------------------------------|----|----------------------|----|-----------|
| 01 | Вентиляційні отвори | 02 | Нагрівальний елемент | 03 | Підсвітка |
| 04 | Дисплей | 05 | Замки дверцят | 06 | Дверцята |
| 07 | Скляна тарілка | 08 | Роликова опора | 09 | Підставка |
| 10 | Отвори блокувальних контактів | 11 | Панель керування | | |

Панель керування



- | | |
|----|---|
| 01 | Дисплей |
| 02 | СВЧ (Мікрохвилі) |
| 03 | Гриль |
| 04 | СВЧ+Гриль (Мікрохвилі + гриль) |
| 05 | Ускоренная разморозка (Швидке розморожування) |
| 06 | Домашние рецепты (Домашні рецепти) |
| 07 | Поддержание тепла (Зберігання страви теплою) |
| 08 | Блокировка от детей (Блокування від дітей) |
| 09 | Выбор/Часы (Вибрати/Годинник) |
| 10 | Вгору/вниз |
| 11 | СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко) |
| 12 | СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с) |

Використання мікрохвильової печі

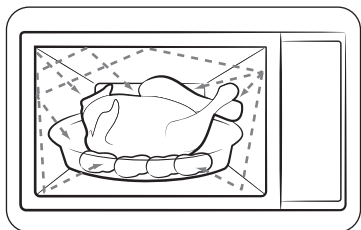
Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі



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

ПРИМІТКА

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

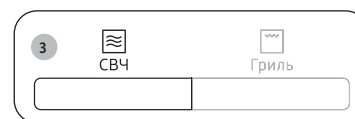
- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Усунення несправностей» на сторінках 42-45.

ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настиної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100% – 800 Вт), для того щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, натиснувши на кнопку.
2. Поставте склянку води на скляну тарілку і закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**.
4. Натискайте кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб встановити час на 4 чи 5 хвилин.
5. Мікрохвильова піч нагріватиме воду протягом встановленого часу. Перевірте, чи вода кипить.

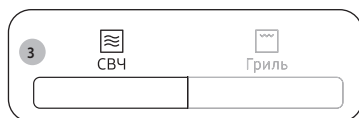
Використання мікрохвильової печі

Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

⚠ УВАГА

Завжди перевіряйте встановлені вами режими, перш ніж залишити піч без нагляду.

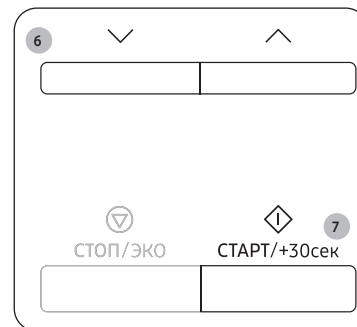
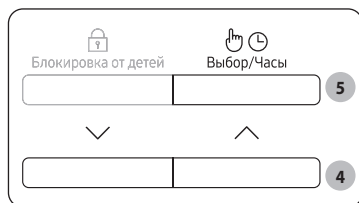


1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, натиснувши на кнопку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.

⚠ УВАГА

Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня.

3. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**.
 - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (📶) і максимальний рівень потужності (800 Вт).
4. За допомогою кнопок **вниз** або **вгору** виберіть потрібний рівень потужності.
 - Інформацію щодо налаштування відповідного рівня потужності шукайте в розділі «**Рівні потужності та регулювання часу**» на стор. 17.
5. Тоді натисніть кнопку **Выбор/Часы (Вибрати/Годинник)**.



6. Щоб встановити потрібний час приготування, натискайте кнопку **вниз** або **вгору**.
 - На дисплеї панелі керування відобразиться час приготування.
7. Щоб почати приготування, натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**.
 - Засвітиться світло, і тарілка почне обертатися.
 - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

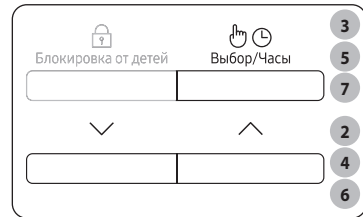
Встановлення часу

Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «88:88», тоді «12:00». Встановіть поточний час. Час може відобразитися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати:

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

ПРИМІТКА

Щоб застосувати літній/зимовий час, змініть час вручну.



1. Щоб показувати час у
 - 24-годинному форматі.
 - 12-годинному форматі.Натисніть кнопку **Выбор/Часы (Вибрати/Годинник)** один або два рази.
2. За допомогою кнопок **вниз** або **вгору** щоб встановити формат часу.
3. Натисніть кнопку **Выбор/Часы (Вибрати/Годинник)**.
4. За допомогою кнопок **вниз** або **вгору** щоб встановити години.
5. Натисніть кнопку **Выбор/Часы (Вибрати/Годинник)**.
6. За допомогою кнопок **вниз** або **вгору** встановіть хвилини.
7. Натисніть кнопку **Выбор/Часы (Вибрати/Годинник)**.

ПРИМІТКА

Коли піч не використовується, на дисплеї панелі керування відображається час.

Рівні потужності та регулювання часу

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

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	75 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	56 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	38 %	300 Вт
РОЗМОРОЖУВАННЯ	23 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	13 %	100 Вт

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

- Що більший рівень потужності, то менший час приготування.
- Час приготування збільшується, якщо вибрано нижчий рівень потужності.

Використання мікрохвильової печі

Регулювання часу приготування

Час приготування можна збільшити або зменшити, поки мікрохвильова піч працює.

- Стан приготування страви можна перевірити, просто відкривши дверцята в будь-який час, після чого можна збільшити чи зменшити час приготування, якщо потрібно.



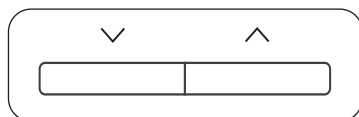
Спосіб 1

Натискайте кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб збільшити час приготування на 30 секунд.

- Приклад: Щоб додати три хвилини, натискайте кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)** шість разів.

ПРИМІТКА

Час приготування можна лише збільшувати.



Спосіб 2

Щоб встановити потрібний час приготування, натискайте кнопку **вниз** або **вгору**.

Зупинка приготування їжі

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

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

Щоб тимчасово зупинити приготування

1. Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**.
 - Приготування тимчасово зупиниться.
2. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**.

Щоб зовсім зупинити приготування

1. Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**.
 - Приготування тимчасово зупиниться.
2. Знову натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**.

Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**. Дисплей панелі керування вимкнеться.
- Щоб скасувати режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**. На дисплеї панелі керування відобразиться поточний час.

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

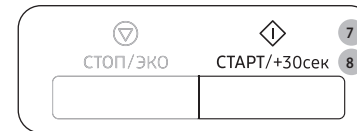
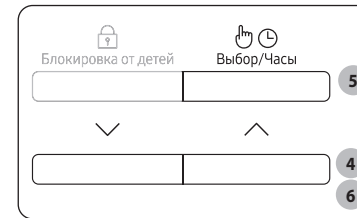
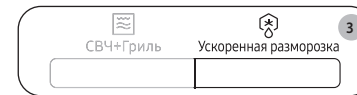
Якщо протягом 25 хвилин під час виконання налаштувань або під час зупинки роботи не було жодної команди, пристрій повернеться в режим очікування. Також, якщо залишити дверцята відкритими, внутрішня лампочка вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

Використання функції «Швидке розморожування»

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

УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, натиснувши на кнопку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розморожування)**.
4. За допомогою кнопок **вниз** або **вгору** виберіть тип продуктів.
 - Докладніше читайте в розділі «Опис програми швидкого розморожування» на сторінці 20.
5. Тоді натисніть кнопку **Выбор/Часы (Вибрати/Годинник)**.
6. За допомогою кнопок **вниз** або **вгору** виберіть розмір порцій.
7. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб розпочати розморожування.
 - Коли піч подасть сигнал, відкрийте дверцята і переверніть продукт.
8. Закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб продовжити розморожування.
 - Після завершення розморожування піч подасть 4 звукові сигнали, і на дисплеї панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

Використання мікрохвильової печі

Опис програми швидкого розморожування

У поданій далі таблиці представлені різні програми режиму швидкого розморожування, розмір порцій, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Кладіть м'ясо, птицю, рибу та фрукти/ягоди на пласку скляну або керамічну тарілку.

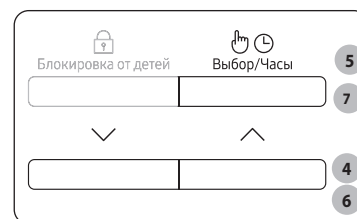
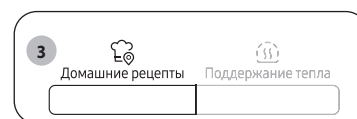
Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Після приготування дайте страві постояти 20–60 хвилин.
2 М'ясо птиці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

Використання режиму «Домашні рецепти»

Для режиму «Домашні рецепти» передбачено 73 попередньо запрограмованих параметра приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

⚠ УВАГА

Завжди використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, натиснувши на кнопку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **Домашние рецепты (Домашні рецепти)**.
4. За допомогою кнопок **вниз** або **вгору** виберіть потрібну категорію.
 - 1) Домашні десерти
 - 2) Домашні рецепти
 - 3) Суп
 - 4) Напої
 - 5) Овочі / запіканки
 - 6) Птиця / риба
5. Тоді натисніть кнопку **Выбор/Часы (Вибрати/Годинник)**.
6. Вза допомогою кнопок **вниз** або **вгору** виберіть тип продуктів.
 - Докладніше читайте в розділі «Опис програм режиму «Домашні рецепти»» на сторінках від 21 до 31.



7. Тоді натисніть кнопку **Выбор/Часы (Вибрати/Годинник)**
8. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**, щоб розпочати приготування в режимі «Домашні рецепти».
- Мікрохвильова піч готує їжу відповідно до вибраного попередньо запрограмованого налаштування.
 - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

У поданій таблиці наведені розміри порцій та відповідні вказівки для 73 попередньо запрограмованих режимів приготування.

⚠ УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Опис програм режиму «Домашні рецепти»

1. Домашні десерти

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-1 Кекс із волоським горіхом	1 порція	Борошно – 120 г, вершкове масло – 150 г, чорний цукор – 100 г, яйце – 2 шт, волоський горіх (подрібнений) – 50 г, розпушувач – 4 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте вершкове масло та чорний цукор у мисці. 2. Додайте яйце та добре перемішайте. 3. Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати. 4. Додайте горіх і добре перемішайте. 5. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму. 6. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-1]. 7. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-2 Банановий хліб	1 порція (6 шт.)	Банан – 3 шт, борошно для млинців – 120 г, молоко – 120 г, яйце – 1 шт, солодовий сироп – 2 ст. л.
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Дрібно посічіть банан. 2. Змішайте борошно для млинців, молоко, яйце, солодовий сироп у мисці. 3. Додайте банан і добре перемішайте. 4. Розлийте суміш по 6 паперовим формам. 5. Поставте форми в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-2]. 6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	
1-3 Бісквіт	1 порція	Борошно – 170 г, вершкове масло – 50 г, цукор – 150 г, яйце – 3 шт, розпушувач – 10 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте вершкове масло й цукор у мисці. 2. Додайте яйце та добре перемішайте. 3. Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати. 4. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму. 5. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-3]. 6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	
1-4 Брауні	1 порція	Борошно – 90 г, вершкове масло (розтоплене) – ½ склянки, цукор – 230 г, яйце – 2 шт, какао-порошок – 40 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте масло, збиті яйця та цукор у мисці. 2. Додайте борошно, какао-порошок і продовжуйте перемішувати. 3. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму. 4. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-4]. 5. Залиште страву на 20–30 хвилини після приготування. 	

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-5 Яєчний пудинг	1 порція (3 шт.)	Молоко – 250 г, цукор – 40 г, яйце – 2 шт.
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Розбийте два яйця в миску. Злегка збийте яйця круглим вінчиком. Тримайте кінчик вінчика біля самого дна миски, щоб не утворювалося забагато піни. 2. Змішайте молоко та цукор в іншій мисці. 3. Продовжуючи збивати яйця, додайте до них молоко. 4. Пропустіть яєчну суміш через дрібне сито. Очистьте дно сита лопаткою. Зніміть піну з поверхні ложкою. 5. Розлийте суміш по креманках. 6. Поставте креманки в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-5]. 7. Після приготування дайте охолонути та подайте. 	
1-6 Шоколадний торт у чашці	1 порція	Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., густі вершки – 40 г, борошно – 25 г, какао-порошок – 15 г, ваніль – 1,5 г, стружка з напівгіркого шоколаду – 50 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Ретельно змішайте масло, яйце й вершки в чашці. 2. Додайте борошно, цукор і продовжуйте перемішувати. 3. Додайте какао, ваніль і добре перемішайте. 4. Додайте шоколадну стружку. 5. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-6]. 6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-7 Торт у чашці	1 порція	Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., борошно – 50 г, молоко – 30 г, ваніль – 6 г, мигдальний порошок – 3 г, розпушувач – 1,5 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте масло та яйце в чашці й ретельно перемішайте. 2. Додайте борошно, цукор, розпушувач і продовжуйте перемішувати. 3. Додайте мигдальний порошок, ваніль і добре перемішайте. 4. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-7]. 5. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	

2. Домашні рецепти

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Омлет	130–135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Вказівки Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.	
2-2 Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервовані горошок – 135 г (суха вага)
	Вказівки У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.	
2-3 Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – ½ шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	Вказівки Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-4 Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – ½ шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра; для глазури: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3–5 г
	Вказівки	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.
2-5 Сирники	2 по 95 г	Кисломолочний сир – 90–100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5–10 г (для змащування)
	Вказівки	Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.
2-6 Тост із сиром	40–60 г	Хліб для тостів – 2 шт. по 26–28 г, сир – 2 шм. по 20 г
	Вказівки	Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.
2-7 Сир у панірувальних сухарях	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4–5 шт. по 25 г кожен), половина яйця, панірувальні сухарі – 3–5 г
	Вказівки	Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-8 Риба по-московськи	270 г	01 Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г 02 Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) 03 Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, третій сир – 25 г
	Вказівки	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (01). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налійте половину сметани в керамічну миску (в центр) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (03). Потім продовжте приготування.
2-9 Стейки з лосося на грилі	150–170 г	Стейк із лосося з кісткою і шкірою – 200–250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	Вказівки	Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.
2-10 Курачі ніжки з чорносливом	325 г (2 шт.)	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курачі ніжки – 2 шт. (по 160–180 г), чорнослив – 5–7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки	Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курачі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-11 Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	01 Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
		02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон. (01) Вилийте на тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		
2-12 Форель, запечена з овочами	210–240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220–250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, масло – 5 г
		Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.
2-13 М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г
		Вказівки Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуєте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-14 Лінійні голубці	225 г (2 шт.)	01 М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1–2 г, чорний перець мелений – ½ г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
		02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
Вказівки Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
2-15 Котлети	114 г (2 шт.)	01 Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл 02 Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г 03 Панірувальні сухарі – 5 г
		Вказівки Вилийте молоко на хліб (01). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (02). Сформуєте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (03). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.
2-16 Печена картопля	140–180 г (1–2 шт.)	Велика картопля – 160–200 г (1–2 шт.)
		Вказівки Помийте картоплю і проколійте шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-17 Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
2-18 Риба по-староросійськи	340 г	01 Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл 03 Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (02). Додайте рибу та лавровий лист (03). Потім продовжте приготування.	
2-19 Заморожена піца	350 г	Заморожена піца – 350 г
	Вказівки Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-20 Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350–370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, подрібнена петрушка – 10 г, палички.
	Вказівки Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15–20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
2-21 М'ясо по-болярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	Вказівки Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампінйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.	
2-22 Кулебяка із сьомгою	180 г	Заморожене листкове тісто – 130 г; начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	Вказівки Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.	

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-23 Гречаники	224 г	01 Кисломолочний сир 9% – 120–140 г, цукор – 10–15 г, сіль – ½ г, яйце – ½ шт, зварена гречка – 140 г 02 Масло – 5 г, панірувальні сухарі – 1–2 г 03 Сметана – 30 г
		Вказівки Змішайте усі інгредієнти (01). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (02). Зверху вилийте сметану (03). Увімкніть програму.
2-24 Курачий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
		Вказівки Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-25 Фарширований м'ясом болгарський перець	480–500 г (2 шт.)	01 Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина і свинина). – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
		Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (01). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
2-26 Фрикадельки в томатному соусі	265 г (2 шт.)	01 М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1–2 г, чорний мелений перець – ½ г (б) Наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
		Вказівки Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-27 Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	Вказівки	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.

3. Суп

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-1 Вівсянка	260 г	Суша вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Вказівки	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
3-2 М'ясна солянка	340 г	01 Нарізана соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл 02 Каперси – 7 г, нарізані солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт, м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.
3-3 Борщ	340 г	01 Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г 02 М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт, оцет 9% – 5 мл за бажанням
	Вказівки	Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму, Щойно піч подасть звуковий сигнал, ретельно перемішайте і продовжте приготування.

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-4 Курачий бульйон із вермішелью	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.	
3-5 Капусняк	250 г	01 Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
		02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
Вказівки Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.		
3-6 Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.	
3-7 Корейський рамен	120 г (1 пакет)	1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл
	Вказівки Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколіть плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-8 Суп з пельменями	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.	
3-9 Гречка	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	Вказівки Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

4. Напої

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

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-6 Чай з імбиром і лимоном	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, лимон – 1 шматок, імбир – за смаком, чай листовий – 0,5 ч. л.
	Вказівки Залити чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
4-7 Какао	200–250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
	Вказівки Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
4-8 Гарячий шоколад	350–400 мл	Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10 %) – 250 мл, вода – 1–2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком.
	Вказівки Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
4-9 Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	Вказівки Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.	
4-10 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.	

Використання мікрохвильової печі

5. Овочі / запіканки

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

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
5-6 Почищена картопля	250 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45–60 мл (3–4 ст. л.) води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Залиште на 2–3 хвилини.
5-7 Коричневий рис	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 5–10 хвилин.
5-8 Макарони з цільнозернової муки	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 500 мл окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1 хвилину.
5-9 Кіноа	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 1–3 хвилини.
5-10 Булгур	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 2–5 хвилин.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
5-11 Овочева запіканка	500 г	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 2–3 хвилини.
5-12 Помідори-гриль	400 г	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 1–2 хвилини.

6. Птиця / риба

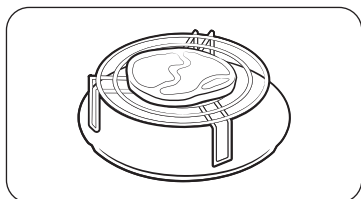
Код/Страва	Розмір порції	Вказівки
6-1 Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-2 Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-3 Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилини.
6-4 Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилини.
6-5 Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилини.
6-6 Свіжа форель	200 г (1 рибина)	Покладіть 1 свіжу цілу рибину в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-7 Риба на грилі	300 г	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля однієї головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 3 хвилини.
6-8 Стейки з лосося на грилі	400 г (2 стейки)	Рівномірно викладіть рибні стейки на решітку для гриля. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 2 хвилини.

Використання мікрохвильової печі

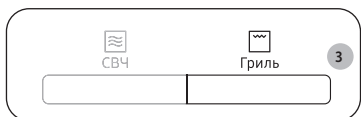
Приготування в режимі гриля

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

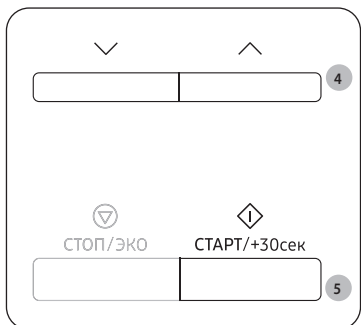
- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.
- Використання решітки для гриля забезпечує кращі результати приготування та оптимальний ефект гриля.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, натиснувши на кнопку.
2. Викладіть продукти на середину решітки для гриля і закрийте дверцята.



3. Натисніть кнопку **Гриль**.
 - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (🔥).
 - Температуру гриля встановити неможливо.



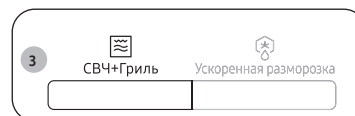
4. Щоб встановити потрібний час приготування на грилі, натискайте кнопку **вниз** або **вгору**.
 - Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
5. Щоб розпочати приготування на грилі, натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**.
 - Після завершення приготування на грилі піч подасть 4 звукові сигнали, і на дисплеї панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

Поєднання мікрохвиль та гриля

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

⚠ УВАГА

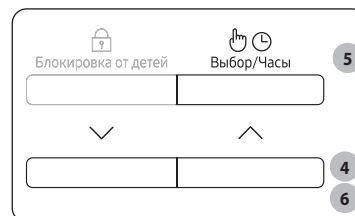
- Завжди використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.
- Використання решітки для гриля забезпечує кращі результати приготування та оптимальний ефект гриля.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, натиснувши на кнопку.
2. Викладіть продукти на середину решітки для гриля і закрийте дверцята.

3. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі + гриль)**.

- На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (🔥, 📶) та рівень потужності за замовчуванням (600 Вт).



4. За допомогою кнопок **вниз** або **вгору** виберіть потрібний рівень потужності.
 - Можна вибрати такий рівень потужності: 600 Вт, 450 Вт або 300 Вт.
 - Температуру гриля встановити неможливо.
5. Тоді натисніть кнопку **Выбор/Часы (Вибрати/Годинник)**.



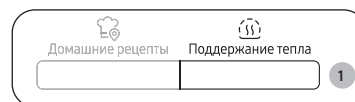
- Щоб встановити потрібний час приготування, натискайте кнопку **вниз** або **вгору**.
 - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
- Щоб розпочати приготування, натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**.
 - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

Використання функції Зберігання страви теплою

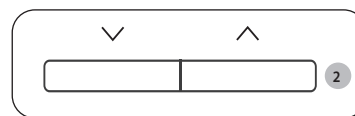
Цей режим дає можливість зберегти страву теплою до подачі на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл.

ПРИМІТКА

- Час функції **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)** встановлено на 60 хвилин.



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



- За допомогою кнопок **вниз** або **вгору** виберіть потрібні налаштування.
 - 1. Висока температура
 - 2. Помірна температура



- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с)**.
 - Щоб зупинити розігрівання, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)**.

УВАГА

- Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Цю програму призначено для зберігання теплою щойно приготованої страви.
- Не накривайте страву кришкою і не обгортайте плівкою.
- Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.
- Після запуску функції зберігання страви теплою встановлений час змінити неможливо.

Посібник із вибору посуду

Використання функції блокування від дітей

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрыти» піч, щоб її не могли ввімкнути діти та особи, які не вміють нею користуватися.

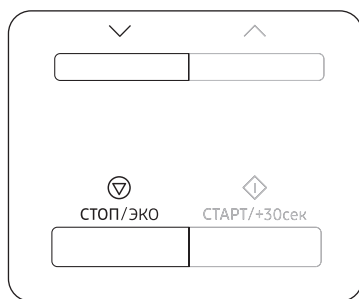


- Щоб активувати функцію **блокування від дітей**, натисніть кнопку одночасно натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку **Блокировка от детей (Блокування від дітей)**.
 - Панель керування заблоковано, і на дисплеї панелі керування відображається індикація «L».
- Щоб вимкнути функцію **блокування від дітей**, знову натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку **Блокировка от детей (Блокування від дітей)**.



Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



- Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)** та **вниз**.
 - На панелі керування з'явиться індикація **«ВИМКНЕНО»**.
- Щоб знову вимкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ / Еко)** та **вниз**.
 - На панелі керування з'явиться індикація **«ВВІМКНЕНО»**.

Посібник із вибору посуду

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

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

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

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
<ul style="list-style-type: none"> Полістиролові горнята та контейнери Паперові пакети чи газети Папір вторинної переробки або металеві затискачі 	X	Можє спалахнути.
Скляний посуд	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
<ul style="list-style-type: none"> Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл Тонкий скляний посуд 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
<ul style="list-style-type: none"> Скляні банки 	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд <ul style="list-style-type: none"> Тарілки Затискачі для пакетів для замороження 	✗	Можє спричинити іскріння або займання.
Папір <ul style="list-style-type: none"> Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір Папір вторинної переробки 	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> Ємності Плівка Пакети для замороження 	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
	✓	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколить виделкою.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано

✓✗ : використовувати обережно

✗ : небезпечно

Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.

Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

Приготування страв

Посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

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

Посібник із вибору посуду

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½–5½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Броколі	300 г	600 Вт	9-10
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Горошок	300 г	600 Вт	7½–8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7½–8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	8-9
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г	800 Вт	4–4½
	500 г		7–7½
Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште на 3 хвилини.			
Брюссельська капуста	250 г	800 Вт	5½–6½
	Вказівки Додайте 60–75 мл (4–5 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Морква	250 г	800 Вт	4½–5
	Вказівки Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште на 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г	800 Вт	5–5½
	500 г		8½–9
Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини. Залиште на 3 хвилини.			
Цукіні	250 г	800 Вт	3½–4
	Вказівки Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	800 Вт	3½–4
	Вказівки Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 ст. л. лимонного соку. Залиште на 3 хвилину.		
Цибуля-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	Вказівки Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште на 3 хвилину.		
Гриби	125 г	800 Вт	1½–2
	250 г		3–3½
Вказівки Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Залиште на 3 хвилину.			
Цибуля	250 г	800 Вт	5½–6
	Вказівки Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилину.		
Болгарський перець	250 г	800 Вт	4½–5
	Вказівки Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште на 3 хвилину.		
Картопля	250 г	800 Вт	4-5
	500 г		7½–8½
Вказівки Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште на 3 хвилину.			
Бруква	250 г	800 Вт	5–5½
	Вказівки Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште на 3 хвилину.		

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

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

Нотатка: після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте окріп, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою.

Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	16-17
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилину.		
Коричневий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	21-22
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилину.		
Суміш рису (звичайний рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилину.		
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	800 Вт	18-19
	Вказівки Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилину.		
Макаронні вироби	250 г	800 Вт	11-12
	Вказівки Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште на 5 хвилину.		

Посібник із приготування їжі

Розігрівання страв

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

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

Розміщення посудини і використання кришки

Намагайтеся не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, оскільки за час повного прогрівання вони зазвичай переварюються та висушуються. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – з використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

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

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

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки в майбутньому. Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

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

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

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

Повторне розігрівання рідин

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому закипанню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

Розігрівання дитячого харчування

Дитяче харчування:

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

Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру.

Рекомендована температура подавання становить 30–40 °C.

Дитяче молоко:

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрусіть пляшечку перед тим, як залишити її, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання становить прибіл. 37 °C.

Примітка.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 горнятко)		1½–2
Вказівки Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилини.			
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3–3½
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6
	Вказівки Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Вказівки Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.		

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		50 с–1 хв.
Вказівки Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і залиште принаймні на 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			

Посібник із приготування їжі

Розморожування вручну

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

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутроці, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

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

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

Для завершення процесу розморожування дайте риби, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження різниться залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

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

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
М'ясо			
Фарш із яловичини	250 г	180 Вт	6½–7½
	500 г		10-12
Стейки зі свинини	250 г	180 Вт	7½–8½
	Вказівки Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Після приготування дайте страві постояти 5-25 хвилин.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
М'ясо птиці			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
Ціла курка	900 г	180 Вт	28-30
	Вказівки Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Після приготування дайте страві постояти 15-40 хвилин.		
Риба			
Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6-7 12-13
	Вказівки Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Після приготування дайте страві постояти 5-15 хвилин.		
Фрукти			
Ягоди	250 г	180 Вт	6-7
	Вказівки Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Після приготування дайте страві постояти 5-10 хвилин.		
Хліб			
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½–1 2–2½
Тости / канапки	250 г	180 Вт	4½–5
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	180 Вт	8-10
	Вказівки Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Після приготування дайте страві постояти 5-20 хвилин.		

Гриль

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

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Пам'ятайте, що в режимі гриля страву слід класти на високу решітку, якщо не рекомендовано інше.

Мікрохвилі + гриль

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими: 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматків курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться у таблиці з відомостями про приготування у режимі гриля.

Важлива примітка.

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

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

Посібник із приготування їжі

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

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

Заморожений продукт	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (прибл. по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль 1-1½ 2-2½	Лише гриль 1-2 1-2
	Вказівки Покладіть булочки по колу на решітку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Після приготування дайте страві постояти 2-5 хвилин.			
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9	-
	Вказівки Покладіть 2 заморожені батони поруч на решітку. Після приготування на грилі: Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + гриль	13-14	-
	Вказівки Покладіть заморожену страву в маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте посудину на решітку. Після приготування на грилі: Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль 18-19	Лише гриль 1-2
	Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Після приготування на грилі: Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + гриль	5-5½	3-3½
	Вказівки Покладіть шматки курки в клярі на решітку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.			
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + гриль	9-11	4-5
	Вказівки Розкладіть چیпси рівномірно на решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.			

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Попередньо нагрійте гриль протягом 3-4 хвилин.

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

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г)	Лише гриль	6-8	4-5½
	Вказівки Покладіть тости поруч на решітку.			
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3
	Вказівки Викладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.			
Помідори-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
			4½-5½	2-3
			7-8	
Вказівки Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на решітку.				
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3½-4	-
	Вказівки Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на решітку. Викладіть 2 тости навпроти один одного на решітку. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + гриль	4½-5½	-
	8-9			
Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на решітці, зрізаною стороною до гриля.				

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Шматки курки	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10-12	12-13
	Вказівки Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині решітки. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Відбивні з баранини/ яловичини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	12-15	9-12
	Вказівки Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі: Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль 7-8	Лише гриль 6-7
	Вказівки Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі: Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г)	300 Вт + гриль	4–4½	-
	2 яблука (прибл. 400 г)		6-7	
Вказівки Виріжте з яблука середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.				
Смажена курка	1200 г	Мікрохвилі + гриль	450 Вт + гриль 22-24	300 Вт + гриль 23-25
	Вказівки Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудинкою донизу, а потім догори. Після приготування на грилі залиште в печі на 5 хвилини.			

Підказки і поради

Топлення кристалізованого меду

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

Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопить.

Приготування глазури (для пирогів і печива)

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

Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте під кришкою протягом 10–12 хвилин на рівні потужності 800 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

Готування пудингу та заварного крему

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6 ½-7 ½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 600 Вт.

Давайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

Усунення несправностей та інформаційні коди

Усунення несправностей

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

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

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтесь увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть усі предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібralися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.

Проблема	Причина	Вирішення
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горнятко води (горнятко має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із пласким дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНИТИ / ЕКО) .
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо ввімкнено функцію «Домашні рецепти», звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши страву, натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (ПУСК / +30 с) ще раз, щоб знову запустити піч.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.

Проблема	Причина	Вирішення
<ol style="list-style-type: none"> На печі є краплі води. Через зазор у дверцятах виходить пара. У печі залишається вода. 	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю мікрохвильової печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
Яскравість світла в печі змінюється.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю мікрохвильової печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю мікрохвильової печі.
Скляна тарілка		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Скляна тарілка повільно рухається під час обертання.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібрані залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Гриль		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте мікрохвильову піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути мікрохвильову піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути та приберіть залишки їжі з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.
Мікрохвильова піч		
Піч не нагріває продукти.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте мікрохвильову піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути мікрохвильову піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути та приберіть залишки їжі з нагрівальних елементів.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.
Піч не готує належним чином.	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування печі та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте придатний для печі посуд із гладким дном.

Інформаційний код

Інформаційний код	Причина	Вирішення
C-d0	Кнопки управління натиснуто понад 10 секунд.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

ПРИМІТКА

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

Технічні характеристики

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

Модель	MG23A7013A*
Джерело живлення	230 В, 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2400 Вт
Мікрохвилі	1300 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні розміри	489 x 275 x 362 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага	
Нетто	близько 14,5 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Пам'ятка

ПОЗНАЧКА ЦЕНТРУ



ПОЗНАЧИТИ ТУТ



ПОЗНАЧИТИ ТУТ

ПРАВА СТОРОНА

Шаблон для встановлення

ЛІВА СТОРОНА



ПОЗНАЧИТИ ТУТ



ПОЗНАЧИТИ ТУТ

ПОЗНАЧКА ЦЕНТРУ

Пам'ятка

Пам'ятка

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

Адреса виробника: (Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 16677

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

Країна виробництва: Малайзія

Імпортер в Україні: ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані»,
01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57 приймає претензії від споживача,
а також забезпечує виконання гарантійних зобов'язань виробника
і організацію технічного обслуговування виробу

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/uz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support



DE68-04660M-00

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

MG23A7013A*



SAMSUNG

Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары	3		
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	3		
Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер	6		
Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары	7		
Шектеулі кепілдік	8		
Құрылғы тобының сипаттамасы	8		
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	8		
Орнату	9		
Керек-жарақтары	9		
Орнату үшін қоса берілген жабдық	9		
Бұрылмалы табақ	10		
Өлшемдері	11		
Микротолқынды пешті орнату	11		
Күтім көрсету	13		
Тазалау	13		
Ауыстыру (жөндеу)	13		
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	13		
Микротолқынды пештің функциялары	14		
Микротолқынды пеш	14		
Басқару панелі	14		
Микротолқынды пешті пайдалану	15		
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	15		
Пісіру/Қыздыру	16		
Уақытты орнату	17		
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері	17		
Пісіру уақытын реттеу	18		
		Пісіруді тоқтату	18
		Қуатты үнемдеу режимін орнату	19
		Жылдам жібіту функциясын пайдалану	19
		Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін пайдалану	20
		Гриль жасау	32
		Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану	33
		Жылы ұстау функциясын пайдалану	34
		Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану	34
		Сигнал құралын өшіру	34
		Ыдысқа қатысты нұсқаулар	35
		Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес	36
		Микротолқындар	36
		Пісіру	36
		Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес	38
		Қыздыру	38
		Сұйықтарды қыздыру	39
		Бала тағамын қыздыру	39
		Қолмен жібіту	40
		Гриль	41
		Микротолқын + гриль	42
		Ақыл-кеңес	44
		Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды	44
		Ақаулық себептерін анықтау	44
		Техникалық параметрлері	48

Қауіпсіздік нұсқаулары

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

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

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

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

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

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

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

- қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;
- таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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

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, тағам қалдықтарын алу керек.

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

Құрылғыны кіріктірілген құрылғы ретінде ғана пайдалану керек. Құрылғыны ас үй жиһазына орнатуға болады.

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 немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балаларға ересектердің бақылауынсыз тазалауға және жөндеуге тыйым салынған.

Бұл құрылғыны орнатқаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы электр ережесіне сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

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

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

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

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

Микротолқынды пештің ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы аралас режимде жұмыс істеген кезде қызу пайда болатындықтан, балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

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

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

Бүмен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

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

НАЗАР САЛЫҢЫЗ: Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа

мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

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

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

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

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

Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын 8 жастан асқан балалар, басқаның қадағалауымен орындай алады.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

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

Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.

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

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

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

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

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

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

Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.

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

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

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

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

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

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

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

Пешке су құюға немесе суды тура бұркіуге болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.

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

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

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

Микротолқынға қатысты ескерту

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

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

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

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

Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр тоғы ұшқындауы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

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

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

Жарылыс қаупін болдырмау үшін қабығы бар жұмыртқаларды немесе бітеу пісірілген жұмыртқаларды қыздырмаңыз. Тұмшаланып жабылған немесе вакуум сауыттарды, 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 оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.

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

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

Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Есігі ашық тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік бекітпелеріне тиімеңіз (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.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Шектеулі кепілдік

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

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

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

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

Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған.

Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.

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

Құрылғы тобының сипаттамасы

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

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



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

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

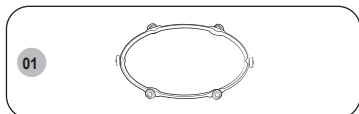
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

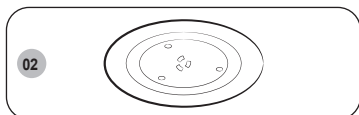
Орнату

Керек-жарақтары

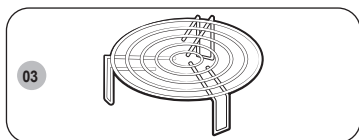
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.



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.

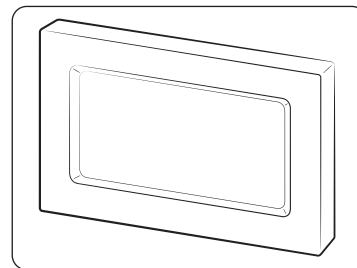


03 Гриль тор, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

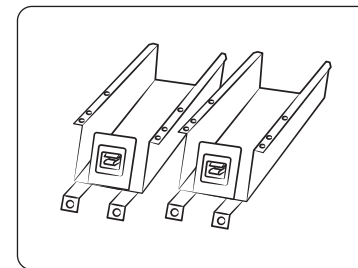
⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз іске қоспаңыз.

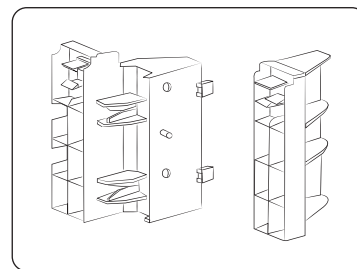
Орнату үшін қоса берілген жабдық



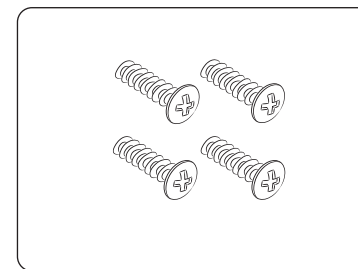
Жиек



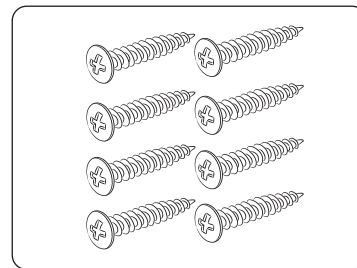
ВКТ-тағаны (2)



Ұстағыш жиек (сол және оң жақ)



А бұрандасы (4)



В бұрандасы (8)

Орнату

Микротолқынды пешті орнату нұсқаулығы

Бұл құрылғы ЕО стандарттарына сай келеді.

Орам материалдары мен құрылғыны тастау.

Құрылғының орам материалын қайта өңдеуге болады.

Келесі материалды қолдануға болады:

- Қартон;
- Полиэтилен таспа (PE);
- Фреонсыз полистирол (қатты полистирол көбік).

Осы материалдарды жергілікті заңнамаға сай тиісінше тастау керек.

Қолданыстан шыққан тұрмыстық құрылғыларды дұрыс тастау туралы ақпаратты әкімшілік мекеме бере алады.

Қауіпсіздік

Бұл құрылғыны тек білікті техник маман ғана қосуға тиіс.

Бұл тұрмыста қолдануға арналған микротолқынды пеш.

Бұл пешті тек тағам пісіру үшін ғана қолдану керек.

Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады.

Жас балалар құрылғыға жақындаса, мына ескертулерді есте ұстаңыз.

Кәдімгі тұшпапештің қасына жақын орнату.

- Егер микротолқынды пешті кәдімгі тұшпапештің қасына орнату керек болса, қатты қызып кетпес үшін осы пештердің арасында ауа айналуға жеткілікті орын болуға тиіс, себебі температура өте жоғары болса, жиек майысып қалуы мүмкін. Сондай-ақ, кәдімгі тұшпапешті өндірушінің құрылғыны орнату нұсқауларын міндетті түрде орындау керек.
- Кіріктіріліп орнатылатын микротолқынды пешті кәдімгі тұшпапештің үстіне орнату керек, себебі микротолқынды пештің желдету жүйесіне кәдімгі тұшпапештен бөлінетін ыстық ауа кері әсері етуі мүмкін.

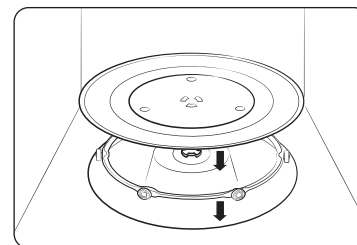
Электр қосылымы

Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек.

Егер тұрақты қосылымды жүзеге асыру қажет болса, желіге контактарының арасы кем дегенде

3 мм көп полюсті ажыратқыш орнатылуға тиіс. Микротолқынды пешті орнату

Бұрылмалы табақ

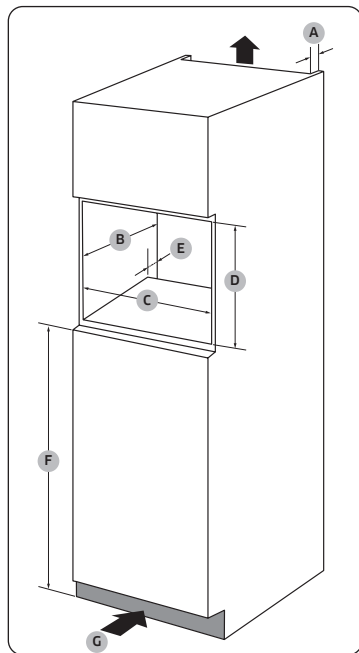


1. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айналу алатындығына көз жеткізіңіз.
2. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

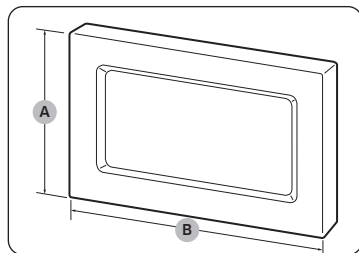
- Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған, 3 істікшелі ағытпасы бар, 230 Вольтті, 50 Гц АТ розеткасына жалғаңыз. Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.
- Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келуі керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Өлшемдері



Ас үй жиһазы

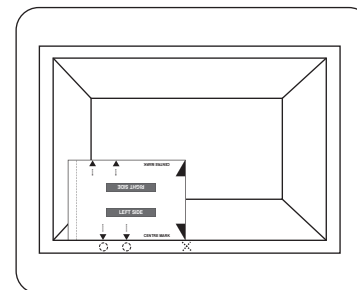
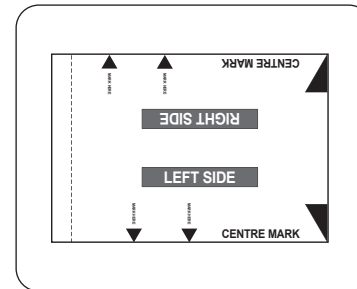
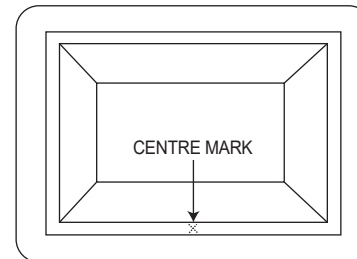
A	50 мм
B	550 мм
C	560(+8) мм
D	362 мм
E	50 мм
F	850 мм
G	200 см ²



Жиек

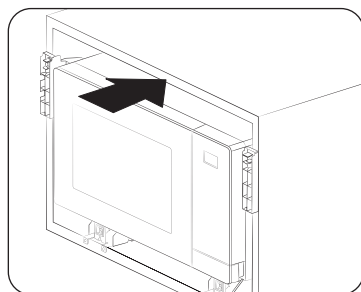
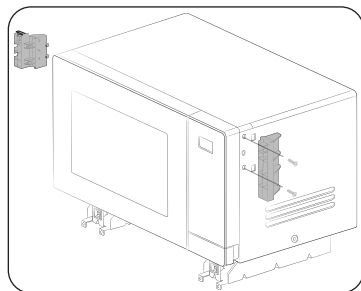
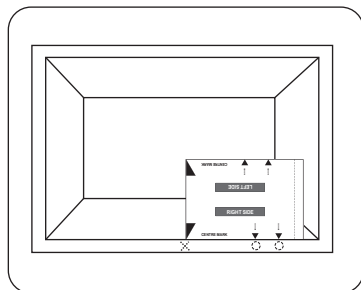
A	381 мм
B	596 мм

Микротолқынды пешті орнату



1. Шкафтың ұзындығын өлшеп, ортасына белгі қойыңыз.
2. 49-беттегі шаблон парақты қиып алыңыз.
3. Шаблон парақтың оң жағындағы «ОРТАҢҒЫ БЕЛГІНІ» шкафтағы ортаңғы белгіге туралаңыз.
 - «СОЛ ЖАҒЫ» мәтіні тігінен тұрғанына көз жеткізіңіз.
4. Шкафтағы винт тесіктерінің орындарын белгілеңіз.

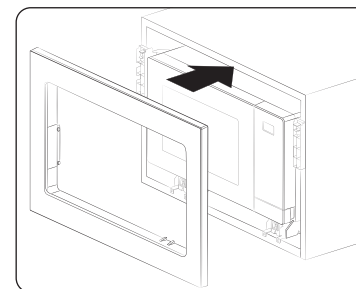
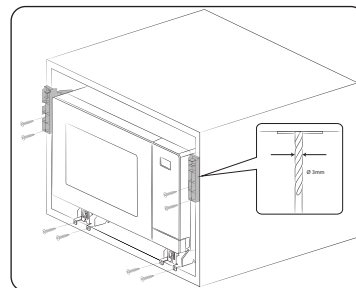
Орнату



5. Шаблон парақты 180 градусқа бұрыңыз.
6. Шаблон парақтың енді сол жағында орналасқан «ОРТАҢҒЫ БЕЛГІНІ» шкафтағы ортаңғы белгіге туралаңыз.
7. Шкафтағы винт тесіктерінің орындарын белгілеңіз.

8. Берілген винттерді (А түрі) пайдаланып, екі ұстағыш жиекті микротолқынды пештің сол және оң жағына бекітіңіз.
 - Кронштейндердегі белгілерді (L: сол жағы, R: оң жағы) тексеріп, оларды дұрыс жаққа бекітіңіз.

9. Микротолқынды пешті шкафқа кіргізіңіз. Содан кейін кронштейн тесіктерін 4 пен 7-қадамдағы белгілерге туралаңыз.



10. Кронштейндерді бекіту үшін, шкафта 3 мм бұрғымен тесіктер бұрғылаңыз. Сосын берілген винттермен (В түрі) бекітіңіз.

11. Жиекті бекітіп, электр кабельдерінің барлығын жалғаңыз. Құрылғының істеп тұрғанына 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.

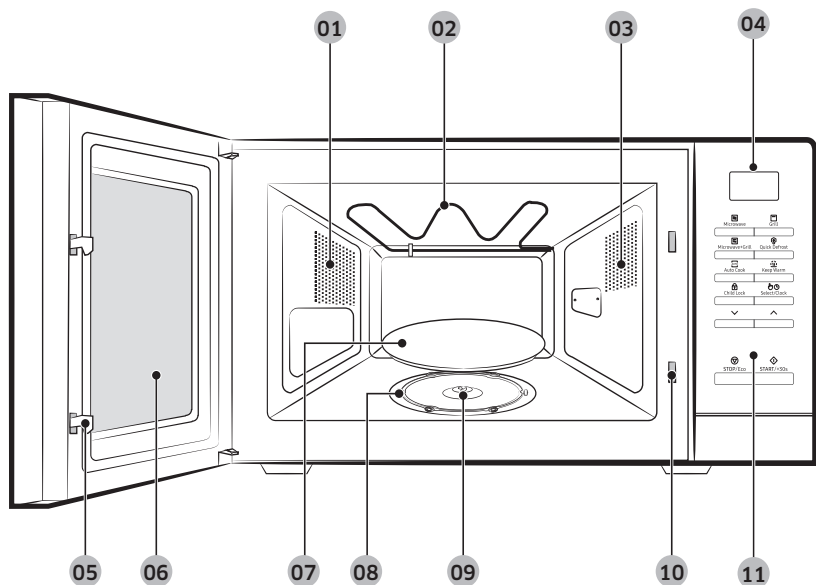
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- 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



Микротолқынды пештің функциялары

- | | | |
|---|----------------------|-----------------|
| 01 Желдеткіш саңылаулар | 02 Қыздырғыш элемент | 03 Шам |
| 04 Дисплей | 05 Есік бекітпелері | 06 Есік |
| 07 Бұрылмалы табақ | 08 Айналмалы шығырық | 09 Жалғастырғыш |
| 10 Қауіпсіздік бекітпесінің саңылаулары | 11 Басқару панелі | |

Басқару панелі



- | |
|--|
| 01 Дисплей |
| 02 СВЧ (Микротолқын) |
| 03 Гриль |
| 04 СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль) |
| 05 Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту) |
| 06 Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептілері) |
| 07 Поддержание тепла (Жылы ұстау) |
| 08 Блокировка от детей (Бала қауіпсіздігінің құралы) |
| 09 Выбор/часы (Таңдау/Сағат) |
| 10 Жоғары/Төмен |
| 11 СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко) |
| 12 СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек) |

Микротолқынды пешті пайдалану

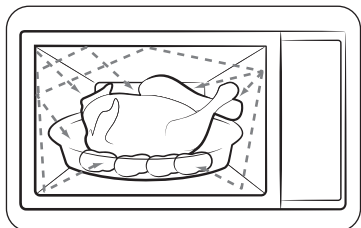
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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

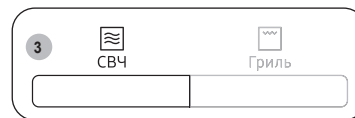
- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі.
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей.

Микротолқынды пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы микротолқынды пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, **44 - 47-беттегі “Ақаулық себептерін анықтау”** тарауын қараңыз.

ЕСКЕРТПЕ

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



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

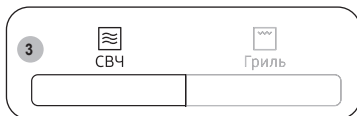
Микротолқынды пешті пайдалану

Пісіру/Қыздыру

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Микротолқынды пешті қараусыз қалдырардың алдында әрқашан пісіру параметрлерін тексеріңіз.

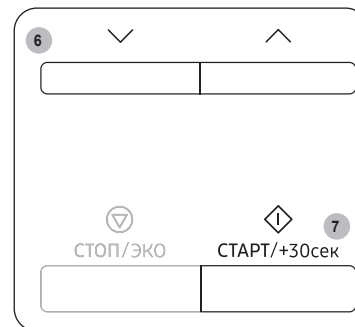
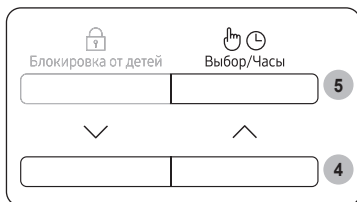


1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін түймені басыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз.

3. **СВЧ (Микротолқын)** түймесін басыңыз.
 - Басқару панелінің дисплейінде тиісті (☰) белгішесі мен ең жоғары қуат (800 Вт) деңгейі көрсетіледі.
4. Қажетті қуат деңгейін таңдау үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
 - Қажетті қуат деңгейі туралы ақпарат үшін “4” тарауын 32 - беттен қараңыз.
5. Сосын **Выбор/часы (Таңдау/Сағат)** түймесігін басыңыз.



6. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
 - Басқару панелінің дисплейінде пісіру уақыты көрсетіледі.
7. 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 панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигнал 3 рет минутына бір реттен естіледі.

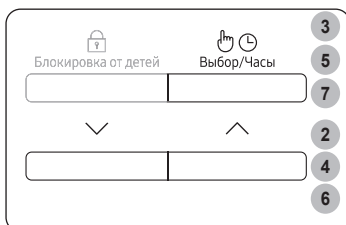
Уақытты орнату

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. Сағатты келесі режимге қою үшін
 - 24-сағаттық режим.
 - 12-сағаттық режим.
2. Уақыттың көрсетілу форматын **Төмен** немесе **Жоғары** өту түймешігін басып орнатыңыз.
3. **Выбор/часы (Таңдау/Сағат)** түймесін басыңыз.
4. Сағатты орнату үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
5. **Выбор/часы (Таңдау/Сағат)** түймесін басыңыз.
6. Минутты орнату үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
7. **Выбор/часы (Таңдау/Сағат)** 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. Алты 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.

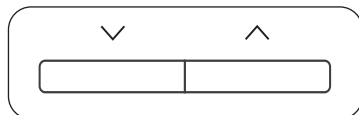
- Мысалы: Үш минут қосу үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін алты рет басыңыз.

ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Пісіру уақытын тек көбейтуге болады.

2-ші тәсіл

Пісіру уақытын реттеу үшін **Төмен** немесе **Жоғары** 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

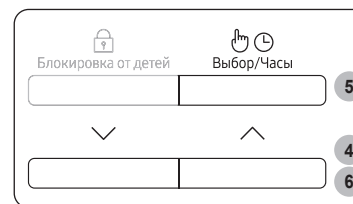
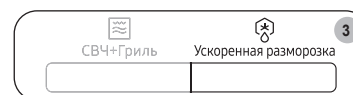
Параметрдің ортасында 25 минут ішінде ешбір функцияны таңдамасаңыз немесе әрекетті тоқтатсаңыз, құрылғы күту режиміне оралады. Сонымен қатар егер пештің есігін ашып қойсаңыз, ішкі шам 5 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

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 түймені басыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)** режимін басыңыз.
4. Тағам түрін таңдау үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз, содан кейін **Выбор/часы (Таңдау/Сағат)** түймесін басыңыз
 - Қосымша ақпарат үшін “Жылдам жібіту бағдарламасының сипаттамасы” тарауын 20 - беттен қараңыз.
5. Сосын **Выбор/часы (Таңдау/Сағат)** түймешігін басыңыз.
6. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін орнату үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
7. Тағамды жібіте бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
 - Микротолқынды пештен сигнал естілген кезде есікті ашып, тағамды аударыңыз.
8. Есікті жауып, тағамды жібіту үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
 - Тағамды жібіту уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналды 3 рет минутына бір реттен естіледі.

Микротолқынды пешті пайдалану

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.

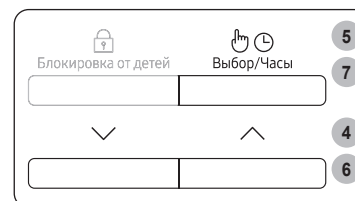
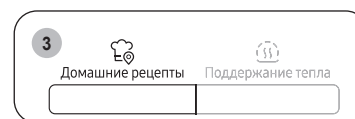
Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Ет	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
2 Құс еті	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде 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. Уақыттың жартысы өткенде 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.

Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін пайдалану

Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі режимінде 73 алдын ала бағдарламаланған пісіру параметрлері бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Әрқашан микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін түймені басыңыз.
2. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі)** режимін басыңыз.
4. Қажетті санатты таңдау үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз..
 - 1) Үй десерті
 - 2) Орыс дәстүрімен пісіру рецептілері
 - 3) Көже
 - 4) Сусындар
 - 5) Көкөністер/Дәнді дақылдар
 - 6) Құс/Балық еті
5. Сосын **Выбор/часы (Таңдау/Сағат)** түймесігін басыңыз.
6. Тағам түрін таңдау үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
 - Қосымша ақпарат үшін **“Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі бағдарламасының сипаттамасы”** тарауын **21 - 32** беттерден қараңыз.
7. Сосын **Выбор/часы (Таңдау/Сағат)** түймесігін басыңыз.



8. Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін 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 73 алдын ала бағдарламаланған пісіру функциялары үшін тағам мөлшері және тиісті нұсқаулар берілген.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тағамды алған кезде тұшпашеш қолғабын киіңіз.

Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі бағдарламасының сипаттамасы

1. Үй десерті

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1 Жаңғақ торты	1 порция	120 г ұн, 150 г сары май, 100 г қоңыр қант, 2 дн жұмыртқа, 50 г грек жаңғағы (ұсақталған), 4 г қопсытқыш ұнтақ
	Нұсқаулар <ol style="list-style-type: none"> 1. Шараға сары май мен қоңыр қантты салыңыз. 2. Жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. 3. Ұнға қопсытқыш ұнтақты қосып, араластырыңыз. 4. Грек жаңғағын қосып, жақсылап араластырыңыз. 5. Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз. 6. Шараны микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-1]. 7. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз. 	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-2 Банан қосылған нан	1 порция (6 дана)	3 дана банан, 120 г құймақ қоспасы, 120 г сүт, 1 дн жұмыртқа, 2 ас қасық уыт сиробы.
	Нұсқаулар <ol style="list-style-type: none"> 1. Бананды тураңыз. 2. Шараға құймақ қоспасын, сүтті, жұмыртқаны және уыт сиробын құйыңыз. 3. Бананды қосып, жақсылап араластырыңыз. 4. Қоспаны 6 қағаз тостаққа құйыңыз. 5. Қағаз тостақтарды микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-2]. 6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз. 	
1-3 Көтеріліп піскен торт	1 порция	170 г ұн, 50 г сары май, 150 г қант, 3 дн жұмыртқа, 10 г қопсытқыш ұнтақ
	Нұсқаулар <ol style="list-style-type: none"> 1. Шараға сары май мен қантты салыңыз. 2. Жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. 3. Ұнға қопсытқыш ұнтақты қосып, араластырыңыз. 4. Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз. 5. Шараны микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-3]. 6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз. 	
1-4 Брауни	1 порция	90 г ұн, ½ кесе сары май (еріген), 230 г қант, 2 дн жұмыртқа, 40 г какао ұнтағы
	Нұсқаулар <ol style="list-style-type: none"> 1. Шараға сары майды, шайқалған жұмыртқаны және қантты салыңыз. 2. Ұнға какао ұнтағын қосып, араластырыңыз. 3. Қоспаны майланған шыны немесе пластик шараға құйыңыз. 4. Шараны микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-4]. 5. Пісіріп болғаннан кейін, 20-30 минут қоя тұрыңыз. 	

Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5 Жұмыртқа пуддингі	1 порция (3 дана)	250 г сүт, 40 г қант, 2 дн жұмыртқа.
	Нұсқаулар 1. Екі жұмыртқаны шараға құйыңыз. Араластырығышпен жұмыртқаны шамалы көпіршітіңіз. Тым көп көпіршіктенбесі үшін араластырығыштың ұшын шараның түбінен жеткізбеңіз. 2. Басқа шараға сүт пен қантты араластырыңыз. 3. Сүтті көпіршітілген жұмыртқаға құйып, қоспаны араластырыңыз. 4. Жұмыртқа қоспасын майда көзді сүзгімен сүзіңіз. Шараның түбін құралмен қырыңыз. Бетіндегі көбікті қасықпен алып тастаңыз. 5. Қоспаны қайнатпа кремді бар тостақтарға құйыңыз. 6. Шараларды микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-5]. 7. Пісіріп болғаннан кейін тоңазытқышқа қойып, үстелге тартыңыз.	
1-6 Тостақтағы шоколад торт	1 порция	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
	Нұсқаулар 1. Сары май, жұмыртқа мен кремді жақсылап араластырып, тостаққа құйыңыз. 2. Ұн мен қантты қосып, араластыра беріңіз. 3. Какао мен ванильді қосып, мұқият араластырыңыз. 4. Шоколад чипсыды қосып араластырыңыз. 5. Тостақты микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-6]. 6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-7 Тостақтағы торт	1 порция	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
	Нұсқаулар 1. Сары май мен жұмыртқаны тостаққа салып, жақсылап араластырыңыз. 2. Ұнды, қантты, қопсытқыш ұнтақты қосып, араластыра беріңіз. 3. Бадам ұнтағы мен ванильді қосып, мұқият араластырыңыз. 4. Тостақты микротолқынды пешке салып, Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін таңдаңыз [1-7]. 5. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.	

2. Орыс дәстүрімен пісіру рецептілері

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1 Омлет	130-135 г	Жұмыртқа - 3 дн, сүт - 30 мл, тұз - 2 г
	Нұсқаулар Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	
2-2 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш -132 г	Шұжық – 2 дана әрқайсысы 50 г, сары май – 5 г, қалбырдағы бұршақ – 135 г (құрғақ салмағы)
	Нұсқаулар Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-3 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
	Нұсқаулар Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.	
2-4 Лимон қосылған булочка	190 г (5 дана)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - ½ дана, жылы су - 1 ас қасық, безендіруге арналған лимон қабығы: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
	Нұсқаулар Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.	
2-5 Сырник	2, әрқайсысы 95 г	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлау үшін)
	Нұсқаулар Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.	
2-6 Ірімшіктен жасалған тост	40-60 г	Тост наны – 2 тілім, әр тілімі 26-28 г, ірімшік – 2 тілім, әр тілімі 20 г
	Нұсқаулар Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-7 Нан қоқымдары қосылған ірімшік	125 г (5 дана)	Ірімшік - 125 г (4-5 тілім, әрбірі 25 г), жұмыртқа - ½ дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
	Нұсқаулар Ірімшікті 5 см x 5 см текше етіп тураңыз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
2-8 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	01 Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г 02 Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) 03 Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана, әр данасы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г
	Нұсқаулар Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(01). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (02) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(03). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
2-9 Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	Нұсқаулар Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.	

Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-10 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 – 150 мл
	Нұсқаулар Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпалаштен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	
2-11 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	01 Шошқаның мойын еті -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Нұсқаулар Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын қосыңыз. (01) Табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұшпалаштен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	
2-12 Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана, 220-250 г, тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, сары май - 5 г
	Нұсқаулар Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	

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

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-18 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	01 Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балықтауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ еzbесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл 03 Сазан немесе алабұға қоң еті– 150 г, лавр жапырағы – 1 жапырақ
		Нұсқаулар Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (01) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз (02). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (03). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
2-19 Мұздатылған пицца	350 г	Мұздатылған пицца – 350 г
	Нұсқаулар	Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-20 Арқан балық кәуабы	280 г	Ірі туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер.
		Нұсқаулар Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.

Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-21 Боярлар еті	260 г	Шошқаның мойыны - 280 г, 4-ке бөлінген, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
	Нұсқаулар Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-22 Ақсерке қосылған самса	180 г	Мұздатылған ашыған қамыр – 130 г, Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	Нұсқаулар Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріңіз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Қамырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
2-23 Крупеник	224 г	01 Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант - 10- 15 г, тұз - ½ г, жұмыртқа - ½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г 02 Сары май - 5 г, нан қиқымы - 1-2 г 03 Қышқыл қаймақ -30 г
	Нұсқаулар Барлық құраластарды араластырыңыз (01). Сарымай жағылған және нан қиқымы себілген шара тәрізді тәрелкеге салыңыз (02). Үстіне кілегей құйыңыз (03). Пісіре бастаңыз.	
2-24 Тауық кәуабы	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
	Нұсқаулар Филені 3 см x 3 см текшелеп тураңыз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-25 Ет толтырылған болгар бұрышы	480-500 г (2 дана)	01 Тәтті бұрыш - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиыр еті мен шошқа еті). - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл
		02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
Нұсқаулар Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз (01). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
2-26 Қызанақ тұздығы қосылған котлета	265 г (2 дана)	01 Ет котлеттері (а) Ақ нан- 30 г, сүт – 35 мл, тартылған ет (сиыр және шошқа еті). - 130 г тұз - 1- 2 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г (б) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
		02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
Нұсқаулар Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз (а). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз (б). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-27 Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
		Нұсқаулар Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.

Микротолқынды пешті пайдалану

3. Көже

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1 Ботқа	260 г	Көбір орыс ботқасы «Геркулес» - 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
	Нұсқаулар Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	
3-2 Солянка	340 г	01 Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 350 мл 02 Каперс – 7 г, үккіштен өткізілген тұздалған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, түрлі ет – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 300 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	
3-3 Борщ	340 г	01 Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант – 5 г 02 Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 650 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, егер қаласаңыз 5 мл 9 %-дық сірке су
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Тағам пісіре бастаңыз, тұмшاپештен сигнал естілген кезде, тағамды аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-4 Тауық етінен жасалған көже	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.	
3-5 Ци	250 г	01 Шошқаның туралған мойыны - 170 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г
	Нұсқаулар Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде аударыңыз да, (2) көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз". Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.	
3-6 Көкөніс сорпасы	350 г	Мұздатылған көкөністер – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	
3-7 Кәріс рамён кеспесі	120 г (1 орам)	Кәріс рамён кеспесі 1 орам, су (бөлме температурасында) – 550 мл
	Нұсқаулар Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға төзімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-8 Тұшпарасы бар сорпа	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш – 3-5 дана, лавр жапырағы – 1 дана.
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Өбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	
3-9 Қарақұмық	200 г	Қарақұмық – 100 г, тұз – 2 г, қайнаған су – 300 мл
	Нұсқаулар Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	

4. Сусындар

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

Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-5 Жидек сусыны	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, жас жидектер - 1 ас қасық.
	Нұсқаулар Жидектерді суға қосып, қантты дәм-татымына қарай қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
4-6 Зімбір мен лимон қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, лимон - 1 тілім, зімбір – дәміне қарай, жапырақ шай - 0,5 шай қасық.
	Нұсқаулар Шай жапырақтарын суға қосып, лимон тілімін салып, имбирьді дәм-татымына қарай сүзіп қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
4-7 Какао	200-250 мл	Сүт - 200 мл, қант - 2 шай қасық, какао - 1 шай қасық
	Нұсқаулар Какао мен қантты сүтке қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
4-8 Ыстық шоколад	350-400 мл	Қара шоколад - 100 г, сүт немесе қаймақ (10 %) - 250 мл, су - 1-2 ас қасық, қант - дәміне қарай, көпіршітілген крем - дәміне қарай
	Нұсқаулар Шоколадты үккіштен өткізіңіз. Су және сүт қосып араластырыңыз. Қоспаға айналғанша көпіршітіңіз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
4-9 Мүжидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
	Нұсқаулар Мұздатылған мүжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-10 Құрғақ жеміс компоты	200 мл	Кептірілген сары өрік – 25 г, өрік – 20 г, кептірілген алма – 15 г, қант – 10 г, лимон қышқылы – 2 шөкім, қайнаған су – 450 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	

5. Көкөністер/Дәнді дақылдар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-1 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 қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-2 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 қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-3 Жасыл бұршақ	250 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-4 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.
5-5 Өзегі алынбаған жүгері	250 г	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-6 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.
5-7 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.
5-8 Еленбеген ұн макаронны	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 өбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.
5-9 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.
5-10 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.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-11 Көкөніс гратині	500 г	Алдын ала пісірілген картоп тілімдері, кәді және қызанақ тілімдері тәрізді көкөністерді, тұздықты өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
5-12 Гриль қызанақтары	400 г	Қызанақтарды шайып, тазалап, жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты тордың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

6. Құс/Балық еті

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
6-1 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.
6-2 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.
6-3 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.
6-4 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.
6-5 Жаңа креветка	250 г	Керамика табақтағы асшаянды жуып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

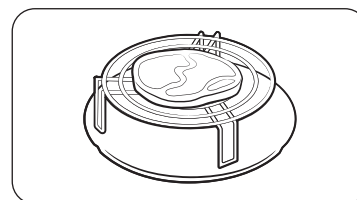
Микротолқынды пешті пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
6-6 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.
6-7 Гриль балығы	300 г	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.
6-8 Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	400 г (2 стейк)	Балық стейктерін гриль торына біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

Гриль жасау

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

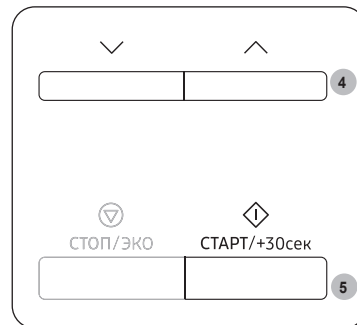
- Микротолқынды пештің ішіндегі ыдыс өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер гриль торын қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін түймені басыңыз.
2. Тағамды гриль торына қойыңыз да, есікті жабыңыз.



3. **Гриль** түймесін басыңыз.
 - Басқару панелінің дисплейінде тиісті (🔥) белгішесі көрсетіледі.
 - Гриль температурасын орната алмайсыз.



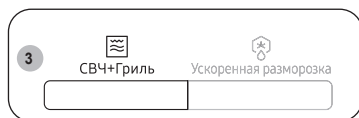
4. Қажетті гриль уақытын орнату үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
 - Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
5. Гриль жасай бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
 - Гриль жасау аяқталған кезде, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналы 3 рет минутына бір реттен естіледі.

Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану

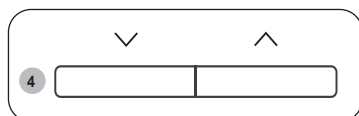
Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

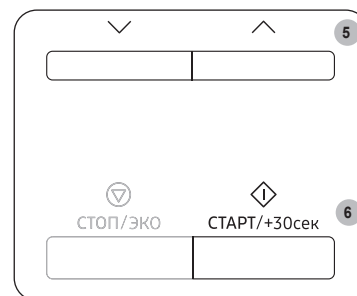
- Әрқашан микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.
- Микротолқынды пештің ішіндегі ыдыс өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Гриль торын қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсартуға болады.



1. Микротолқынды пештің есігін ашу үшін түймені басыңыз.
2. Тағамды гриль торына қойыңыз да, есікті жабыңыз.
3. **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** түймесін басыңыз.
 - Басқару панелінің дисплейінде тиісті (☰, ☷) белгішесі көрсетіледі және әдепкі қуат деңгейі (600 Вт) көрсетіледі.



4. Қажетті қуат деңгейін таңдау үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
 - 600 Вт, 450 Вт немесе 300 Вт қуат деңгейін таңдауға болады.
 - Гриль температурасын орната алмайсыз.



5. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
 - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.
6. Тағам пісіре бастау үшін **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** түймесін басыңыз.
 - Пісіру уақыты аяқталғанда, микротолқынды пеш 4 рет сигнал береді және басқару панелінің дисплейінде ағымдық уақыты көрсетіледі. Содан кейін пісіру циклінің соңы туралы сигналды 3 рет минутына бір реттен естіледі.

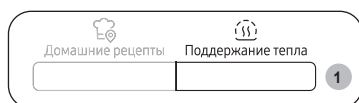
Микротолқынды пешті пайдалану

Жылы ұстау функциясын пайдалану

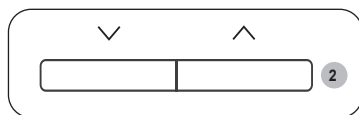
Жылы ұстау функциясы тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды. Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Жылы ұстау уақыты 60 минут деп көрсетілген.



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



2. Қажетті параметрді таңдау үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басыңыз.
 - 1. Ыстық
 - 2. Жұмсақ



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.
- Қақпақтармен немесе пластик таспамен жаппаңыз.
- Тағамды алған кезде тұмшапеш қолғабын киіңіз.
- Жылы ұстау функциясын қосқаннан кейін, орнату уақытын өзгерте алмайсыз.

Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану

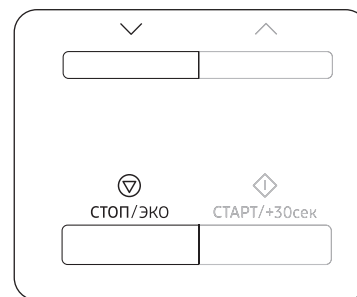
Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоймау үшін микротолқынды пешті “құлыптап” қоятын, арнайы бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.



- Бала қауіпсіздігінің құралын** белсенді күйге келтіру үшін **Блокировка от детей (Бала қауіпсіздігінің құралы)** түймесін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
 - Басқару панелі бұғатталып, басқару панелінің дисплейінде “L” көрсетіледі.
- Бала қауіпсіздігінің құралын** ажырату үшін **Блокировка от детей (Бала қауіпсіздігінің құралы)** түймесін қайтадан 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.



- Дыбыстық сигналды сөндіру үшін **Стоп/ЭКО (Тоқтату/ЭКО)** және **Төмен** түймелерін қатар басыңыз.
 - Басқару панелінде “Өшірулі” жазуы көрсетіледі.
- Дыбыстық сигналды қайта қосу үшін **Стоп/ЭКО (Тоқтату/ЭКО)** және **Төмен** түймелерін қайтадан қатар басыңыз.
 - Басқару панелінде “Қосулы” жазуы көрсетіледі.

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.

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

✓ : Ұсынылады

✓X : Сақтықпен пайдаланыңыз

X : 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 пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты

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

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.

Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	8-9
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері)	300 г	600 Вт	7½-8½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8-9
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе әр 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)
Брокколи	250 г	800 Вт	4-4½
	500 г		7-7½
Нұсқаулар Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Брюссель орамжапырағы	250 г	800 Вт	5½-6½
	Нұсқаулар 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Сәбіз	250 г	800 Вт	4½-5
	Нұсқаулар Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г	800 Вт	5-5½
	500 г		8½-9
Нұсқаулар Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Кәдіш	250 г	800 Вт	3½-4
	Нұсқаулар Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)
Баклажан	250 г	800 Вт	3½-4
	Нұсқаулар Баклажанды кішкене леп турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Порей пиязы	250 г	800 Вт	4½-5
	Нұсқаулар Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Саңырауқұлақ	125 г	800 Вт	1½-2
	250 г		3-3½
Нұсқаулар Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Пияз	250 г	800 Вт	5½-6
	Нұсқаулар Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұрыш	250 г	800 Вт	4½-5
	Нұсқаулар Бұрышты кішкене леп бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Картоп	250 г	800 Вт	4-5
	500 г		7½-8½
Нұсқаулар Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене леп екіге немесе төртке бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Кольраби орамжапырағы	250 г	800 Вт	5-5½
	Нұсқаулар Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріш екі есеге дейін өседі. Бетін жауып пісіріңіз.

Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.

Ескертпе: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Паста: Үлкен шыны пирекс шынайағын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз.

Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)
Ақ күріш (Буға ұсталған)	250 г	800 Вт	16-17
	Нұсқаулар 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Қоңыр күріш (Буға ұсталған)	250 г	800 Вт	21-22
	Нұсқаулар 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас күріш (Күріш + Жабайы күріш)	250 г	800 Вт	17-18
	Нұсқаулар 500 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас жүгері (Күріш + Дақыл)	250 г	800 Вт	18-19
	Нұсқаулар 400 мл суық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		
Макарон	250 г	800 Вт	11-12
	Нұсқаулар 1000 мл ыстық су қосыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.		

Қыздыру

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

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

Орналастыру және бетін жабу

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

Қуат мәндері және тағамды араластыру

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

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

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

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

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

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

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

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

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

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

Сұйықтарды қыздыру

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

Бала тағамын қыздыру

Баланың тағамы:

Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз!

Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

Балаға берілетін сүт:

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын ерқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

Ескертпе:

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

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)
Сусындар (Кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе)	800 Вт	1-1½
	250 мл (1 тостақ)		1½-2
	Нұсқаулар Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесені / тостақты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.		
Көже (Салқындатылған)	250 г	800 Вт	3-3½
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Нұсқаулар Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Нұсқаулар Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6
	Нұсқаулар Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)
Табаққа салынған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Нұсқаулар 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт
Баланың тағамы (Көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Балаға арналған ботқа (Дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Балаға берілетін сүт	100 мл	300 Вт	30-40 сек
	200 мл		50 сек - 1 мин дейін.
	Нұсқаулар Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

Қолмен жібіту

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз.

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)
Ет Фаршталған ет	250 г	180 Вт	6½-7½
	500 г		10-12
Шошқа стейгі	250 г	180 Вт	7½-8½
	Нұсқаулар Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-25 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)
Құс еті Тауықтың кесек еттері Бүтін тауық	500 г (2 дана)	180 Вт	14½-15½
	900 г	180 Вт	28-30
Нұсқаулар Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-40 минут қоя тұрыңыз.			
Балық Балық филесі	250 г (2 дана)	180 Вт	6-7
	400 г (4 дана)		12-13
Нұсқаулар Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-15 минут қоя тұрыңыз.			
Жеміс Жидек	250 г	180 Вт	6-7
	Нұсқаулар Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.		
Нан Булочкалар (әрбірі шамамен 50 г) Тост наны/Сэндвич Неміс наны (Бидай + қарабидай ұны)	2 дана	180 Вт	½-1
	4 дана		2-2½
	250 г	180 Вт	4½-5
	500 г	180 Вт	8-10
Нұсқаулар Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-20 минут қоя тұрыңыз.			

Гриль

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-5 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:

Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Микротолқын + гриль

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:

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

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

Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

Мұздатылған тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Булочка (Әрбірі 50 г)	2 дана	MT + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль
	4 дана			
Нұсқаулар Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.				
Багета + үстінде қоспасы бар (Қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ)	250-300 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	Нұсқаулар 2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Гратин (көкөністер немесе картоптар)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	Нұсқаулар Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Макарон (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	MT + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль
	18-19			
Нұсқаулар Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.				
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	Нұсқаулар Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз.			
Пеште дайындалған чипсы	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	Нұсқаулар Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз.			

Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	6-8	4-5½
	Нұсқаулар Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.			
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	2-3
	Нұсқаулар Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана)	MT + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль
	400 г (4 дана)		4½-5½	
	Нұсқаулар Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.			
Гавай тост наны (Ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	2 дана (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-
	Нұсқаулар Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Картоп пісірмесі	250 г	600 Вт + Гриль	4½-5½	-
	500 г		8-9	
Нұсқаулар Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.				

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	Нұсқаулар Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің 1 бөлігін тордың ортасына қоймаңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Туралған қой еті/ сиырдың қоң еті (орташа)	400 г (4 дана)	Тек гриль	12-15	9-12
	Нұсқаулар Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Шошқа стейгі	250 г (2 дана)	MT + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Тек гриль 6-7
	Нұсқаулар Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Пісірілген алма	1 алма (салмағы 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 алма (салмағы 400 г)		6-7	
Нұсқаулар Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз.				
Қуырылған тауық	1200 г	MT + Гриль	450 Вт + Гриль 22-24	300 Вт + Гриль 23-25
	Нұсқаулар Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Әуелі тауықтың бір жақ төсін төмен қаратып, екінші жақ төсін жоғары қаратып пирекс табағына салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Ақыл-кеңес

Қатқан балды еріту

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

Желатинді еріту

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.
Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.
300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз.
Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

Безендіргіш қоспа даярлау/Өрлеу (торттарға арналған)

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

Тосап қайнату

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

Пуддинг/Қайнатпа пісіру

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Қақпақ жауып, 6½ - 7½ минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз.
Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

Бадам жаңғағын қызарту

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз.
3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.
Пештің ішінде 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

Ақаулық себептерін анықтау

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жалпылама ақпарат		
Түймелер дұрыс басылмайды.	Түймелердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	Тақ 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 СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек) 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 ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.	Микротолқынды пешті тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.
Қыздыру, соның ішінде Жылы ұстау функциясы дұрыс жұмыс істемейді.	Микротолқынды пеш жұмыс істемеуі мүмкін, себебі өте көп тағам пісірілуде немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Жібiту функциясы жұмыс істемей тұр.	Өте көп тағам пісірілген.	Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз.
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	Есік ұзақ уақыт ашық қалған.	Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуі мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/Эко) 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.	Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі функциясы қосылып тұрса, бұл дыбыстық сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын кездің келгенін білдіреді.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек) 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.
Бұрылмалы табақ		
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналмай тоқтап қалады.	Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған.	Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз.
Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады.	Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді.	Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз.
Бұрылмалы табақ айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.	Тағам қалдығы микротолқынды пештің табанына тұрып қалған.	Микротолқынды пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Гриль		
Жұмыс кезінде түтін шығады.	Алғаш рет микротолқынды пешті пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер микротолқынды пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Микротолқынды пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
	Тағам грильге өте жақын тұр.	Тағам пісіріп жатқанда қажетінше алыс қойыңыз.
	Тағам дұрыс дайындалмаған және/немесе қойылмаған.	Тағамның дұрыс дайындалғанына және қойылғанына көз жеткізіңіз.
Микротолқынды пеш		
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.

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

Ақпарат коды

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

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	MG23A7013A*
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Электр қуатын тұтыну көлемі Максимум қуат Микротолқын Гриль (қыздырғыш элемент)	2400 Вт 1300 Вт 1100 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сыртқы Пештің іші	489 x 275 x 362 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	Шамамен 14,5 кг



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



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

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

ОРТАҢҒЫ БЕЛГІ



**ОСЫ ЖЕРДІ
БЕЛГІЛЕҢІЗ**



**ОСЫ ЖЕРДІ
БЕЛГІЛЕҢІЗ**

ОҢ ЖАҒЫ

Орнату шаблону

СОЛ ЖАҒЫ



**ОСЫ ЖЕРДІ
БЕЛГІЛЕҢІЗ**



**ОСЫ ЖЕРДІ
БЕЛГІЛЕҢІЗ**

ОРТАҢҒЫ БЕЛГІ



жадынама

жадынама



SAMSUNG

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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы: Малайзия

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



DE68-04660M-00

Mikroto'lqinli pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi

MG23A7013A*



SAMSUNG

Mundarija

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar **3**

Xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar	3
Umumiy xavfsizlik	6
Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari	7
Cheklangan kafolat	8
Mahsulot guruhi bayoni	8
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	8

O'rnatish **9**

Anjomlar	9
O'rnatish uchun quyidagilar ham ko'zda tutilgan	9
Aylanuvchi patnis	10
O'lchamlari	11
Mikroto'lqinli pechni o'rnatish	11

Xizmat ko'rsatish **13**

Tozalash	13
Almashtirish (ta'mirlash)	13
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	13

Mikroto'lqinli pech xususiyatlari **14**

Mikroto'lqinli pech	14
Boshqaruv paneli	14

Mikroto'lqinli pechni ishlatish **15**

Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili	15
Taom tayyorlash/isitish	16
Vaqtini belgilash	17
Quvvat darajalari va vaqt o'zgarishlari	17
Tayyorlash vaqtini o'zgartirish	18

Taom tayyorlashni to'xtatish	18
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish	19
Tez muzdan tushirish funksiyasini ishlatish	19
Rus retsepti ishlatish	20
Gril rejimida tayyorlash	32
Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish	32
Issiqlik saqlash foydalanish	33
Bolalardan qulflashni ishlatish	33
Tovushli signalni o'chirib qo'yish	33

Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma **34**

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma **35**

Mikroto'lqinlar	35
Taom tayyorlash	35
Isitish	37
Suyuqlikni isitish	37

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma **38**

Chaqaloq ovqatini isitish	38
Qo'lda muzdan tushirish	39
Гриль (Gril)	40
Mikroto'lqin+Gril	41
Foydali maslahatlar	43

Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi **44**

Nosozliklarni bartaraf etish	44
------------------------------	----

Texnik xususiyatlar **47**

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

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

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

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

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

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

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

- do'kon, idora yoki boshqa ishxonalarda xodimlar oshxonasida;
- og'ilxonalarda;

- mehmonxona va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;
- to'shak va nonushta turidagi mehmonxonalarda.

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

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

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.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

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

Jihoz faqat ichki o'rnatib ishlatish uchun mo'ljallangan. Jihoz shkaf ichiga qo'yiladi.

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. Ushub moslama o'rnatilgandan so'ng elektr manbaidan ajratilishga ruxsat berilishi kerak.

Vilkaga qo'l yetkizish mumkin bo'lgan yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi elektr zanjirini uzgichni qo'shish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

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

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

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

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

Mikroto'lqinli pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

OGOHLANTIRISH: Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

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

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi.

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

8 yoshdan kichikroq bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

DIQQAT: Pishirish jarayonini kuzatib turish lozim. Qisqa muddatli pishirish jarayonini uzluksiz kuzatish lozim.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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

Ishlayotganida sirtlari qizib ketishi mumkin.

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

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoshdan katta va nazorat ostida bo'lmasalar, ular qurilmani tozalashi va unga texnik xizmat ko'rsatishi mumkin emas.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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, bukumang yoki ustiga og'ir buyum qo'ymang.

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

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

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

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

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

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

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

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

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

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

Bevosita pechga suv quyumang yoki sepmang.

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

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektsid sepmang.

Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Spirt bug'leri 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 yaqinlashing.

Mikro'lqinga oid ogohlantirish

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

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

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

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

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

Mikroto'liqlik pechga oid ehtiyot chorolari

Faqat mikroto'liqlikda ishlatish mumkin bo'lgan idish-ovoq ishlatiladi. 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'och, pomidor va hokazolarni isitmang.

Havo almashish tirgushlarini 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 sovigunicha o'chiq holda qoladi.

Idishlarni olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashiring 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'liqliklarni 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'liqlik pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)

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

Mikroto'liqlik pechga oid ehtiyot chorolari

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'liqlik nurlanishining organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmag. Blokirovkalash kontaktlarining tirgushlariga hech narsa tiqmag.
- 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 ishlatiladi.
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.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Cheklangan kafolat

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

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

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

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

Bu pechni faqat ovqat isitishda 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.

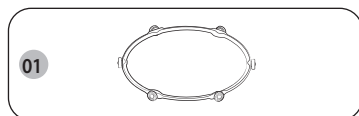
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofisi murojaat qilishlari kerak.

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.

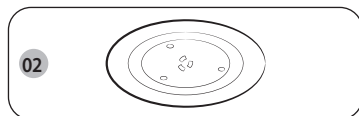
O'rnatish

Anjomlar

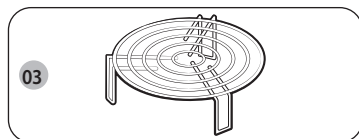
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta anjom kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.



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



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

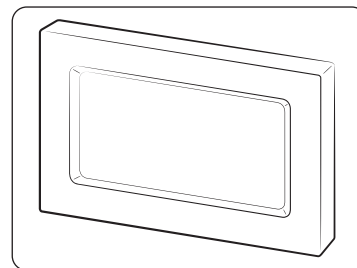


03 Gril uchun taglik, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi. Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.

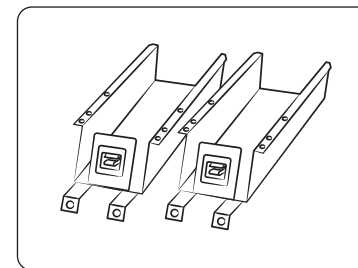
⚠️ DIQQAT

Mikroto'qinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz foydalanmang.

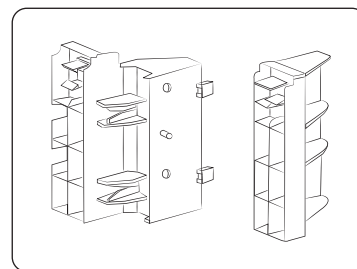
O'rnatish uchun quyidagilar ham ko'zda tutilgan



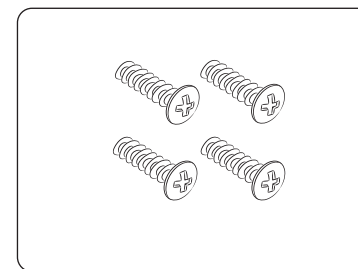
O'rnatish ramkasi



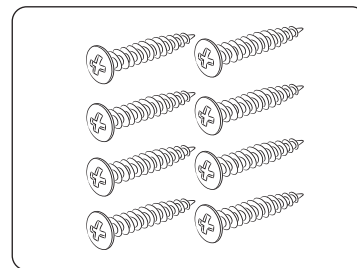
BKT-Base (2)



Tutib turuvchi ramka



Burama mix A (4)



Burama mix B (8)



O'rnatish

Mikroto'lqinli pechni o'rnatish bo'yicha ko'rsatmalar

Ushbu qurilma Yevropa Ittifoqining me'yoriy talablariga javob beradi.

O'rama materiallarini va qurilmani chiqitga chiqarish.

Ushbu qurilmaning o'rama materiallarini qayta ishlatish mumkin.

Quyidagilarni qaytadan ishlatish mumkin:

- karton;
- polietilen plyonka (PE);
- Freonsiz penopolistirol (polistirolli penoplast).

Ushbu materiallarni mas'uliyatli hamda hukumat me'yorlariga mos bo'lgan ravishda chiqitga chiqaring.

Hukumat organlari sizni ishdan chiqarib tashlangan qurilmalarni mas'uliyatli ravishda chiqitga chiqarish haqidagi axborot bilan ta'minlay oladilar.

Xavfsizlik

Ushbu qurilma faqat malakali texnik tomonidan o'rnatilishi kerak.

Mikroto'lqinli pech xonadonlarda ishlatilish uchun mo'ljallangan.

U faqat ovqat pishirish uchun ishlatilishi kerak.

Qurilma ishlatilayotgan paytida va ishlatilganidan so'ng issiq bo'lib turadi.

Yosh bolalar qurilmaga yaqinlashishi ehtimoli bor bo'lsa, buni nazarda tuting.

Oddiy pech yonida o'rnatish.

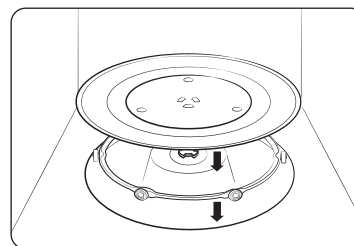
- Mikroto'lqinli pech oddiy pech yoniga o'rnatiladigan bo'lsa, ortiqcha qizib ketishining oldini olish maqsadida ular orasida yetarlicha bo'sh joy qoldirish kerak, chunki o'rnatish ramkasi haddan tashqari baland harorat bilan o'rab turishi mumkin. O'z-o'zidan ayonki, o'rnatish vaqtida oddiy pech ishlab chiqaruvchisining yo'riqlariga qat'iy rioya qilish muhim ahamiyatga ega.
- Shkaf ichiga qo'yiladigan mikroto'lqinli pechni oddiy pech ustiga o'rnatmaslik kerak, aks holda oddiy pechdan chiqayotgan issiq havo mikroto'lqinli pechning sovutgich tizimiga salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Elektrga ulanish

Qurilma ulanadigan uy elektr tarmog'i milliy va mahalliy talablarga javob berishi lozim.

Doimiy ulanish yaratgungiz kelsa, elektr ta'minot liniyasida kontaktlari orasida 3 millimetrligi zazor bor bo'lgan ko'p qutbli viklyuchatel o'rnatishingiz shart. Mikroto'lqinli pechni o'rnatish

Aylanuvchi patnis



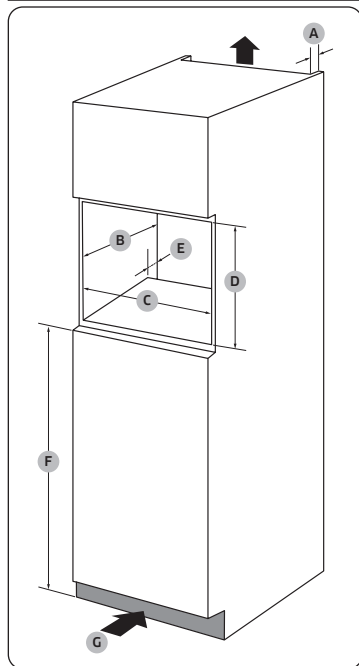
1. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatish. Aylanuvchi patnis bema'lol aylanishini tekshiring.
2. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

⚠️ DIQQAT

- Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi, yoki uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agentidan xarid qilinishi mumkin bo'lgan elektr tarmog'iga ulanish to'plamiga almashtirish zarur. Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini o'zgaruvchan tok tarmog'ining 3-uloqchi teshikli, 230 Volt, 50 Gerts yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang. Agar ushbu qurilmaning elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabel bilan almashtirish zarur.
- Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

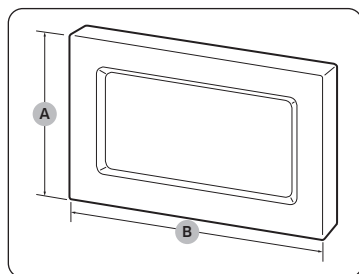


O'lchamlari



Shkaf

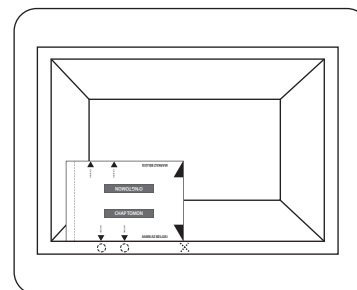
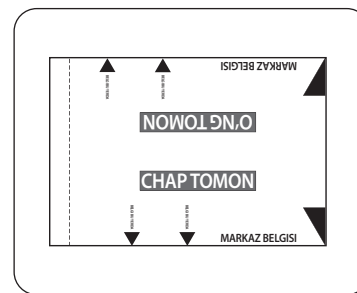
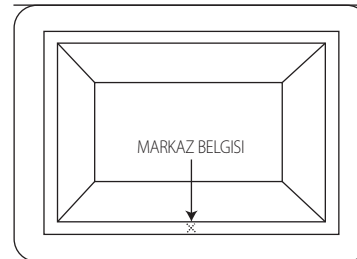
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 sm ²



O'rnatish ramkasi

A	381 mm
B	596 mm

Mikroto'lqinli pechni o'rnatish



1. Shkaf uzunligini o'lchang va markazda belgi qo'ying.

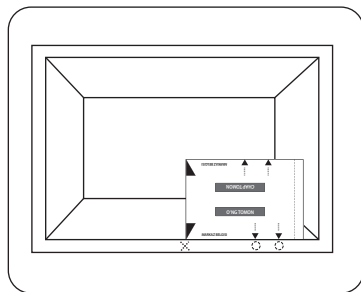
2. 49-sahifada shablon listni kesing.

3. Shablon listning o'ng tomonidagi "MARKAZ BELGI" sini shkafdagi markaz belgisi bilan tenglashtiring.

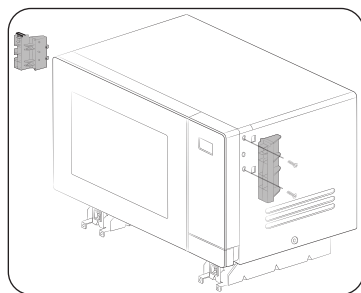
- "CHAP TOMON" to'g'ri tursin.

4. Shkafdagi burama mix tirqishi joylarini belgilang.

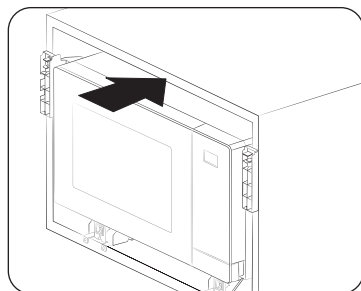
O'rnatish



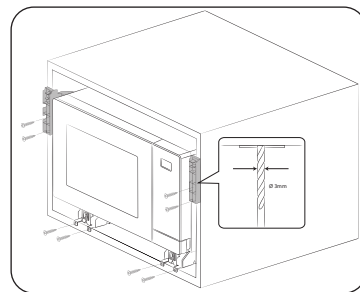
5. Shablon listni 180 darajaga burang.
6. Endi shablon listning chap tomonidagi "MARKAZ BELGI" sini shkafdagi markaz belgisi bilan tenglashtiring.
7. Shkafdagi burama mix tirqishi joylarini belgilang.



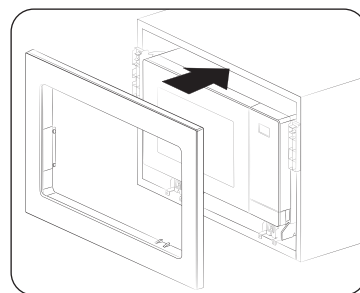
8. Mikroto'liqinli pechning chap va o'ng tomoniga ikkita tutqich qoplamasini qotirish uchun mahsulot bilan berilgan burama mixlardan (A turdagi) foydalaning.
 - Kronshteynlarni to'g'ri tomonda qotirish uchun ulardagi belgilarni (L: chap, R: o'ng) tekshiring.



9. Mikroto'liqinli pechni shkaf ichiga kiriting. So'ngra, asos kronshteyn tirqishlarini 4- va 7-qadam belgilari bilan tenglashtiring.



10. 3 mm dreldan foydalanib, shkafda tirqishlar hosil qiling va asos kronshteynlarni qotiring. So'ngra mahsulot bilan berilgan burama mixlar bilan qotiring (B turi).



11. Qoplamani biriktiring va so'ngra barcha elektr kabellarni ulang. Qurilma to'g'ri ishlayotganligini 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.

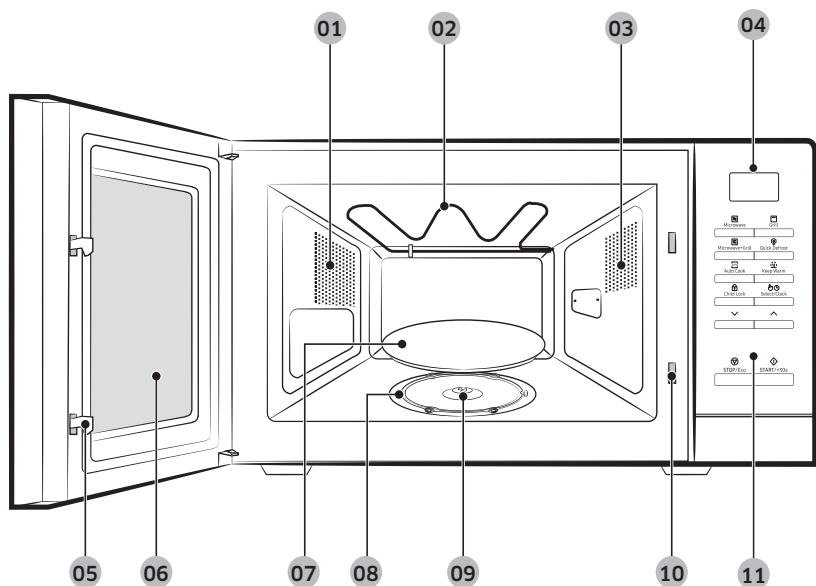
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
-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

Mikroto'iqinli pech



- | | | |
|---|---------------------|-----------|
| 01 Ventilyatsion tirqishlar | 02 Isitish elementi | 03 Chiroq |
| 04 Display | 05 Eshik qulfi | 06 Eshik |
| 07 Aylanuvchi patnis | 08 Rolikli taglik | 09 Mufta |
| 10 Blokirovkalanish kontaktlari tirqishlari | 11 Boshqaruv paneli | |

Boshqaruv paneli



- | |
|---|
| 01 Display |
| 02 СВЧ (Mikroto'iqin) |
| 03 Гриль (Gril) |
| 04 СВЧ+Гриль (Mikroto'iqin+Gril) |
| 05 Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish) |
| 06 Домашние рецепты (Rus retseptlari) |
| 07 Поддержание тепла (Issiq saqlash) |
| 08 Блокировка от детей (Bolalardan qulflash) |
| 09 Выбор/Часы (Tanlash/Soat) |
| 10 Yuqoriga/Pastga |
| 11 СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO) |
| 12 СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s) |

Mikroto'liqinli pechni ishlatish

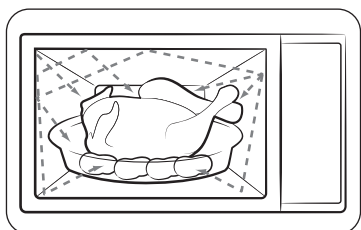
Mikroto'liqinli pechning ishlash tamoyili

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

Mikroto'liqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili



1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'liqinlar aylanuvchi patnida taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'liqinlar 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:

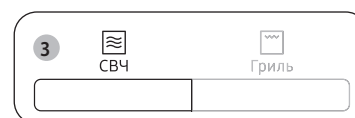
- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash.
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pech to'g'ri ishlayotganini tekshirish imkonini beradi. Agar shubha tug'ilgan taqdirda, "**Nosozliklarni bartaraf etish**" deb nomlangan **42-45** betdagi bo'limga qarang.

IZOH

Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Aylanuvchi patni pechga to'g'ri joylashtirilishi kerak. Agar maksimal quvvatdan (100 % - 800 Vt) boshqa quvvat ishlatilsa, suv kechroq qaynaydi.



1. Mikroto'liqinli pechning eshigini ochish uchun tugmani bosing.
2. Aylanuvchi patniga bir stakan suvni qo'yib, eshigini yoping.
3. **СВЧ (Mikroto'liqin)** tugmasini bosing.
4. Vaqtni 4 yoki 5 daqiqaga belgilash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini qayta-qayta bosing.
5. Mikroto'liqinli pech belgilangan vaqt davomida suvni isitadi. Suv qaynayotganiga amin bo'ling.

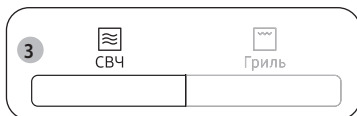
Mikroto'liqinli pechni ishlatish

Taom tayyorlash/isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

⚠️ DIQQAT

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini doimo tekshiring.

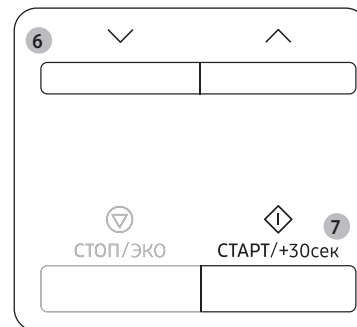
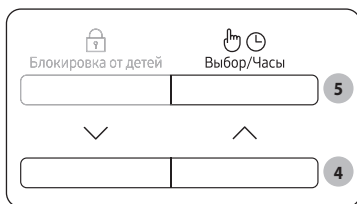


1. Mikroto'liqinli pechning eshigini ochish uchun tugmani bosing.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

⚠️ DIQQAT

Bo'sh mikroto'liqinli pechni yoqmang.

3. **СВЧ (Mikroto'liqin)** tugmasini bosing.
 - Boshqaruv panelida tegishli tasvir (📡) va maksimal quvvat (800 Vt) chiqadi.
4. Istalgan quvvat darajasini tanlash uchun **Past** yoki **Yuqori** tugmasini bosing.
 - Tegishli quvvat darajasi uchun "Quvvat darajalari va vaqt o'zgarishlari" bo'limiga 16-betga qarang.
5. Keyin **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.



6. Istalgan tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosing.
 - Boshqaruv panelida tayyorlash vaqti chiqadi.
7. Tayyorlashni boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
 - Chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.
 - 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.

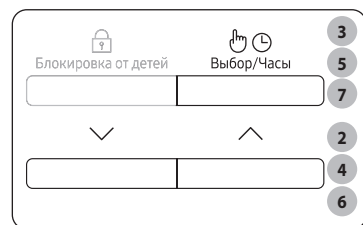
Vaqtни belgilash

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

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

IZOH

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



1. Vaqtни ... o'rnatish uchun
 - 24 soatli formatda.
 - 12 soatli formatda.
2. Vaqt formatini o'rnatish uchun **Past** yoki **Yuqori** tugmasini bosing.
3. **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.
4. Soatni o'rnatish uchun **Past** yoki **Yuqori** tugmasini bosing.
5. **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.
6. Daqiqani o'rnatish uchun **Past** yoki **Yuqori** tugmasini bosing.
7. **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.

IZOH

Mikroto'lqinli pech 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 vaqtни boshqarishga imkon beradi. Oltita 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'liqinli pechni ishlatish

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

Mikroto'liqinli 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.

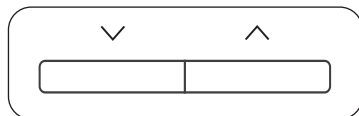
- Masalan: Uch daqiqa qo'shish uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini olti marta bosing.

IZOH

Tayyorlash vaqtini faqat uzaytirish mumkin.

2-usul

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** 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 (ТО'XТATISH/ЕКО)** tugmasini bosing. Boshqaruv paneli displey o'chadi.
- Quvvatni tejash rejimini to'xtatish uchun eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (ТО'XТATISH/ЕКО)** tugmasini bosing. Boshqaruv panelida joriy vaqt chiqadi.

IZOH

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

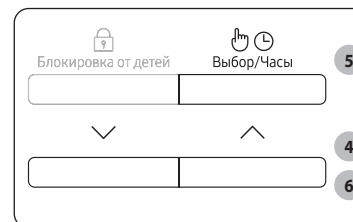
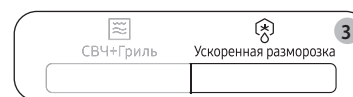
Sozlanayotganda yoki operatsiya pauza qilinganida 25 daqiqa buyruq berilmasa, jihoz kutish rejimiga qaytadi. Shuningdek, agar eshikni ochiq qoldirsangiz, 5 daqiqadan keyin ichki chiroq avtomatik ravishda o'chadi.

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. Mikroto'lqinli pechning eshigini ochish uchun tugmani bosing.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bosing.
4. Taom turini tanlash uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosing.
 - Batafsil ma'lumotni "**Tez muzdan tushirish dasturining tavsifi**" bo'limidan **20**-betdan olishingiz mumkin.
5. Keyin **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.
6. Taom tortish miqdorini o'rnatish uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosing.
7. Muzdan tushirishni boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
 - Mikroto'lqinli pech signal bergach, eshigini oching va taomni ag'daring.
8. 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.

Mikroto'liqinli pechni ishlatish

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.

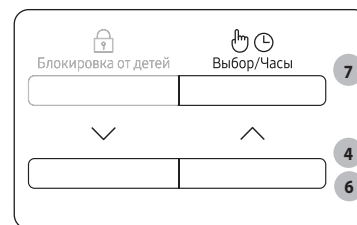
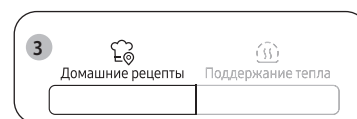
Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Vaqt yarmiga yetganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
2 Parranda	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Vaqt yarmiga yetganida 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. Vaqt yarmiga yetganida 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.

Rus retsepti ishlatish

Rus retseptida 73 ta oldindan dasturlangan tayyorlash sozlamalari mavjud. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

⚠️ DIQQAT

Doim mikroto'liqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.



1. Mikroto'liqinli pechning eshigini ochish uchun tugmani bosing.
2. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.
3. **Домашние рецепты (Rus retsepti)** tugmasini bosing.
4. Iсталgan toifani tanlash uchun **Past** yoki **Yuqori** tugmasini bosing.
 - 1) Uydagi desert
 - 2) Rus retseptlari
 - 3) Sho'rva
 - 4) Ichimliklar
 - 5) Sabzavot/don
 - 6) Parranda go'shti/Baliq
5. Keyin **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.
6. Taom turini tanlash uchun **Past** yoki **Yuqori** tugmasini bosing.
 - Batafsil ma'lumot uchun "**Rus retsepti dasturi tavsifi**" bo'limi, **21 - 31** betlarga qarang.
7. Keyin **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.



8. Rus retseptini boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.

- Mikroto'lqinli pech tanlangan dastur sozlamasiga qarab, taomni pishiradi.
- Tayyorlab bo'lingach, mikroto'lqinli 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 73 ta tayyorlash opsiyalariga oid miqdorlar va kerakli yo'l-yo'riqlar berilgan.

⚠️ DIQQAT

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Rus retsepti dasturi tavsifi

1. Uydagi desert

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-1 Yong'oqli funtli keks	1 porsiya	Un 120 g, sariyog' 150 g, qora shakar 100 g, tuxum 2 dona, yong'oq (maydalangan) 50 g, pishirish sodasi 4 g
	Ko'rsatmalar <ol style="list-style-type: none"> 1. Sariyog' va qora shakarni jomda aralashtiring. 2. Tuxumni qo'shib, yaxshilab aralashtiring. 3. Un bilan pishirish sodasini qo'shib, aralashtravering. 4. Yong'oqni qo'shib, yaxshilab aralashtiring. 5. Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quyuing. 6. Idishni mikroto'lqinli pechga qo'ying va Rus retsepti [1-1] bandini tanlang. 7. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting. 	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-2 Bananli non	1 porsiya (6 dona)	Banan 3 dona, quymoq aralashmasi 120 g, sut 120 g, tuxum 1 dona, solod siropi 2 qoshiq.
	Ko'rsatmalar <ol style="list-style-type: none"> 1. Bananni to'g'rang. 2. Quymoq aralashmasi, sut, tuxum, solod siropini idishga soling. 3. Bananni qo'shib, yaxshilab aralashtiring. 4. Aralashmani 6 ta qog'oz stakanga quyuing. 5. Qog'oz stakanlarni mikroto'lqinli pechga qo'ying va Rus retsepti [1-2] bandini tanlang. 6. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting. 	
1-3 Biskvit	1 porsiya	Un 170 g, sariyog' 50 g, shakar 150 g, tuxum 3 dona, pishirish sodasi 10 g
	Ko'rsatmalar <ol style="list-style-type: none"> 1. Sariyog' va shakarni jomda aralashtiring. 2. Tuxumni qo'shib, yaxshilab aralashtiring. 3. Un bilan pishirish sodasini qo'shib, aralashtravering. 4. Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quyuing. 5. Idishni mikroto'lqinli pechga qo'ying va Rus retsepti [1-3] bandini tanlang. 6. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting. 	
1-4 Shokoladli pirojniy	1 porsiya	Un 90 g, sariyog' (eritilgan) ½ chashka, shakar 230 g, tuxum 2 dona, kakao kukuni 40 g
	Ko'rsatmalar <ol style="list-style-type: none"> 1. Sariyog', ko'pirtirilgan tuxum va shakarni jomda aralashtiring. 2. Un bilan kakao kukunini qo'shib, aralashtravering. 3. Aralashmani yog'langan shisha yoki plastik idishga quyuing. 4. Idishni mikroto'lqinli pechga qo'ying va Rus retsepti [1-4] bandini tanlang. 5. Tayyorlagandan keyin 20-30 daqiqa kuting. 	

Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-5 Tuxumli pudding	1 porsiya (3 dona)	Sut 250 g, shakar 40 g, tuxum 2 dona.
	Ko'rsatmalar <ol style="list-style-type: none"> 1. Idishga ikkita tuxumni chaqing. Tuxumni aralashtirgich bilan yengil ko'pirtiring. Aralashtirgichni idish tubidan ko'tarmang, juda ko'p ko'pirmasligi kerak. 2. Sut va shakarni boshqa idishda aralashiring. 3. Aralashmani ko'pirtirish mobaynida sutga tuxumni qo'shing. 4. Tuxum aralashmasini mayda elakdan o'tkazing. Elak tubini kurak bilan qirib oling. Yuzadagi ko'pikni qoshiq bilan olib tashlang. 5. Aralashmani krem chashkalariga quying. 6. Stakanlarni mikroto'qinli pechga qo'ying va Rus retsepti [1-5] bandini tanlang. 7. Tayyorlagandan keyin soviting va dasturxonga torting. 	
1-6 Krujkadagi shokoladli keks	1 porsiya	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
	Ko'rsatmalar <ol style="list-style-type: none"> 1. Sariyog', tuxum va qaymoqni idishga solib, aralashiring. 2. Un va shakarni qo'shib, aralashiravering. 3. Kakao va vanilni qo'shib, aralashiring. 4. Shokolad qirindilarini ham qo'shing. 5. Krujkani mikroto'qinli pechga qo'ying va Rus retsepti [1-6] bandini tanlang. 6. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting. 	
1-7 Krujkadagi keks	1 porsiya	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
	Ko'rsatmalar <ol style="list-style-type: none"> 1. Sariyog' va tuxumni idishga solib, aralashiring. 2. Un, shakar va pishirish sodasini qo'shib, aralashiravering. 3. Bodom kukuni va vanilni qo'shib, aralashiring. 4. Krujkani mikroto'qinli pechga qo'ying va Rus retsepti [1-7] bandini tanlang. 5. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting. 	

2. Rus retseptlari

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

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

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

Mikroto'liqinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-11 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	250 g	<p>01 Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml</p> <p>02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml</p>
	<p>Ko'rsatmalar</p> <p>Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini qo'shing. (01) Tarelkaga quyung. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqnlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyung, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>	
2-12 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210-240 g	Sariyog' - 5 g, yupqa sabzi - 35 g, yupqa piyoz - 25 g, qiyimalangan sarimsoq - 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona - 220-250 g, tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, sariyog' - 5 g
	<p>Ko'rsatmalar</p> <p>Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'liqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.</p>	
2-13 Qotirilgan tuxum qo'shilgan go'shtli rulet	180 g	Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150 g, qotirib qaynatilgan tuxum - 1 dona, tuz - 2 g, murch - ½ g
	<p>Ko'rsatmalar</p> <p>Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Olingan mahsulotga yoysimon shakl bering. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.</p>	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-14 Tez pishiriladigan do'lma	225 g (2 dona)	<p>01 Do'lma</p> <p>(a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 120 g, pishgan guruch - 25 g, maydalangan karam - 25 g, tuz - 1-2 g, murch - ½ g</p> <p>(b) Yupqa piyoz - 30 g, mol bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml</p> <p>02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml</p>
	<p>Ko'rsatmalar</p> <p>Sabzavot va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikki oval shaklini yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqnlarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani do'lmal bulonga quyung. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>	
2-15 Kotletlar	114 g (2 dona)	<p>01 Oq non - 10 g, sut - 15 ml</p> <p>02 Mol yoki cho'chqa go'shtidan tayyorlangan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g</p> <p>03 Bulash uchun suxari uni - 5 g</p>
	<p>Ko'rsatmalar</p> <p>Nonga sut quyung (01). Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. Ziravorlarni qo'shing (02). Ikki kotlet yasang va maydalangan suxari (03) seping. Tarelkaga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.</p>	
2-16 Pishirilgan kartoshka	140-180 g (1-2 dona)	Yirik kartoshka - 160-200 g (1-2 dona)
	<p>Ko'rsatmalar</p> <p>Kartoshkani yuving va po'stini arting. Uni mikroto'liqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxonga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.</p>	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-17 Ratatury	260 g	Kubik shaklida to'g'ralgan sukkini - 100 g, kubik shaklida to'g'ralgan sabzi - 60 g, kubik shaklida to'g'ralgan bulg'or qalampiri - 75 g, kubik shaklida to'g'ralgan piyoz - 45 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, (mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra), sabzavot bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqni chuqur tarelkaga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
2-18 Ruscha eski usuldagi baliq	340 g	01 Mayda to'g'ralgan lavlagi - 30 g, mayda to'g'ralgan sabzi - 30 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 15 g, Baliq/Tovuq bulyoni yoki suvga aralashtirilgan quruq konsentrat - 200 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml 03 Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (01) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida "sous uchun bulon", sabzavotlar va bulonni aralashtiring (02). Baliq va dafna bargini qo'shing (03). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
2-19 Muzlatilgan pitsa	350 g	Muzlatilgan pitsa - 350 g
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan pitsani muamlangan qog'oz bilan qoplangan gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-20 Losos kabobi	280 g	Losos katta kubikda - 350-370 g, limon - 25 g (sharbat), tuz - 5 g, o'simlik yog'i - 10 g, to'g'ralgan petrushka - 10 g, sixlar
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sizlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
2-21 Boyarcha go'sht	260 g	Cho'chqa bo'yini - 280 g 4 bo'lakda, tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - ½ g, shampinon bo'laklari - 45 g, mayonez - 55 g
	Ko'rsatmalar Go'shtga ziravorlar qo'shing. Go'shtni tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va tepasidan mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
2-22 Lososli kulebyaka	180 g	Muzlatilgan qatlama xamir - 130 g Mayda kubikchalarga to'g'ralgan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kesilgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun
	Ko'rsatmalar Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikdacha yoying. Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashtiring. Masalliqni xamir markaziga qo'ying. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Shakl berilgan xamirni muamlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida muamlangan qog'ozni olib tashlang. Pishirichni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-23 Krupenik	224 g	01 Tvorog 9% - 120-140 g, shakar - 10-15 g, tuz - ½ g, tuxum - ½ dona, qaynatilgan grechixa yormasi - 140 g 02 Sariyog' - 5 g, bulash uchun suxari uni - 1-2 g 03 Smetana- 30 g
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqarni aralashtiring (01). Sariyog' surtilgan va non burdalari yoyilgan ichi chuqur jomga joylashtiring (02). Tepasiga smetana surting (03). Tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-24 Tovuqdan tayyorlangan kabob	280 g	Tovuq oyoqlari - 380 g, pomidor pastasi - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 3 g, yog' - 7 g, oddiy yogurt - 70 g, sixlar.
	Ko'rsatmalar Go'shtni 3 sm x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun barcha masalliqarni aralashtiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashtiring. Keyin sizlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
2-25 Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri	480-500 g (2 dona)	01 Bulg'or qalampiri - 80 grammga 2 dona, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch - 10-20 g, tuz - 5 g, yanchilgan murch - ½ g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 200 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml
	Ko'rsatmalar Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampiring 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 masalliqarni tayyorlang (02). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quyuing. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

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

3. Sho'rva

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-1 Yormali kasha	260 g	"Gerkules" suli yormasi – 50 g, shakar – 5 g, tuz – 0,5 g, qaynatilgan suv – 200 ml, sovuq sut – 100 ml
		Ko'rsatmalar Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.
3-2 Go'shtli solyanka	340 g	01 To'g'ralgan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 350 ml 02 Kavar - 7 g, qirilgan tuzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 300 ml
		Ko'rsatmalar Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulyonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech signal berishi bilan boshqa masalliqarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-3 Karam sho'rva	340 g	01 Qirilgan lavlagi - 50 g, to'g'ralgan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g 02 Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi - 1 dona, sirka 9% - 5 ml (ta'bga ko'ra)
		Ko'rsatmalar Barcha masalliqarni katta kosaga soling (1), qaynoq bulyon (Mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang, pech signal berganida yaxshilab aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.

Mikroto'qinli pechni ishlatish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-4 Tovuqli ugra	350 g	Vermishel - 10 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 440 ml
	Ko'rsatmalar Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masalliqarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.	
3-5 Shchi karam sho'rvasi	250 g	01 Mayda to'g'ralgan cho'chqa bo'yni - 170 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 100 ml 02 Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 15 g, suv - 50 ml, qirilgan tuzlangan bodring - 30 g
	Ko'rsatmalar Go'sht va piyozni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring, sous (2), sabzavotlar, bulyon va go'shtni aralashtiring. Aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
3-6 Sabzavotli sho'rva	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi - 300 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	
3-7 Koreyscha ugra	120 g (1 xaltacha)	Koreyscha ugra 1 xaltacha, suv (xona haroratida) - 550 ml
	Ko'rsatmalar Paketni ochib, ugra, sho'rva va suvni (550 ml) mikroto'qinli pechga xavfsiz chuqur kosaga soling. Yaxshilab aralashtiring. Ovqat plyonkasi bilan o'rab, birnecha marta teshing. Mikroto'qinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-8 Chuchvara sho'rva	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 600 ml, murch-no'xat - 3-5 dona, dafna bargi - 1 dona.
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tepadan pastga qarata aralashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
3-9 Grechixa bo'tqasi	200 g	Grechixa bo'tqasi - 100 g, tuz - 2 g, qaynoq suv - 300 ml
	Ko'rsatmalar Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	

4. Ichimliklar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-1 Limon va yalpizli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, choy bargi - 0,5 qoshiq, limon - 1 parrak, yalpiz - bir nechta bargi
	Ko'rsatmalar Choy bargi, 1 parrak limon va yalpiz bargini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
4-2 Iltitilgan shirin vino (Glintvein)	150-200 ml	Musallas - 150 ml, apelsin - 20 g, limon - 10 g, shakar - 10 g, dolchin - 1 qalamcha, qalampirmunchoq - 1 g
	Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni aralashiring. Ustini yopmasdan isiting. Qaynatmang. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
4-3 Dolchin va asalli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, dolchin - ½ qoshiq, asal - 1 qoshiq
	Ko'rsatmalar Dolchinni suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Iligunicha soviting. Asal soling.	
4-4 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
	Ko'rsatmalar Sut bilan suvni aralashirib, ziravor va choy barglari aralashmasini soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
4-5 Mevali ichimlik	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, yangi mevalar - 1 qoshiq.
	Ko'rsatmalar Reza mevalarni suvga solib, ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-6 Zanjabil va limonli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, limon - 1 parrak, zanjabil - ta'bga ko'ra, choy barglari - 0,5 qoshiqcha.
	Ko'rsatmalar Choy barglarini suvga solib, ta'bga ko'ra limon parragi va zanjabil qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
4-7 Kakao	200-250 ml	Sut - 200 ml, shakar - 2 qoshiqcha, kakao - 1 qoshiqcha
	Ko'rsatmalar Sutga kakao va shakar soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
4-8 Qaynoq shokolad	350-400 ml	Qora shokolad - 100 g, sut yoki qaymoq (10%) - 250 ml, suv - 1-2 qoshiq, shakar - ta'bga ko'ra, ko'pirtirilgan qaymoq - ta'bga ko'ra
	Ko'rsatmalar Shokoladni yanching. Suv va sut qo'shib, aralashiring. Aralashmani ko'pirtiring. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
4-9 Klyukvali mors	200 ml	Muzlatilgan klyukva - 40 g, shakar - 30 g, suv - 200 ml
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masallqlarni jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzgichdan o'tkazing.	
4-10 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	200 ml	Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 chimdim, qaynoq suv - 450 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

Mikroto'iqinli pechni ishlatish

5. Sabzavot/don

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

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

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-12 Помідори-гриль	400 g	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 1–2 хвилини.

6. Parranda go'shti/Baliq

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

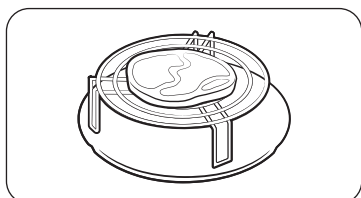
Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
6-7 Grilda tayyorlangan baliq	300 g	Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori taglikka yonmayon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 3 daqiqa kuting.
6-8 Grillangan losos steyki	400 g (2 dona steyk)	Baliq steyklarini yuqori tokchaga bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 2 daqiqa kuting.

Микрто'лqинли pechni ishlatish

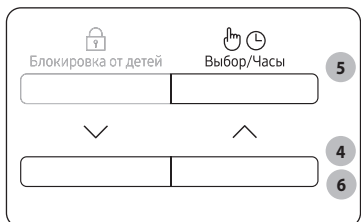
Gril rejimida tayyorlash

Gril mikro'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi.

- Mikro'lqinli pechdagi anjomlarni doim qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.
- Agar gril tokchasidan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.



1. Mikro'lqinli pechning eshigini ochish uchun tugmani bosib.
2. Tayyorlanayotgan taomni gril tokchasiga qo'ying va eshikchani yoping.



3. **Гриль (Gril)** tugmasini bosib.
 - Boshqaruv panelida tegishli belgi (🔥) chiqadi.
 - Siz gril haroratini o'rnatolmaysiz.

4. Iсталgan gril vaqtini o'rnatish uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosib.
 - Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.

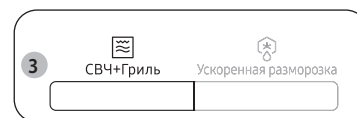
5. Grilni boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosib.
 - Gril nihoyasiga yetgach, mikro'lqinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

Микрто'лqинlar va grildan birgalikda foydalanish

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikro'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

⚠️ DIQQAT

- Doim mikro'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikro'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.
- Mikro'lqinli pechdagi anjomlarni doim qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.
- Agar gril tokchasidan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.



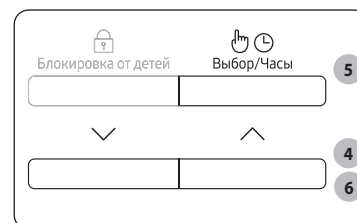
1. Mikro'lqinli pechning eshigini ochish uchun tugmani bosib.

2. Tayyorlanayotgan taomni gril tokchasiga qo'ying va eshikchani yoping.

3. **СВЧ+Гриль (Микрто'lqин+Gril)** tugmasini bosib.
 - Boshqaruv panelida tegishli belgi (🔥) chiqadi va quvvat darajasini (600 Vt) ko'rsatadi.

4. Iсталgan quvvat darajasini tanlash uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosib.

- Quvvat darajasini 600 Vt, 450 Vt yoki 300 Vt orasidan tanlash mumkin.
- Siz gril haroratini o'rnatolmaysiz.



5. Iсталgan tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosib.

6. Tayyorlashni boshlash uchun **СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosib.
 - Tayyorlab bo'lingach, mikro'lqinli pech 4 marta signal beradi va boshqaruv panelida joriy vaqt ko'rsatiladi. Hech tugaganini eslatadigan signal har daqiqada, jami 3 marta chalinadi.

Issiq saqlash foydalanish

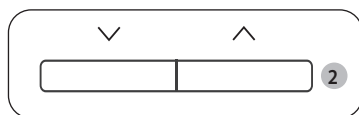
Issiq saqlash xususiyati taomni dasturxonga tortilgunicha issiq saqlaydi. Tortishga tayyor bo'lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning.

IZOH

- **Issiq saqlash** jarayoni 60 daqiqaga teng.



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



2. Istalgan sozlamani tanlash uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosing.

- 1. Issiq
- 2. O'rtacha



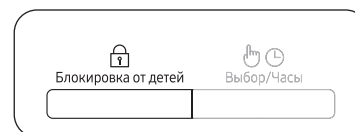
3. **СТАРТ/+30s (BOSHLASH/+30s)** tugmasini bosing.
 - Taomni isitishni to'xtatish uchun eshikni oching yoki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing.

DIQQAT

- Sovuq taomlarni isitish uchun bu funksiyadan foydalanmang. Bu dastur hozirgina pishgan taomni issiq saqlashga mo'ljallangan.
- Qopqoq yoki plastik o'ram bilan yopmang.
- Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.
- Ishga tushirgandan keying, issiq saqlash funksiyasini saqlang, o'rnatilgan vaqtni keying o'zgartirib bo'lmaydi.

Bolalardan qulflashni ishlatish

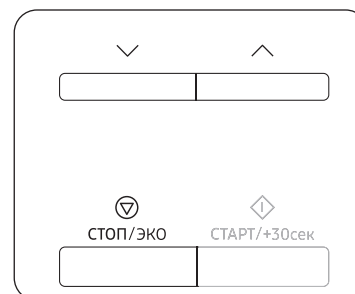
Usbu mikroto'qinli pechda ichki o'rnatilgan Bolalardan qulflash dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi.



- **Bolalardan qulflash, Блокировка от детей (Bolalardan qulflash)** tugmasini 3 soniya bosib turing.
 - Boshqaruv paneli qulflanadi, keyin displeyida "L" chiqadi.
- **Bolalardan qulflashni** bekor qilish uchun, **Блокировка от детей (Bolalardan qulflash)** tugmasini yana 3 soniyaga bosib turing.

Tovushli signalni o'chirib qo'yish

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



- Signalni o'chirish uchun **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** va **Pastga** tugmasini bir vaqtning o'zida bosing.
 - Boshqaruv paneli "O'chiq" ko'rsatmoqda.
- Signalni qayta yoqish uchun **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** va **Pastga** tugmasini yana bir vaqtning o'zida bosing.
 - Boshqaruv paneli "Yoniq" ko'rsatmoqda.



Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnomaga

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 oshxonaga anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

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

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

✓ :Tavsiya

✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning

X : Foydalanish xavfsiz emas



Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinlar

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

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

Taom tayyorlash

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

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

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin.

Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

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

Kutish vaqti

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

Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ismaloq	150 g	600 Vt	4½-5½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Brokkoli	300 g	600 Vt	9-10
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
No'xat	300 g	600 Vt	7½-8½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	8-9
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xot/makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7½-8½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8-9
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		

Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

Maslahat: Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Brokkoli	250 g	800 Vt	4-4½
	500 g		7-7½
Ko'rsatmalar Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.			
Bryussel karami	250 g	800 Vt	5½-6½
	Ko'rsatmalar 60-75 ml (4-5 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.		
Sabzi	250 g	800 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		
Gulkaram	250 g	800 Vt	5-5½
	500 g		8½-9
Ko'rsatmalar Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.			
Qovoqchalar	250 g	800 Vt	3½-4
	Ko'rsatmalar Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang. 3 daqiqa kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Baqlajon	250 g	800 Vt	3½-4
	Ko'rsatmalar Baqlajonni mayda qilib to'g'rang va 1 qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa kuting.		
Porey piyoz	250 g	800 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Porey piyozini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		
Qo'ziqorin	125 g	800 Vt	1½-2
	250 g		3-3½
Ko'rsatmalar Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxoniga tortishdan avval suyuqlik quyung. 3 daqiqa kuting.			
Piyoz	250 g	800 Vt	5½-6
	Ko'rsatmalar Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.		
Qalampir	250 g	800 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Garmdorini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		
Kartoshka	250 g	800 Vt	4-5
	500 g		7½-8½
Ko'rsatmalar Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa kuting.			
Bryukva	250 g	800 Vt	5-5½
	Ko'rsatmalar Bryukvani mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		

Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Guruch: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.

Eslatma: tayyorlash vaqti tugaganida guruch suvni to'liq shimib olmagan bo'lishi mumkin.

Makaron: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Pishirish vaqti va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqog' bilan yoping, keyin suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Oq guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	16-17
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	21-22
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Guruch aralashmasi (guruch + Kanada guruchi)	250 g	800 Vt	17-18
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Aralash don (guruch + yorma)	250 g	800 Vt	18-19
	Ko'rsatmalar 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Makaron	250 g	800 Vt	11-12
	Ko'rsatmalar 1000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		

Isitish

Mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin. Keyingi betdagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling– ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

Qo'shimcha ko'rsatma olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Yaxshi natija olish uchun taomni isitish paytida aralashtirib turing yoki ag'daring. Iloji bo'lsa, dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishini oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin).

Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.

Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralarini" bo'limiga qarang.

Suyuqlikni isitish

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqlikning qaynab

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashiring.

Chaqaloq ovqatini isitish

Chaqaloq ovqati:

Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring! Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashiring va haroratni tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 30-40 °C.

Bolalar suti:

Sutni sterillangan shisha butilkaga quyung. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 37 °C.

Mulohaza:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

Suyuqlik va taomlarni isitish

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

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola)	800 Vt	1-1½
	250 ml (1 stakan)		1½-2
	Ko'rsatmalar Suyuqlikni sopol idishga quyung va qopqog'ini yopmagan holda isiting. Idish/stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashiring. 1-2 daqiqa kuting.		
Sho'ra (sovitilgan)	250 g	800 Vt	3-3½
			Ko'rsatmalar Chuqur sopol tarelkaga quyung. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. 2-3 daqiqa kuting.
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovitilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
			Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. 2-3 daqiqa kuting.
Sousli makaron mahsulotlari (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
			Ko'rsatmalar Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashiring. 3 daqiqa kuting.
Masalliqli sousli makaron mahsulotlari (sovitilgan)	350 g	600 Vt	5-6
			Ko'rsatmalar Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashiring. 3 daqiqa kuting.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Tayyor taom (Sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	Ko'rsatmalar 2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		

Chaqaloq ovqati va sutini isitish

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

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Go'dak bo'tqasi (Yorma + sut + meva)	190 g	600 Vt	20 son.
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar suti	100 ml	300 Vt	30-40 son.
	200 ml		50 soniyadan 1 daqiqagacha
	Ko'rsatmalar Yaxshilab silkiting yoki aralashiring va sterillangan shisha butilkaga quying. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		

Qo'lda muzdan tushirish

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak chovoqlarini chiqarib tashlang.

Ularining iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va ori qismlari qizib keta boshlarsa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlarsa, muzdan tushirishni to'xtatib va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

Maslahat: Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Go'sht	250 g 500 g	180 Vt	6½-7½
			10-12
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan stejklar	250 g	180 Vt	7½-8½
			Ko'rsatmalar Go'shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-25 daqiqa kuting.

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomasi

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Parranda			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	180 Vt	14½-15½
Butun tovuq	900 g	180 Vt	28-30
	Ko'rsatmalar Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-40 daqiqa kuting.		
Baliq			
Baliq filesi	250 g (2 dona) 400 g (4 dona)	180 Vt	6-7 12-13
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalindan tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-15 daqiqa kuting.		
Mevalar			
Reza mevalar	250 g	180 Vt	6-7
	Ko'rsatmalar Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yuqqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa kuting.		
Non			
Bulochka (har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	180 Vt	½-1 2-2½
Tost/Sendvich	250 g	180 Vt	4½-5
Nemischa non (bug'doy + javdar uni)	500 g	180 Vt	8-10
	Ko'rsatmalar Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontaal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-20 daqiqa kuting.		

Гриль (Gril)

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasing shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril 3-5 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril uchun oshxona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yuqqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh:

Faqat gril rejimidan foydalanilgan holda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori tokchaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

Mikroto'lqin+Gril

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

Mikroto'lqin+Gril rejimi uchun oxshona anjomlari

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Mikroto'lqin+Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh:

Birgalikda foydalanish (mikroto'lqinlar + gril) rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

Muzlatilgan taomlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oralqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Muzlatilgan taom	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Bulochka (har biri 50 g atrofida)	2 dona	Mikroto'lqin+Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	4 dona		1-1½	1-2
Ko'rsatmalar Bulochkalarni aylana shaklida panjara ustiga qo'ying. Bulochkalarning ikkinchi tomonini o'zingiz xohlagan darajada qotirgan holda grilda tayyorlang. 2-5 daqiqa kuting.				
Bagetlar + Ustiga qo'yiladigani (pomidor, pishloq, vetchina, qo'ziqorin)	250-300 g (2 dona)	450 Vt + Gril	8-9	-
	Ko'rsatmalar 2 ta muzlatilgan bagetni panjaraga yonma-yon qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Singdirib pishirilgan taom (sabzavotlar yoki kartoshka)	400 g	450 Vt + Gril	13-14	-
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan taomni kichkina, dumaloq issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Makaron mahsulotlari (kannelloni, makaronlar, lazanya)	400 g	Mikroto'lqin+Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	18-19 Ko'rsatmalar Muzlatilgan makaron mahsulotlarini kichkina to'rtburchak issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Tovuq go'shti bo'laklari	250 g	450 Vt + Gril	5-5½	3-3½
	Ko'rsatmalar Tovush go'shti bo'laklarini panjaraga joylashtiring. Tayyorlash vaqtining yarmi o'tgandan keyin ag'daring.			

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomalar

Muzlatilgan taom	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Pech chipslari	250 g	450 Vt + Gril	9-11	4-5
	Ko'rsatmalar Pech chipslarini panjaradagi pishirish qog'ozining ustiga bir tekis yoying.			

Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring.

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	6-8	4-5½
	Ko'rsatmalar Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.			
Bulochkalar (yangi pishirilgan)	2-4 dona	Faqat gril	2-3	2-3
	Ko'rsatmalar Bulochkalarni aylanuvchi patnis ustiga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qaratib joylashtiring.			
Tomat-gril	200 g (2 dona) 400 g (4 dona)	Mikroto'lqin+Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
			4½-5½	2-3
		7-8		
Ko'rsatmalar Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Uni panjaraga qo'ying.				
Gavaycha tost (vetchina, ananas, pishloq tilimlari)	2 dona (300 g)	450 Vt + Gril	3½-4	-
	Ko'rsatmalar Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni panjaraga joylashtiring. 2 ta tostni bir-biriga teskari holda panjaraga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Pishirilgan kartoshkalar	250 g	600 Vt + Gril	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Ko'rsatmalar Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring.				
Tovuq bo'laklari	450-500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	10-12	12-13
	Ko'rsatmalar Tovuuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklari o'rtaga qilib panjaraga aylana shaklda joylashtiring. 1 ta tovuq bo'lagini panjaraning o'rtasiga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Yumshatilgan qo'y go'shti/Mosh go'shti steyklari (o'rtacha)	400 g (4 dona)	Faqat gril	12-15	9-12
	Ko'rsatmalar Yumshatilgan qo'y go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g (2 dona)	Mikroto'lqin+Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
			7-8	6-7
Ko'rsatmalar Cho'chqa go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.				

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Pishirilgan olmalar	1 ta olma (taxminan 200 g)	300 Vt + Gril	4-4½	-
	2 ta olma (taxminan 400 g)		6-7	
Ko'rsatmalar Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patniga joylashtiring.				
Qovurilgan tovuq	1200 g	Mikroto'lqin+Gril	450 Vt + Gril 22-24	300 Vt + Gril 23-25
	Ko'rsatmalar Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Birinchi tovuqni ko'kragini pastga qaratgan holda, ikkinchi tovuqni ko'kragini tepaga qaratgan holda issiqqa chidamli idishga qo'ying. Grilda tayyorlagandan keyin 5 daqiqa kuting.			

Foydali maslahatlar

Qotgan asalni eritish

20 g qotgan asalni kichkina chuqur shisha idishga soling. Asal eriguncha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

Jelatinni eritish

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Jelatinni u eriganidan keyin aralashtiring.

Qiyom tayyorlash (pishiriq va pechenye uchun)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 ml sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

Jem tayyorlash

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli idishga soling. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Ustini yopgan holda, 800 Vt quvvat bilan 10-12 daqiqa pishiring. Tayyorlash paytida birnecha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

Puding/shirin krem tayyorlash

Puding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqli yopgan holda 800 Vt quvvatda 6½ daqiqadan 7½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

Bodom bo'lakchalarini qizartirish

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3½ dan 4½ daqiqagacha qizartirish paytida birnecha marta aralashtiring. Pechda 2-3 daqiqa tursin. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

Nosozliklarni bartaraf etish

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

Muammo	Sababi	Chora
Asosiy		
Tugmalar tegishlicha bosilmayapti.	Tugmalar orasiga yot jism kirib qolishi mumkin.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	Sensorli modellarda: Namlik tashqi tomonida.	Namlikni artib tashlang.
	Bolalardan qulflash ishga tushgan.	Bolalardan qulflashni o'chiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	Eko (quvvat tejovchi) funktsiya qo'yilgan.	Eko funktsiyasini 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 jismni olib tashlab, qayta urining.
Mikroto'lqinli pech ishlab turganida to'xtaydi.	Foydalanuvchi taomni ag'darish uchun eshikni ochgan.	Taomni ag'dargach, ishlashni boshlash uchun CTAPT/+30cek (BOSHLASH/+30s) 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 bir nechta vilka tiqilgan.	Mikroto'lqinli pech uchun alohida rozetka ishlatning.
Ishlatganda paqillayapti, pech ishlamayapti.	Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin.	Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.
Ishlash paytida 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 tegishlicha ochib bo'lmayapti.	Eshik bilan mikroto'lqinli pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, keyin eshikni oching.
Isitish funktsiyasini to'g'ri ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinli pechga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlatning, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funktsiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlatning.

Muammo	Sababi	Chora
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 СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosing.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.	Rus retsepti funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi.	Taomni ag'dargach, qayta boshlash uchun СТАРТ/+30сек (BOSHLASH/+30s) tugmasini yana bosing.
Pech tekis joylashmagan.	Pech notekis joyga o'rnatilgan.	Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.
Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.	Mikroto'lqinli pech/eritish funksiyasida metall idish ishlatilgan.	Metall idish ishlatmang.
Tok ulangan zahoti mikroto'lqinli pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilgan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishli yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishli yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
<ol style="list-style-type: none"> Suv tomchilamoqda. Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda. Mikroto'lqinli pechda suv qolmoqda. 	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.
Mikroto'lqinli pech ichidagi yorqinlik turlicha bo'ladi.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgarгани sayin yorqinlik ham o'zgaradi.	Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu mikroto'lqinli pech nosozligi emas.

Muammo	Sababi	Chora
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlamayapti.	Mikroto'lqinli pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu mikroto'lqinli pech nosozligi emas.
Aylanuvchi patnis		
Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi.	Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.	Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urinib ko'ring.
Aylanuvchi patnis 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.

Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

Muammo	Sababi	Chora
Гриль (Gril)		
Ishlash paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
	Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan.	Taomni tayyorlash paytida ozgina uzoqroqqa qo'ying.
	Taom to'g'ri tayyorlanmagan yoki tartiblanmagan.	Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.
Mikroto'lqinli pech		
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 kuynan hid kelmoqda.	Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.	Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlatning.
Pech ichidan noxush hid kelmoqda.	Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.	Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq latta bilan artning. 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.
	Gril yoki boshqa anjomlar to'g'ri kiritilmagan.	Anjomlarni to'g'ri kiriting.
	Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan.	Tekis tubli, mos keladigan idish ishlatning.

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	MG23A7013A*
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gs o'zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat	
Maksimal quvvat	2400 Vt
Mikroto'lqin	1300 Vt
Gril (isitish elementi)	1100 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	489 x 275 x 362 mm
Pechning ichki kamerasi	330 x 211 x 324 mm
Sig'im	23 litr
Vazn	
Sof	Taxminan 14,5 kg

Mahsulot haqida ma'lumot

Model	MG23A7013A*
Energiya samaradorligi tasnifi	A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Foydali ish koeffitsienti	96 %

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

Qayd

MARKAZ BELGISI



BELGI BUYERDA



BELGI BUYERDA

O'NG TOMON

O'rnatish uchun shablon

CHAP TOMON



BELGI BUYERDA



BELGI BUYERDA

MARKAZ BELGISI

Qayd

Qayd

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN
 ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

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

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

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/uz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support



DE68-04660M-00