



Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пицци

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

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

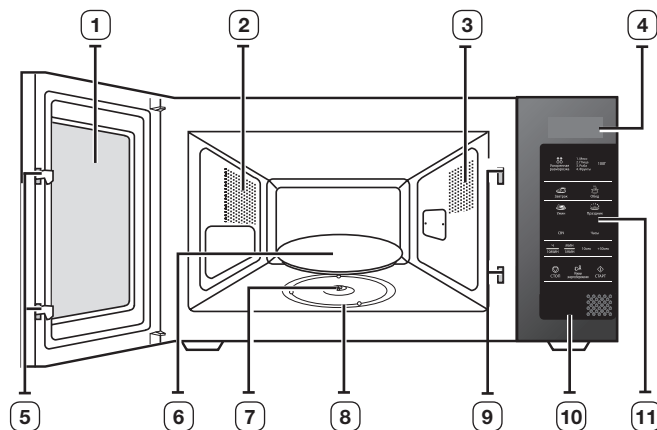


SAMSUNG

СОДЕРЖАНИЕ

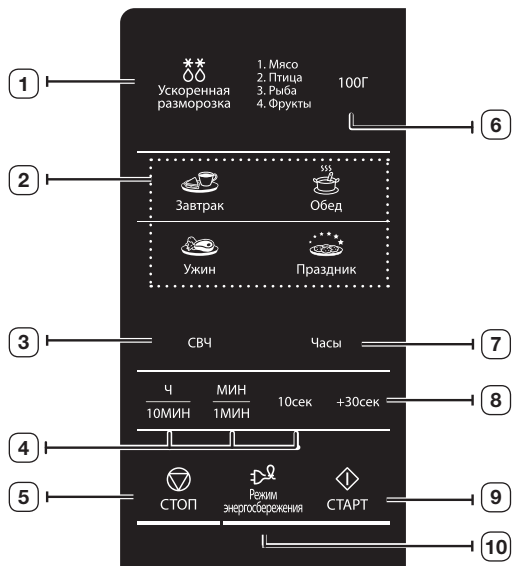
Духовой шкаф	2
Панель управления	3
Принадлежности	3
Использование этой инструкции	4
Важная инструкция по безопасности	4
Описание символов и значков	4
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн	4
Важные инструкции по безопасности	5
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	7
Установка микроволновой печи	8
Установка времени	8
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема	9
Приготовление/разогрев пищи	9
Уровни мощности	10
Остановка приготовления пищи	10
Установка времени приготовления пищи	10
Настройка режима энергосбережения	10
Отключение звукового сигнала	10
Защитная блокировка микроволновой печи	11
Использование функции приготовления русских блюд	11
Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление	11
Использование функции ускоренной автоматической разморозки	16
Параметры функции автоматического размораживания	16
Приготовление пищи в несколько этапов	17
Руководство по выбору посуды	17
Чистка микроволновой печи	19
Технические характеристики	19

ДУХОВОЙ ШКАФ



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



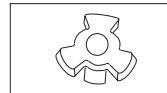
- | | |
|--|---|
| <p>1. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ</p> <p>2. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД</p> <p>3. КНОПКА СВЧ</p> <p>4. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ</p> | <p>5. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА</p> <p>6. ВЫБОР ВЕСА</p> <p>7. НАСТРОЙКА ЧАСОВ</p> <p>8. КНОПКА +30 сек</p> <p>9. КНОПКА СТАРТ</p> <p>10. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ</p> |
|--|---|

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

К каждой модели печи прилагаются несколько определенных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

- 1. Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.

Цель: Муфта вращает поднос.



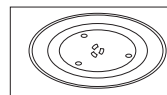
- 2. Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



- 3. Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

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



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

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
















ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению серьезной травмы или смерти .	
	ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению незначительной травмы или повреждению имущества .	
	Предупреждение — возможно возгорание.		Предупреждение — горячая поверхность.
	Предупреждение — электричество.		Предупреждение — взрывчатые вещества.
	НЕ прилагайте усилий.		Строго следуйте указаниям.
	НЕ разбирайте.		Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
	НЕ прикасайтесь.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание.
	Важная информация.		

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
 - (1) дверца (изогнута)
 - (2) петли дверцы (сломались или ослаблены)
 - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. 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. Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (b) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

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

5

 Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
 Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓
 Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
 Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓	✓	✓
 Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	✓
 Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его сзади печи.	✓	✓	✓	✓
 Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓	✓	✓
 Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓	✓	✓
 Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	✓
 Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓	✓	✓
 Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
 Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подробных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
 Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓	✓	✓	✓
 Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓

★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
★	Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓	✓	✓	✓
★	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прицарапать пальцы.	✓	✓	✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓

☐	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
☐	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выгнуться через край посуды.	✓			✓
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	
★	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
★	Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
★	Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
★	Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
☐	Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
☐	Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
★	После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✓	✓	✓	✓

	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.	✓		
ВНИМАНИЕ				
	Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓	✓	✓
	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓	✓	
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓	✓	✓
	При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓	✓	✓
	Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдерживать пламя.	✓	✓	✓
	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓	
	Яйца в скорлупе и целные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.		✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓	✓	
	Обязательно пользуйтесь перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.		✓	
	Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.		✓	

	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.		✓	
	При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.		✓	
	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓		✓
	Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓		✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓	✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓

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.

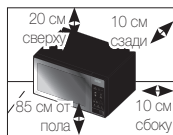
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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.

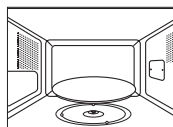
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



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



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, 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.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При включении питания на дисплее автоматически появится индикация «12:00».

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

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

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

1. Чтобы установить время в...
24-часовом формате
12-часовом формате
Нажмите кнопку Часы один или два раза.



2. Выберите часы с помощью кнопки «h» (часы), а минуты — с помощью кнопки «min» (мин).



3. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Clock (Часы)**, чтобы часы начали работать.



Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

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

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки **Start (Старт)** (◊).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **Start (Старт)** (◊)?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

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

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. вновь установите время.

✍ Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удастся, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**.

Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):



Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **Power Level (СВЧ)**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**.



3. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).

Результат: Включится лампа освещения и начнет вращаться поднос. Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.



✋ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пустая.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

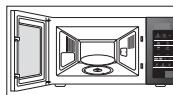
Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА (❄️)	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

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

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

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

1. Временная остановка;
Откройте дверцу.



Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).

2. Полная остановка;
Нажмите кнопку **Stop (Стоп)** (⏏).



Результат: Процесс приготовления будет остановлен. Чтобы отменить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **Stop (Стоп)** (⏏).

- Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Stop (Стоп)** (⏏).

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **+30 s (+30 сек)**, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

1. Нажмите кнопку **+30 s (+30 сек)** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).



НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку включения режима энергосбережения.
- Для выхода из Режимы энергосбережения откройте дверцу, дисплей покажет текущее время. Печь готова к использованию.

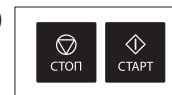


ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

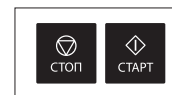
1. Нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏏) и **Start (Старт)** (◊) одновременно.

Результат: Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.



2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏏) и **Start (Старт)** (◊) одновременно.

Результат: Печь будет снова подавать звуковой сигнал.



ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Безопасность ребенка, которая позволяет «блокировать» использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь может быть «заперта» в любое время.

1. Нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏏) и **Clock (Часы)** одновременно.

Результат: Печь заблокирована (выбор функций недоступен).



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏏) и **Clock (Часы)**.

Результат: Печью можно нормально пользоваться.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Для выбора количества порций нажмите необходимую кнопку раздела «Russian Cook» (Русская кухня) соответствующее количество раз. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Russian Cook (Приготовление русских блюд)** (🍲/🍲/🍲/🍲) соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (▶).

Результат: По окончании:
 1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
 3) Затем вновь отобразится текущее время.



📌 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД / ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК Завтрак

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипящая вода – 200 мл, холодное молоко – 100 мл
			< Рекомендации > Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
2	Каша гречневая	200 г	Гречневая каша - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
			< Рекомендации > Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.
3	Яйцо-пашот	1 шт.	Яйца – 1 шт, вода – 150 мл, русский уксус 9% – 10-15 мл
			< Рекомендации > Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.
4	Сосиски с зеленым горошком	Сосиски - 2 шт Горячий горошек - 132 г	Сосиски - 2 шт (50 г/шт), масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (сухой вес)
		< Рекомендации > Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Омлет	130-135 г	Яйца – 3 шт, молоко – 30 мл, соль – 2 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p>
6	Кекс	180 г	Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт, молоко – 30 мл; разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.</p>
7	Лимонные шарики	190 г (5 шт)	Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, желток - 0,5 шт, теплая воды - 1 ст. л., лимонная цедра Для глазировки: Желток - 1 шт, сахарная пудра - 3-5 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Затем поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.</p>



2. ОБЕД Обед

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Борщ	340 г	(1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 650 мл, лавровый лист – 1 шт Русский уксус 9% – 5 мл (по желанию)
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец – 50 г, томатная паста – 10 г, маслины – 16 г, жидкость от маслин – 20 мл, лавровый лист – 1 шт, мясное ассорти – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.</p>
3	Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель – 10 г, куриное филе – 50 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.</p>
4	Свинья шейка с горчицей	250 г	(1) Шейка свинья – 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Поместите все в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Мясные Ежики	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделить на 3 части), обычный отварной рис - 40 г, соль - 1 г, молотый черный перец - 0,5 г, нашинкованный лук - 20 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь.(1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните их и продолжите процесс приготовления.</p>
6	Фруктовый компот	200 мл	Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.</p>
7	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.</p>
8	Пельмени	185 г (15 шт)	Замороженные пельмени – 15 шт (по 10–12 г/шт), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 600 мл, черный перец горошком – 3-5 шт, лавровый лист – 1 шт
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, все перемешайте и продолжите процесс приготовления.</p>



3. УЖИН Ужин

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт (160-180 г), чернослив - 5-7 шт (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, все перемешайте и продолжите процесс приготовления.</p>
2	Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки – 150 г, нашинкованный цуккини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.</p>
3	Картофель, запеченный целиком	140-180 г (1-2 шт)	Крупный картофель (160-200 г) - 1-2 шт
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Помойте картофель и счистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей на стол. Добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.</p>
4	Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленный чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный/ куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г, лавровый лист – 1 шт.
< Рекомендации >			
Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.			
6	Стейк-бабочка из лосося	125 г	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г, соль – 1 г, вода – 20 г (сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
< Рекомендации >			
Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.			
7	Рыба на пару со сливочным соусом	120 г + 53 г соуса	Филе трески - 140-150 г (или филе судака), лимон - 10 г (свежевыжатый сок), соль - 1 г, вода - 30 г, лавровый лист - 1 шт Соус: Яйцо, сваренное вкрутую - 20 г (0,5 яйца), мелко порубленная петрушка - 3-5 г, сливочное масло - 30 г (СВЧ 800 Вт - 1 мин)
< Рекомендации >			
Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.			



4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА Праздник

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60-70 г; соль – 5 г, молотый белый перец – 0,5 г, тертый сыр – 25 г
< Рекомендации >			
Поместите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, поместите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.			
2	Перец фаршированный	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец – 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10-20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
< Рекомендации >			
Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните их и продолжите процесс приготовления.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Форель с овощами	210-240 г	Сливочное масло - 10 г (2x5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, мелко порубленные листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт (220-250 г), соль - 1 г, молотый белый перец - 0,5 г, сливочное масло - 5 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.</p>
4	Стейк из лосося на пару	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (сок лимона), вода – 20 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.</p>
5	Азу	250 г	(1) Шейка свиная куском – 170 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 15 г, вода - 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите мясо и лук в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте и добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.</p>
6	Судак с помидорами и сыром	150 г	Филе судака – 80-100 г (или карпа), майонез – 10 г, соль – 1 г, помидоры, нарезанные кружочками – 50 г, тертый сыр – 20 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Смажьте майонезом и посыпьте филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколол их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква – 40 г, сахар – 30 г, вода – 200 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.</p>
8	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, сливочное масло - 50 г, яйца - ½ шт, соль - 1 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на вращающийся поднос, покрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматического ускоренного размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, а также фрукты или ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

- ☑ Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** (**).

Результат: На дисплее появится следующая индикация.



Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** (**) один или несколько раз в соответствии с тем, что нужно разморозить. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице).

2. Выберите вес продукта, нажимая кнопку **100 g (100 г)**. Максимально допустимый вес — 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇).

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇) для завершения процесса разморозки.



- ☑ Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 9.

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического ускоренного размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт/ягоду на керамическую тарелку.

Код/продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	200-1500 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3. Рыба	200-1500 г	20-80 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Фрукты	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Помешайте фрукты, когда раздастся звуковой сигнал. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пиццы максимум в три этапа.

Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить рыбу весом 500 г в следующие три этапа.

- Разморозка
- Приготовление I
- Приготовление II

При приготовлении пиццы в несколько этапов можно выбрать два или три этапа. При выборе трех этапов первым должна быть разморозка. Не нажимайте кнопку **Start (Старт)** (◊), пока не будет настроен последний этап.

1. Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** (**) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов с помощью кнопки **100 g (100 г)** необходимое количество раз (500 г в данном примере).



3. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**. Режим СВЧ (I) :

; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Power Level (СВЧ)**. (в данном примере: 600 Вт).



4. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин), 1 min (1 мин) и 10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере: 4 минуты).



5. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**. Режим СВЧ (I) :

; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Power Level (СВЧ)**. (в данном примере: 450 Вт).



6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин), 1 min (1 мин) и 10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере: 5 минуты).



7. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).

Результат: Три режима [разморозка и приготовление (I, II)] будут включены по очереди. В зависимости от выбранного режима разморозки печь может подавать звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.

- По завершении процесса приготовления печь подает 4 звуковых сигнала.



РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пиццы 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 приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

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 расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Тарелка для поджаривания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
<ul style="list-style-type: none"> • Полистироловые стаканчики и контейнеры 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> • Бумажные пакеты или газеты 	✗	Возможно возгорание.
<ul style="list-style-type: none"> • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка 	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стекланная посуда		
<ul style="list-style-type: none"> • Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол 	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> • Тонкостенная стекланная посуда 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<ul style="list-style-type: none"> • Стекланные банки 	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
<ul style="list-style-type: none"> • Блюда 	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> • Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой 	✗	
Бумага		

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


- ✓ : Рекомендуется
- ✓ ✗ : Использовать с осторожностью
- ✗ : Опасно

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

 **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

 Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и куска ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

 **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливалась на них;
- и не мешали правильно закрывать дверцу.



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	ME83XR
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь	1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Нагревательная камера печи	489 x 275 x 338 мм 330 x 211 x 324 мм
Вместительность	23 литра
Вес Нетто	Приблизительно 12 кг

※ оборудование класса I

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



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

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

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

DE68-04055A-05



Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

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.

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть **МОЖЛИВОСТІ**

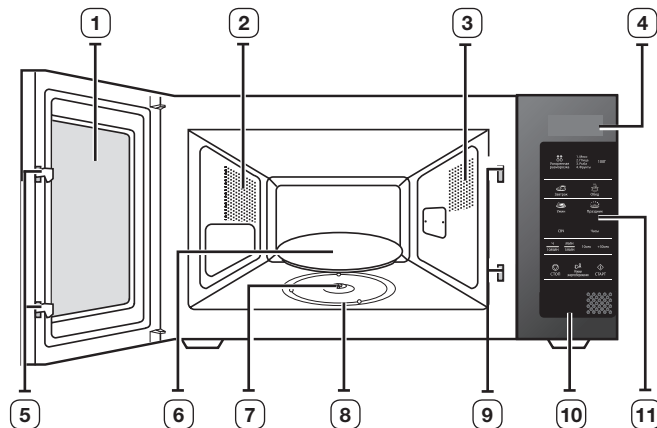
Дякуємо за придбання цього виробу компанії
Samsung.

SAMSUNG

ЗМІСТ

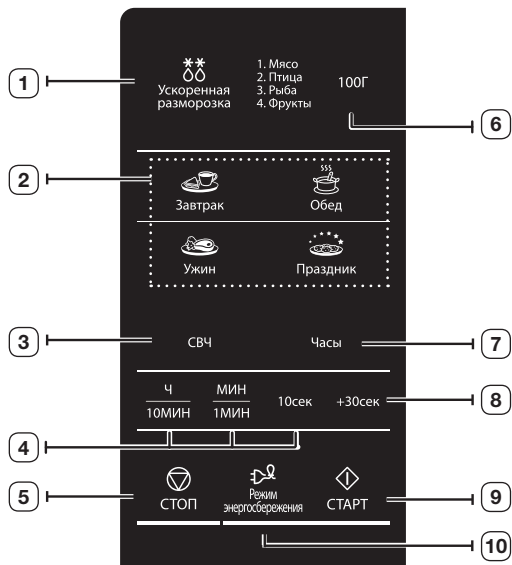
Піч.....	2
Панель керування.....	3
Приладдя	3
Користування цією інструкцією.....	4
Важлива інформація з техніки безпеки	4
Пояснення символів і піктограм	4
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль.....	4
Важливі інструкції з техніки безпеки	5
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	7
Встановлення мікрохвильової печі.....	8
Встановлення часу	8
Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми	9
Приготування/Підігрівання	9
Рівень потужності	10
Зупинка приготування їжі	10
Регулювання часу приготування	10
Встановлення режиму заощадження електроенергії.....	10
Вимкнення звукового сигналу.....	10
Блокування мікрохвильової печі для безпеки	11
Використання функції «приготування російських страв».....	11
Режим швидкого приготування російських страв /Приготування	11
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.....	16
Параметри автоматичного швидкого розмороження	16
Приготування їжі у декілька етапів	17
Посібник із вибору посуду	18
Чищення мікрохвильової печі.....	19
Технічні характеристики	19

ПІЧ



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

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



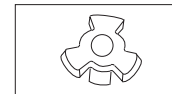
- | | |
|---|--|
| 1. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ | 5. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ |
| 2. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ | 6. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ |
| 3. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ МІКРОХВІЛЬ | 7. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ |
| 4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ | 8. КНОПКА «+30 СЕК» |
| | 9. КНОПКА ПУСКУ |
| | 10. КНОПКА РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ |

ПРИЛАДДА

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

- 1. Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



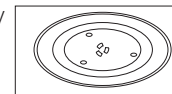
- 2. Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



- 3. Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



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

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтеся до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи подушечки із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



УВАГА

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



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



НЕ розбирайте виріб.



Вийміть штепсель із розетки.



НЕ торкайтесь.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

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

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

- (3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні
- (г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

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

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

Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стоується таких частин:

- (а) дверцят із вміятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;
- (б) поламаной чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
 Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✓	✓	✓	✓
 Не нагрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
 Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
 Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місця де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
 Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
 Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
 Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
 У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітрить приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
 Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓

 Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
 Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
 Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
 Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку).	✓	✓		
 Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинник, спиртовий засіб, пристрій зі струменевою подачею пари або пристрій із подачею води під високим тиском.	✓	✓	✓	✓
 Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓	✓	✓
 Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
 Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
 Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
 Пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✓	✓		
 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.	✓	✓		
 За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.	✓	✓	✓	✓
 Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✓	✓	✓	✓
 Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час нагрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи у шафку).	✓	✓	✓	✓
★	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.	✓	✓	✓	✓
★	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✓	✓	✓	✓
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватися пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✓	✓	✓	✓
★	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити палець.	✓	✓	✓	✓

★	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. <ul style="list-style-type: none"> • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓
★	Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✓			✓
★	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.				✓
★	Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) 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.	✓	✓	✓	✓
★	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✓	✓	✓	✓
★	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✓	✓	✓	✓
★	Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✓	✓	✓	✓

	Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✓	✓	✓	✓
	Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.	✓			

УВАГА					
	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих емностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
	Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітись.	✓		✓	
	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
	Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✓		✓	✓
	Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✓	✓		✓
	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
	Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітись від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
	Коли вймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	

	Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.				✓
	Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.				✓
	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.				✓
	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✓			✓
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✓			✓
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	✓

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 уможливлючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

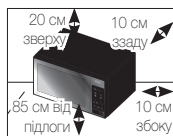
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

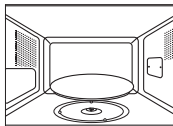
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



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



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

- ☞ 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-контактною заземленою 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.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
 - після збою електроживлення
- ☑ Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у...

24-годинний формат

12-годинний формат

Натисніть кнопку Часи (Годинник) один або два рази

Часи

2. Встановіть годину за допомогою кнопки «Ч (год.)», а хвилини за допомогою кнопки «МИН (хв.)».

Ч МИН
10МИН 1МИН

3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часи (Годинник)** та увімкніть годинник.

Часи

Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛИ СУМНІВИ З ПРИВОДУ ЧОГОСЬ, АБО Є ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

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

Це звичайне явище.

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

Піч не працює після натиснення кнопки **Старт (Пуск)** (↕).

- Чи повністю закриті дверцята?

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Старт (Пуск)** (↕)?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Їжа не готова або надто запечена.

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

🔍 Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

ПРИГОТУВАННЯ/ПІДГРІВАННЯ

Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.

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

Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

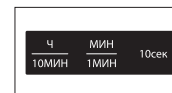
Результат: На дисплеї відобразиться індикація

800 Вт (максимальна потужність приготування).

Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.



2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (↕).

Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.

Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.



🔊 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

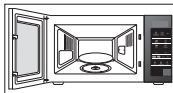
Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ (❄️)	180 Вт
НИЗЬКИЙ	100 Вт

- Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

- Щоб призупинити тимчасово. Відкрийте дверцята.



Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).

- Щоб зупинити повністю. Натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖).



Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖).

- Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (⊖).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

- Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



- Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).



ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

- Натисніть кнопку Енергозбереження.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

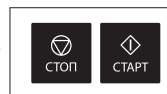


ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

- Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖) та **Старт (Пуск)** (◊).

Результат: Тепер піч не подаватиме звукових сигналів при натисканні кнопок.



- Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊖) та **Старт (Пуск)** (◊).

Результат: Піч знову працює зі звуковими сигналами.



БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

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

Піч можна заблокувати в будь-який час.

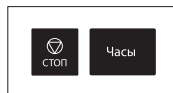
1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⏏) та **Часи (Годинник)**.

Результат: Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).



2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⏏) та **Часи (Годинник)**.

Результат: Піч знову нормально працює.



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ»

У режимі приготування російських страв час приготування встановлюється автоматично. Розмір порції можна вибрати, натискаючи відповідну кнопку функції «приготування російських страв» потрібну кількість разів.

Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку «**приготування російських страв**»

зображеннями / / для потрібної страви відповідну кількість разів.



2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (▶).

Результат: Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали;
- 2) Три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину);
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ / ПРИГОТУВАННЯ

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму приготування російських страв, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. СНІДАНОК Завтрак

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
< Рекомендації >			
Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.			
2	Гречка	200 г	Гречка – 100 г, цукор – 2 г, окріп – 300 мл
< Рекомендації >			
Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Увімкніть програму.			
3	Яйце «Пашот»	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9% – 10-15 мл
< Рекомендації >			
Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виділкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжіть приготування.			
4	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)
< Рекомендації >			
У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.			
5	Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
< Рекомендації >			
Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
6	Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
			< Рекомендації >
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.			
7	Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра Для глазури: Жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
			< Рекомендації >
Ретельно змішайте всі складники. Сформууйте 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. ОБІД Обед

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Борщ	340 г	(1) 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 (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт. Оцет 9% – 5 мл за бажанням
			< Рекомендації >
Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном (або окропом із сухим концентратом) – 650 мл, покладіть лавровий лист. Увімкніть програму.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2	М'ясна солянка	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл, (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
			< Рекомендації >
Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжуйте приготування.			
3	Курячий 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
			< Рекомендації >
Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.			
4	Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, джонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
			< Рекомендації >
Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	Їжачки	220 г	(1) М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г (розділити на три частини), варений звичайний рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний перець мелений – 0,5 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
			< Рекомендації > Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуєте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте посудину в піч. (1) Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу. (2) Коли прозвучить звуковий сигнал, влийте суміш у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
6	Компот із сухофруктів	200 мл	Куряга – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
			< Рекомендації > Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.
7	Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
			< Рекомендації > Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
8	Пельмені	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., лавровий лист – 1 шт.
			< Рекомендації > 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. ВЕЧЕРЯ Ужин

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Курячі ніжки з чорносливом	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
			< Рекомендації > Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.
2	Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
			< Рекомендації > Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.
3	Печена картопля	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля – 160-200 г (1-2 шт.)
			< Рекомендації > Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Наріzano порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.
4	Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
			< Рекомендації > Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Боршно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
< Рекомендації >			
Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжіть приготування.			
6	Стейк-метелик із лосося на повільному вогні	125 г	Стейк із лосося – 150-170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (На вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))
< Рекомендації >			
Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.			
7	Тунець у масляно-яєчному соусі на повільному вогні	120 г + 53 г соусу	Філе тунця – 140-150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт. Соус: Варене яйце – 20 г (0,5 яйця), поріzana петрушка – 3-5 г, масло – 30 г (Мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
< Рекомендації >			
Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.			

 4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ 

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Риба по-московськи	270 г	(1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на шматок) (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г
< Рекомендації >			
Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжіть приготування.			
2	Фарширований болгарський перець	480 - 500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
< Рекомендації >			
Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжіть приготування.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	Форель запечена з овочами	210-240 г	Масло – 10 г (2x5 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 – 0,5 г, масло – 5 г
			< Рекомендації >
Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.			
4	Стейк з лосося на парі	150-170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою– 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
			< Рекомендації >
Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.			
5	Азу	250 г	(1) Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
			< Рекомендації >
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.			
6	Судак із помідорами та сиром	150 г	Філе судака (або коропа) – 80-100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г
			< Рекомендації >
Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтесь зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
7	Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
			< Рекомендації >
Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Поставте у піч і ввімніть програму. Охолодіть і процідіть.			
8	Печиво	160 г (2 x 80 г)	Боршно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
			< Рекомендації >
Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуєте два круглі плескати печива. Загорніть їх у парафіновий папір і покладіть на тарілку. Увімкніть програму.			

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти та ягоди.

Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

- ☑ Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Ускорення Розморозка (Швидке розмороження)** (**).

Результат: На дисплеї з'явиться індикація:



Натисніть кнопку **Ускорення Розморозка**

(Швидке розмороження) (**) один чи більше разів залежно від типу продуктів, які потрібно розморозити. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **100 г**. Максимальна вага становить 1500 г.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).

Результат:

- Почнеться процес розмороження.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).



- ☑ Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію див. у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 9.

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.


Код/Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2. Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3. Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4. Фрукти/ягоди	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в гласку скляну посудину. Коли піч подасть звуковий сигнал, помішайте фрукти. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи.

Наприклад. Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати 500 г риби у три етапи.

- Розмороження
- Приготування I
- Приготування II

 Можна запрограмувати два до три етапи приготування. Якщо ви програмуєте приготування їжі у три етапи, першим етапом має бути розмороження. Не натискайте кнопку **Старт (Пуск)** (◊), доки не буде запрограмовано останній етап.

1. Натисніть один або кілька разів кнопку

Ускорення Розморозка
(Швидке розмороження) (**).




2. Виберіть вагу порції, натиснувши кнопку **100 г** відповідну кількість разів (500 г у цьому прикладі).



3. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

Режим мікрохвиль (I):

 ; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (600 хв. у цьому прикладі).




4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (4 хвилини у цьому прикладі).



5. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

Режим мікрохвиль (II):

 ; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (450 хв. у цьому прикладі).



6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (5 хвилин у цьому прикладі).



7. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◊).

Результат: Три режими [розмороження і приготування (I, II)] вибираються один за одним. Залежно від вибраного режиму розмороження піч може подати звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

- Коли приготування закінчено, піч подає чотири звукові сигнали.



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 поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладдя і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
<ul style="list-style-type: none"> Полістиролові горнята та контейнери 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
<ul style="list-style-type: none"> Паперові пакети чи газети 	✗	Може спалахнути.
<ul style="list-style-type: none"> Папір вторинної переробки або металеві затискачі 	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
<ul style="list-style-type: none"> Універсальний посуд для готування та сервірування 	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
<ul style="list-style-type: none"> Тонкий скляний посуд 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.


Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової 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 Дроти для зв'язування пакетів для замороження 	✗ ✗	Може 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. Може спричинити іскріння.
Пластик		
<ul style="list-style-type: none"> Контейнери Плівка Пакети для замороження 	✓ ✓ ✓ ✗	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик. Може використовуватися 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, проколіль виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.


- ✓ : рекомендовано
 ✓✗ : використовувати з обережністю
 ✗ : небезпечно

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ


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

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликів опора

 **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

 Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горняк з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

 **НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	ME83XR
Джерело живлення	230 В, 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі	1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	489 x 275 x 338 мм 330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага Нетто	близько 12 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років



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

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

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

Країна виробництва : Малайзія

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

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

DE68-04055A-05

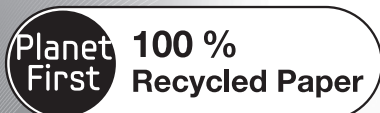
ME83XR



Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

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



Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестет

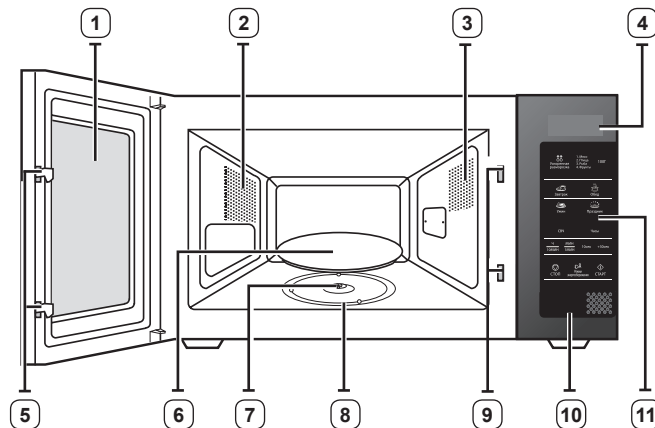
Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.



МАЗМҰНЫ

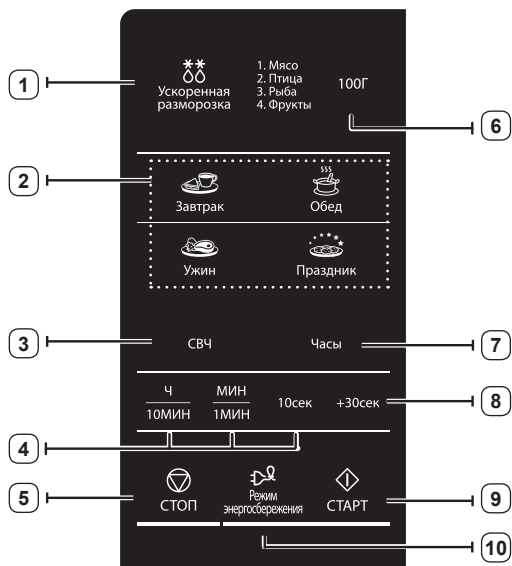
Пеш	2
Басқару панелі	3
Керек-жарақтары	3
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану	4
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат	4
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі	4
Асқын микротолқын қуатының әсерінен сақтандыратын сақтық шаралары	4
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	5
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	7
Микротолқынды пешті орнату	8
Уақытты орнату	8
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек	9
Пісіру/Қыздыру	9
Қуат мәндері	10
Пісіруді тоқтату	10
Пісіру уақытын реттеу	10
Қуатты үнемдеу режимін орнату	10
Сигнал құралын өшіру	10
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы	11
Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолдану	11
Жылдам орыс дәстүрі бойынша пісіру /Пісіру	11
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану	16
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы	16
Көп циклді пісіру	17
Ыдыстың жарамдылығын анықтау	18
Микротолқынды пешті тазалау	19
Техникалық параметрлері	19

ПЕШ



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

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



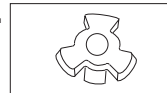
- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ | 5. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 2. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ | 6. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ |
| 3. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМИ ТҮЙМЕШІГІ | 7. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ |
| 4. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ | 8. +30с ТҮЙМЕШІГІ |
| | 9. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ |
| | 10. ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ |

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

- 1. Жалғастырғыш,** пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

Мақсаты: Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.



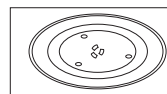
- 2. Айналмалы шығырық,** пеш табанының ортасына қойылады.

Мақсаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



- 3. Бұрылмалы табақ,** айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

Мақсаты: Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



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

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

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

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

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

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ



ЕСКЕРТУ

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



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

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



Ескерту; Өрт қатері



Ескерту; Бет жағы ыстық



Ескерту; Тоқ



Ескерту; Жарылғыш зат



Әрекет ЕТПЕҢІЗ.



Нұсқауларды тура орындаңыз.



БҰЗБАҢЫЗ.



Ашаны розеткадан суырыңыз.



Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.



Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.



Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.



Ескерім



Маңызды

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

- (d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.
- Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жіліктегі қуатты электромагнитті сәулелер ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тік жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.
- Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:
- Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
 - Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына өрқашан назар аударыңыз.

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

 Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
 Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓		
 Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бұмен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	✓
 Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
 Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
 Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
 Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✓	✓		
 Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
 Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
 Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
 Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек	✓	✓	✓	✓
 Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✓	✓	✓	✓
 Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спиртті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
 Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓	✓	✓
 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.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүжістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӨРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛФАШҚЫ ЖӨРДЕМ көрсетіңіз: <ul style="list-style-type: none"> • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз. 	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
<input type="checkbox"/>	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүжістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңіріген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Тазалаған кезде құрылғының беті бұрынғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Қорек сымы бүлінгіп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.	✓			

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ					
	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
	Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.	✓		✓	
	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
	Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✓		✓	✓
	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✓	✓		✓
	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
	Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✓	
	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 буга күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	

	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
	Түрлілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✓			✓
	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✓		✓	
	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	



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.

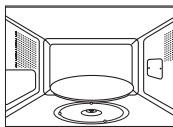
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

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

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



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



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

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

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “12:00” автоматты түрде пайда болады. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

☞ Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. Сағатты келесі режимге қою үшін ...

24-сағаттық режим

12-сағаттық режим

Часы түймешігін бір немесе екі рет басыңыз

Часы

2. Сағатты **h (сағ)** түймешігімен, минутты **min (мин)** түймешігімен орнатыңыз.

Ч
10МИН

МИН
1МИН

3. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Clock (Сағат)** түймешігін қайта басыңыз.

Часы

Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

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

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

Start (Бастау) (◊) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не Start (Бастау) (◊) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.


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

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

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

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Бөгеуілді пештің микропроцессоры анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату керек. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

 Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

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

1. Power Level (Қуат мәні) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:

Тиісті қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.



2. Пісіру уақытын 10 min (10 мин), 1 min (1 мин) және 10 s (10 сек) түймешігін басып таңдаңыз.



3. Start (Бастау) (◊) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Пештің шамы жанады және бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болған кезде пеш төрт рет сигнал береді.

 Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.



ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	ШЫҒЫСЫ
ЖОҒАРЫ	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ (**)	180 Вт
ТӨМЕН	100 Вт

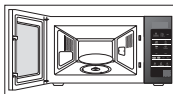
- Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.
- Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;
Есікті ашыңыз.

Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті қабыңыз да, **Start (Бастай)** (◊) түймешігін қайта басыңыз.



2. Мүлдем тоқтату үшін;
Stop (Тоқтату) (⊖) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Пісіру үрдісі тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop (Тоқтату)** (⊖) түймешігін қайта басыңыз.

- Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып, **Stop (Тоқтату)** (⊖) түймешігін басып тоқтатуыңызға болады.



ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басыңыз.



2. **Start (Бастай)** (◊) түймешігін басыңыз.



ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

- Қуатты үнемдеу түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимін ажырату үшін есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш қолдана беруге дайын тұр.



СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. **Stop (Тоқтату)** (⊖) және **Start (Бастай)** (◊) түймешігін қатар басыңыз.

Нәтижесі: Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.



2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **Stop (Тоқтату)** (⊖) және **Start (Бастай)** (◊) түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.

Нәтижесі: Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.



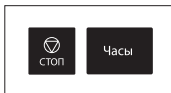
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

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

Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

- 1. Stop (Тоқтату)** (⏸) және **Clock (Сағат)** түймешігін қатар басыңыз.

Нәтижесі: Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).



- 2. Пештің құрсауын ашу үшін Stop (Тоқтату)** (⏸) және **Clock (Сағат)** түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.



Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды. Тағам мезірі санын тиісті Орыс дәстүрімен пісіру функциясының түймешігін қанша рет қажет болса сонша рет басып таңдауыңызға болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

- 1. Russian Cook (Орыс дәстүрімен пісіру)** (🍲/🥘/🥙/🥞) түймешігін қанша рет қажет болса сонша рет басыңыз.



- 2. Start (Бастау)** (▶) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Бұл режим аяқталған кезде:

- 1) Пеш төрт рет сигнал береді.
- 2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет)
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



🔒 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

ЖЫЛДАМ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ /ПІСІРУ

Келесі кестеде 4 автоматты түрде орыс дәстүрімен пісіру функциясы/ пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.



1. ТАҒҒЫ АС Завтрак

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Ботқа	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
			< Ұсыныстар > Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
2	Қарақұмық	200 г	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
			< Ұсыныстар > Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.
3	"Пашот" жұмыртқасы	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9% – 10-15 мл
			< Ұсыныстар > Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
4	Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш -132 г	Шұжық - 2 тілім (50 г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұрыш - 135 г(құрғақ салмағы)
			< Ұсыныстар > Шараға терісі тесілген шұжықтарды салыңыз, бетіне қақпақ жаппаңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.
5	Омлет	130 - 135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
			< Ұсыныстар > Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
6	Кекс	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қолпытқаш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
			< Ұсыныстар >
Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршіткілен жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.			
7	Лимон қосылған булочка	190 г (5 дана)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары Үстін безендіру: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
			< Ұсыныстар >
Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз			

2. ТҮСКІ АС

Обед

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Борщ	340 г	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сияр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ, Орыс сіркесуы 9%- 5 мл, егер қаласаңыз
			< Ұсыныстар >
Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сияр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.			

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2	Солянка	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сияр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл, (2) Каперник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сияр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
			< Ұсыныстар >
Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.			
3	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
			< Ұсыныстар >
Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.			
4	Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
			< Ұсыныстар >
Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Шара іспетті табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.			

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	Кірпі	220 г	(1) Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г (үшке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 40 г, тұз - 1 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, туралған сарымсақ - 3 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 40 мл
< Ұсыныстар >			
Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Үш котлета жасаңыз. Пияз мен сарымсақты шара іспетті табаққа салыңыз. Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты пешке салыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшалапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.			
6	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
< Ұсыныстар >			
Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.			
7	Көкөніс сорпасы	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
< Ұсыныстар >			
Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.			
8	Тұшпара (15 дана)	185 г	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш – 3 - 5 дана, лавр жапырағы - 1 дана.
< Ұсыныстар >			
Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Өбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.			



3. КЕШКІ АС Ужин

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Қара өрік қосылған тауық сирақтары	325 г 2 дана.	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), өрік - 5-7 дана (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл
< Ұсыныстар >			
Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.			
2	Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауық қоң еттері - 150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
< Ұсыныстар >			
Шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.			
3	Картоп пісірмесі	140 - 180 г 1 - 2 дана	Үлкен картоп - 160-200 г (1-2 дана)
< Ұсыныстар >			
Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тарту үшін кесіңіз. Үстелге тартар алдында сары май немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.			
4	Рататуй	260 г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болгар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 130 мл
< Ұсыныстар >			
Құраластардың барлығын шараға салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.			

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	(1)Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық/тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана < Ұсыныстар > Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз. Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
6	Бұқтырылған арқан балық стейгі	125 г	Көбелек тәрізді арқан балық стейгі – 150-170 г, тұз – 1 г, су -20 г (лимон/апелсин – 10 г, қаласаңыз шырынын сығыңыз) < Ұсыныстар > Арқан балық стейгін дәмденің. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.
7	Сарымай, жұмыртқа соусы қосылған нәлім	120 г + 53 г тұздық	Нәлім филесі - 140-150 г (немесе алабұғаның қоң еті), лимон - 10 г (шырынын сығыңыз), тұз - 1 г, су - 30 г, лавр жапырағы - 1 дана Тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа - 20 г(0,5 жұмыртқа), туралған балдыркөк - 3-5 г, сары май - 30 г (микротолқын 800Вт - 1 мин) < Ұсыныстар > Балық филесінің дәмін келтіріңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, кішкене текшеге бөліңіз. Балдыркөкті турап, сарымайды ысытыңыз. Барлық қоспаларды араластырып, балықтың үстіне салыңыз.



4. АРНАЙЫ ТАҒАМ Праздник

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г (2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) (3) Дөңгелекпен туралған, пісірілген картоп – 2 дана (әр данасы 60-70 г), тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – 0,5 г, үгілген ірімшік – 25 г < Ұсыныстар > Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
2	Ет толтырылған болгар бұрышы	480 - 500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы – 2 дана (әр данасы 80 г), тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5г, қара ұнтақ бұрыш – 0,5, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл < Ұсыныстар > Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.


Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	Көкөніс қосылған бақтақ	210 - 240 г	Сары май - 10 г (2x5г), 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 - 0,5 г, сары май - 5 г
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>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.</p>
4	Буга пісірілген арқан балық	150 - 170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 20 г
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Арқан балық стейгін дәмденіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</p>
5	Азу	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -170 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз (1). Пісіре бастаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз"(2). Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p>
6	Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға	150 г	Алабұға филесі – 80-100 г (немесе сазан), майонез – 10 г, тұз – 1 г, дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г, үгілген ірімшік – 20 г
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз. Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.</p>

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
7	Мүкжидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.</p>
8	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1г
			<p align="center">< Ұсыныстар ></p> <p>Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Бұрылмалы табаққа төселген балауызды қағазға салыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы ет, құс еті, балық немесе жеміс/жидекті тез жібітуге көмектеседі.

Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

 Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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

1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** (❄️) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:



Rapid Defrost (Жылдам жібіту) (❄️) түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз.

2. Тағамның салмағын **100 g (100 g)** түймешігін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.




3. **Start (Бастрай)** (▶️) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Тағам жібітуді аяқтау үшін **Start (Бастрай)** (▶️) түймешігін қайта басыңыз.



 Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 9-ші беттегі "Пісіру/Қыздыру" тарауынан алыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

Коды/Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200-1500 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршалған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200-1500 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200-1500 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Жеміс/Жидек	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Тұшпапештен сигнал естілген кезде жемістерді араластырыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешіңізді тағамды ең көбі үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауыңызға болады.

Мысалы:

Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 500 г балықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- Пісіру I
- Пісіру II

☑ Көп циклді пісіру функциясында, екі және үш циклдің бірін орнатуыңызға болады. Егер үш циклді орнатсаңыз, ең алдыңғы цикл жібіту циклі болуға тиіс. Соңғы циклді орнатпай тұрып **Start (Бастай)** (◊) түймешігін баспаңыз.

1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** (**) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.



2. Салмақты **100 g (100 г)** түймешігін қанша қажет болса, сонша рет басып (мысалы 500 г) орнатыңыз.

100Г

3. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (I) :

☞ ; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 600 Вт)

СВЧ

4. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 4 минут) орнатыңыз.

Ч МИН 10сек
10МИН 1МИН

5. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (II) :

☞ ; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 450 Вт)

СВЧ

6. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 5 минут) орнатыңыз.

Ч МИН 10сек
10МИН 1МИН

7. **Start (Бастай)** (◊) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Үш режим [жібіту және пісіру (I, II)] бірінен кейін бірі орнатылады. Таңдалған жібіту режиміне қарай, тағам жібітудің ортасына келгенде, тағамды аудару қажет екенін ескерту үшін пеш сигнал беруі мүмкін.

- Пісіріп болғаннан кейін, пештен төрт рет сигнал естіледі.

СТАРТ

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

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




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

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	X	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	X	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық 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 шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓ X	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

- ✓ : Ұсынылады
 ✓X : Сақтықпен пайдаланыңыз
 X : Қауіпсіз емес

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

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

- Ішкі және сыртқы беттері
 - Есігі және тығыздағыштары
 - Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық
-  Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН тексеріп отырыңыз.
-  Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
 2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
 3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
 4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.
-  Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:
- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
 - Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

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

Үлгі	ME83XR
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын	1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	489 x 275 x 338 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	шамамен 12 кг



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



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



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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

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

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

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондағы хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
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	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	

DE68-04055A-05

ME83XR



Mikroto'lqinli pech

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

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

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.

ajoyib imkoniyatlar

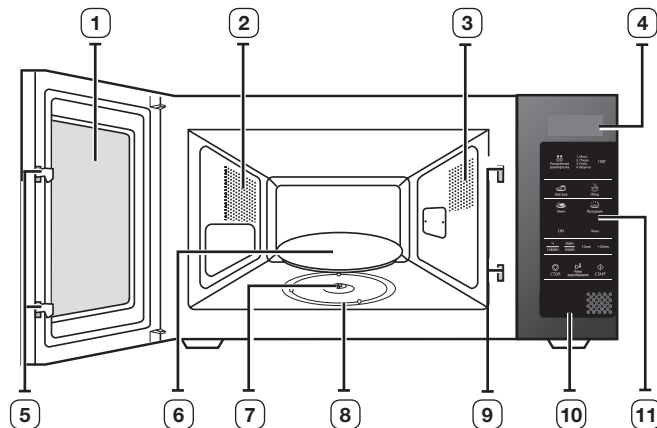
Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz
uchun rahmat.

SAMSUNG

MUNDARIJA

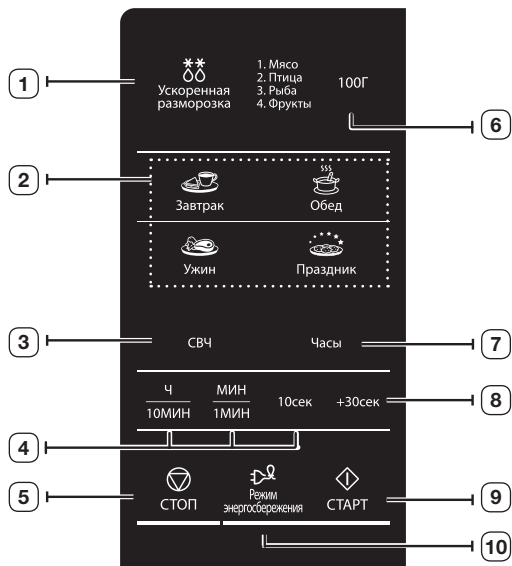
Qizdirish shkafi	2
Boshqaruv paneli.....	3
Jihozlar.....	3
Ushbu yo'riqnomadan foydalanish.....	4
Xavfsizlik texnikasi bo'yicha muhim ko'rsatma.....	4
Belgilar va nishonlarning bayoni	4
Mikroto'lqinlar ortiqcha quvvatlarining ehtimoiy ta'sirini oldini olish bo'yicha ehtiyotkor choralarini	4
Xavfsizlik texnikasi bo'yicha muhim ko'rsatmalar	5
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi).....	7
Mikroto'lqinli pechni o'rnatish.....	8
Vaqtning belgilash.....	8
Nimadandir shubhalansangiz yoki muammo tug'lsa, nima qilish kerak.....	9
Taom tayyorlash/isitish.....	9
Quvvat darajalari.....	10
Taom tayyorlashni to'xtatish.....	10
Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish	10
Elektr quvvatini tejash rejimi	10
Tovushli signalni o'chirib qo'yish	10
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish	11
Rus taomlarini tayyorlash funksiyasini ishlatish	11
Rus taomlarini darhol tayyorlash/tayyorlash.....	11
Avtomatik tezlantirilgan muzdan tushirish funksiyasini ishlatish.....	16
Avtomatik muzdan tushirish funksiyalari parametrlari.....	16
Bir necha bosqichda taom tayyorlash	17
Idish tanlash bo'yicha qo'llanma	18
Mikroto'lqinli pechni tozalash	19
Texnik xarakteristikalari.....	19

QIZDIRISH SHKAFI



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

BOSHQARUV PANELI



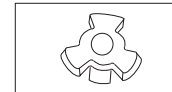
- | | |
|---|--|
| 1. AVTOMATIK TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH FUNKTSIYASINI TANLASH TUGMASI | 5. STOP/BEKOR QILISH TUGMACHASI |
| 2. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH | 6. OG'IRLIKNI TANLASH |
| 3. MIKTOTO'LQIN TUGMACHASI | 7. SOATNI SOZLASH |
| 4. VAQTNI O'RNTAISH TUGMASI | 8. +30 SONIYA TUGMASI |
| | 9. START TUGMASI |
| | 10. ELEKTR QUVVATNI TEJASH REJIMINI YOQISH TUGMASI |

JIHOZLAR

Har bir modelga taom tayyorlashning turli usullari uchun bir nechta jihozlar qo'shib beriladi.

- Mufta** - pechning asosidagi elektr dvigatelining valiga mustahkamlangan.

Vazifasi: Mufta patnisni aylantiradi.



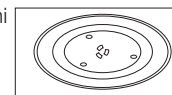
- Rolikli taglik** pechning o'rtasiga o'rnatiladi.

Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



- Aylanuvchi patnis** rolikli taglikda shunday o'rnatilishi kerakki, markazi muftaga to'g'ri kelishi lozim.

Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



- Mikroto'lqinli pechni rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz ISHLATMANG.

USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

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

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

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM MA'LUMOTLAR

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

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

- Jihozdan 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. Qurilmani 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'liqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmisligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
- Ushbu mikroto'liqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlarni uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



OGOHLANTIRISH

Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga olib kelishi mumkin.**



DIQQAT

Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga olib kelishi mumkin.**



Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud



Ogohlantirish; Elektr toki mavjud



Kuch ISHLATMANG.



Qismlarga AJRATMANG.



TEGMANG.



Muhim



Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



Ogohlantirish; Issiq yuza



Ogohlantirish; Portlovchi moddalar



Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.



Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.



Elektr toki urinishi oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.



Izoh

MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUUVATLARINING EHTIMOLY TA'SIRINI OLDINI OLIISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI.

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

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

Ushbu 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 sinfga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joylar maqsadlarida foydalaniluvchi binolarni ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

Agar moslamani buzilishi va/yoki aksessuarini buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarini almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu tabellar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- Ezilgan, tiralgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.
- Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolak, mufta yoki reshyotka.

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

Ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga xar doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

! OGOHLANTIRISH					
Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✓	✓	✓	✓	✓
Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✓	✓	✓	✓	✓
Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✓	✓	✓	✓	✓
Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✓	✓	✓	✓	✓
Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✓	✓	✓	✓	✓
Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✓	✓	✓	✓	✓
Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	✓	✓
Gaz (propan, siqilgan gaz va boshqalar kabi) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✓	✓	✓	✓	✓
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.	✓	✓	✓	✓	✓
Qurilma yoqilgan vaqtida elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzming.	✓	✓	✓	✓	✓

Qurilmaga barmoqlaringiz va begon buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki urmang.	✓	✓	✓	✓
Pechni sinuvchan buyumlar, masalan, oshxona rakovinasini yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang. (Faqat pechtaxtaning sara modeli)	✓	✓		
Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatoridan foydalanmang.	✓	✓	✓	
Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	
Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.	✓	✓		
Bevosita pechga suv quyung yoki sepmang.	✓	✓		
Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektivitsidlarini sepmang.	✓	✓		
Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.	✓	✓	✓	✓
Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.	✓	✓	✓	✓
Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismlariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓
Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak. (Faqat pechtaxtaning sara modeli)	✓	✓	✓	✓

★	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.	✓	✓	✓	✓
★	OGOHLANTIRISH: Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfiligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.	✓	✓	✓	✓
★	Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatli cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmaligi kerak.	✓	✓	✓	✓
□	OGOHLANTIRISH: Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatlari shaxs tomonidan ta'mirlanmaguncha ishlatmaslik kerak.	✓	✓	✓	✓
□	OGOHLANTIRISH: Mikroto'liq quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatlari shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.	✓	✓	✓	✓
□	OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.	✓	✓	✓	✓
□	OGOHLANTIRISH: Suyuqliklar va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmaligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓
□	OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Kuyishning oldini olish uchun yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.	✓	✓	✓	✓
★	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓

★	OGOHLANTIRISH: Ichimlik solingan sig'irlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'irlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralash tiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralash tiring. Kuyish sodir bo'lganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: <ul style="list-style-type: none"> Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. Unga toza quruq lattani bog'lang. Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang. 	✓	✓	✓	✓
□	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
□	Mikroto'liqni pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓
★	Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.	✓		✓	✓
★	OGOHLANTIRISH: Ovqatlanirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralash tirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak;			✓	
★	Agar bolalar nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatli cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.	✓	✓	✓	✓
★	Ushbu 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 ishlaltilishi va keyin foydalanilishi kerak.	✓	✓	✓	✓
★	Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak. Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
□	Tozalash holatlari paytida yuzalar odatdagidan issiqroq bo'lishi mumkin va bolalardan uzoqroq saqlash kerak. (Faqat tozalash funksiyasi modeli)		✓	✓	

	Qoqib ketishning qoldig'i tozalashdan oldin olib tashlanishi kerak va tozalash qo'llanmasida ta'kidlangan idishlarni tozalash paytida pechda qoldirish mumkin. (Faqat tozalash funksiyasi modeli)	✓	✓	✓	✓
	Qurilma o'rnatishdan keyin qurilmaning quvvatdan ajratilishiga imkon berishi kerak. Vilkaqqa yetish yoki ulash qoidalarga asoslangan holda stasionar prokladkadagi viklyuchatelni yoqish orqali uzilishga erishsa bo'ladi. (Faqat o'rnatilgan model.)	✓	✓	✓	✓
	Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.	✓			

DIQQAT					
	Faqat mikroto'liqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yo'yi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
	Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling;	✓		✓	
	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'liqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
	Tutun payqagan hollarda qurilmani o'chirib yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying;	✓		✓	✓
	Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim;	✓	✓		✓
	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'liqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'liqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, gemmetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'och, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.	✓		✓	

	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
	Pech sovutilmaguncha isitish elementlarini yoki pechning ichki devoriga tegmang.			✓	
	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring, va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✓	
	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	
	Bo'sh mikroto'liqinli pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'liqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'liqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✓			✓
	Mikroto'liqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓
	Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'nating. (*Mikroto'liqinli pechni o'rnatish* bo'limiga qarang)	✓		✓	
	Boshqa elektr jihozlarni pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	



USHBU MASHINANI TO'G'R'I CHIQUITGA CHIQUARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

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

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'lmasiligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

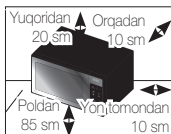
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofisi sig'a murojaat qilishlari kerak.

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

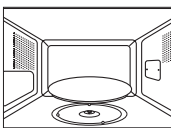
MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

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

1. Pechni o'rnatish chog'ida ventilyatsiya normal bo'lishi uchun pech va boshqa predmetlar orasidagi masofa pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm, pechning ustki qopqog'i uchun – 20 sm bo'lishi kerak.



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatish. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.



3. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

- ☞ Agar ushbu jihozning tarmoq kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi firma yoki texnik xizmatdan xarid qilinishi mumkin bo'lgan to'plamga almashtirish zarur. Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini faqat 230 V, 50 Gts o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan 3 kontaktli rozetkasiga ulang. Agar elektr tarmog'iga ulash 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, har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr tarmoqqa ulanganda displayda avtomatik ravishda «12:00» yozuvi paydo bo'ladi.

Joriy vaqtni o'rnatish. Soat vaqtni 12 soatlik yoki 24 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi.

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

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

1. Vaqtni o'rnatish uchun

24 soatli formatda
12 soatli formatda

Часы (Soat) tugmachasini bir yoki ikki marta bosing

Часы

2. Soatni **h**, daqiqani **min** tugmasi bilan tanlang.

Ч МИН
ТОМИН ТМИН

3. Displayda to'g'ri vaqt namoyish qilinganda soatning ishlay boshlashi uchun **Часы (Soat)** tugmachasini bosing.

Натижа: Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.

Часы

NIMADANDIR SHUBHALANSANGIZ YOKI MUAMMO TUG'ILSA, NIMA QILISH KERAK

Quyidagi muammolardan biri paydo bo'lsa, tavsiya etilgan yechimlarni ishlatib ko'ring.

Bu normal holat.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi
- Eshikcha va tashqi yuzda nur shu'lalari mavjud.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

CTAPT (Start) (◊) tugmasi bosilganida pech ishlashni boshlamaydi.

- Eshikcha zich yopilganmi?

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Vaqt to'g'ri o'rnatilganmi, va CTAPT (Start) (◊) tugmasi bosilganmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi? Bu eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga olib kelgan bo'lishi mumkin.

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

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

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda

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

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu normal holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatish.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzib, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqing. Vaqtni yangidan belgilang.

- ☑ Agar quyidagi yo'riqnomalar yordamida muammoni yechishning ilojisi bo'lmasa, oydagi dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyingi xizmat ko'rsatish xizmatiga murojaat qiling.

TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Quyida keltirilgan protsedurada taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini ALBATTA tekshiring.

Avval ovqarni aylanuvchi patnisa qo'ying va eshikchani yoping.

1. CB4 (Mikroto'lqinlar) tugmachasini bosing.

Natija: 800 Vt quvati (tayyorlash uchun maksimal quvvat) namoyish etiladi: **CB4 (Mikroto'lqinlar)** tugmasini displeyda kerakli daraja paydo bo'lguncha bosib kerakli quvvat darajasini tanlang. Keyingi betdagi quvvat darajalari jadvaliga qarang.



2. 10МИН (10daq), 1МИН (1daq) va 10сек (10son) tugmalarini bosib tayyorlash vaqtini o'rnatish.



3. CTAPT (Start) (◊) tugmasini bosing.

Natija: Lampa yonadi va taglik aylanishni boshlaydi. Taom tayyorlanish boshlanadi, va tugaganidan keyin pech to'rt marta tovushli signal beradi.



- ☑ **Hech qachon** bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmag.

QUVVAT DARAJALARI

Quyida ko'rsatilgan quvvatlar rejimidan birini tanlang.

Quvvat darajasi	Chiqish quvvati
YUQORI	800 Vt
O'RTA YUQORI	600 Vt
O'RTA	450 Vt
O'RTA PAST	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH (**)	180 Vt
PAST	100 Vt

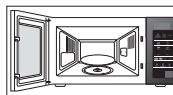
- Agar balandroq quvvat darajasi tanlangan bo'lsa, tayyorlanish vaqtini kamaytirish lozim.
- Agar pastroq quvvat darajasi tanlangan bo'lsa, tayyorlanish vaqtini ko'paytirish kerak.

TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

Taomning holatini tekshirish uchun pech ishlashini istagan payt to'xtatish mumkin.

1. Vaqtincha to'xtatish;
Eshikchani oching.

Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Tayyorlash jarayonini qayta boshlash uchun eshikchani qayta yoping va **CTAPT (Start)** (◊) tugmachasini bosib.



2. To'liq to'xtatish;
CTOP (Stop) tugmachasini bosib (⊖).

Natija: Tayyorlash jarayoni to'xtatiladi. Tayyorlash parametrlarini tashlab yuborish uchun **CTOP (Stop)** (⊖) tugmachasini bosib.

- Tayyorlash jarayonidan avval **CTOP (Stop)** (⊖) tugmachasini bosish orqali parametrlarni bekor qilish mumkin.



TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'RNATISH

Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini **+30cek (+30son)** tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

1. 30 soniya qo'shish uchun **+30cek (+30son)** tugmachasini bir marta bosib.

2. **CTAPT (Start)** (◊) tugmachasini bosib.



ELEKTR QUVVATINI TEJASH REJIMI

Ushbu pechda elektr quvvatini tejash rejimi bor. Ushbu rejim pech ishlaganida elektr energiyasini tejash imkoniyatini beradi.

- Elektr quvvatini tejash rejimini yoqish tugmasi.
- Elektr quvvatini tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching, displey joriy vaqtni ko'rsatadi. Pech ishlash uchun tayyor.



TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

1. **CTOP (Stop)** (⊖) va **CTAPT (Start)** (◊) tugmalarini birdaniga bosib.

Natija: Pech tugmani har bosganda signal bermaydi.



2. Zummer signalini qayta yoqish uchun **CTOP (Stop)** (⊖) va **CTAPT (Start)** (◊) tugmalarini birdaniga bosib.

Natija: Pech yana tovushli signal beradi.



MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Ushbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Безопасность ребенка (Bola xavfsizligi) dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi. Pech istalgan vaqtda "bloklangan" bo'lishi mumkin.

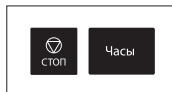
1. **СТОП (Stop)** (⏏) и **Часы (Soat)** tugmalarini birdaniga bosing.

Natija: Pech bloklangan (funktsiyalarni tanlash mumkin emas).



2. Pechni bloklash uchun **СТОП (Stop)** (⏏) и **Часы (Soat)** tugmalarini qayta birdaniga bosing.

Natija: Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.



RUS TAOMLARINI TAYYORLASH FUNKTSIYASINI ISHLATISH

Rus taomlarini tayyorlash funksiyasini ishlatishda tayyorlash vaqti avtomatik ravishda o'rnatiladi. Porsiyalar miqdorini tanlash uchun «Russian Cook» (Rus taomlari) bo'limining kerakli tugmasini kerakli darajada bosing. Avval ovqarni aylanuvchi patnigga qo'ying va eshikchani yoping.

1. **Автоматическое приготовление русских блюд (Rus taomlarini avtomatik tayyorlash)** (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник) tugmasini kerakli bosing.



2. **СТАРТ (Start)** (⏏) tugmasini bosing.

Natija: Tugaganida:

- 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
- 2) Tayyorlash tugagani haqida ogohlantiruvchi signal 3 marta beriladi. (har daqiqada bir marta)
- 3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.



⚠ Faqat mikroto'lqinli pechda qo'llash uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

RUSTAOMLARINI DARHOL TAYYORLASH/TAYYORLASH

Quyida keltirilgan jadvalda rus taomlarini tayyorlashning 4 avtomatik dasturi, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.



1. NONUSHTA Завтрак

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	Suli bo'tqasi	260 g	*Gerkules* suli yomasi – 50 g, shakar – 5 g, tuz – 0,5 g, qaynayotgan suv – 200 ml, sovuq sut – 100 ml < Tavsiyalar > Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynayotgan suv va sut qo'shing va yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.
2	Grechkali bo'tqa	200 g	Grechkali bo'tqa - 100 g, tuz - 2 g, qaynayotgan suv - 300 ml < Tavsiyalar > Grechka yomasini chuqur tarelkaga soling va tuz qo'shing. Qaynoq suv qo'shing va yaxshilab aralashiring. Chuqur qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang.
3	Pashot tuxum	1 dona	Tuxum – 1 dona, suv – 150 ml, rus sirkasi 9% – 10-15 ml < Tavsiyalar > Suv va sirkali tarelkani mikroto'lqinli pechga soling. Suvni qaynating. Tovushli signaldan so'ng suv va sirkali tarelkani pechdan oling. O'rtada voronka paydo bo'ladigan qilib vilka bilan suvni aralashiring, va unga tuxumni po'chog'isiz quyuing. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
4	Yashil no'xatli sosiskalar	Sosiskalar - 2 dona Issiq no'xat - 132 g	Sosiskalar - 2 dona (50 g/donas), saryog' - 5 g, konservalangan no'xat - 135 g (quruq og'irligi) < Tavsiyalar > Sosiskalardan po'stini olib tashlang, vilka bilan teshing va chuqur tarelkaga qo'ying, va saryog' qo'shing. Saryog' ustiga konservalangan no'xatni soling. Tayyorlashni boshlang.
5	Quymoq	130-135 g	Tuxum – 3 dona; sut – 30 ml, tuz – 2 g < Tavsiyalar > Tuxumni sut va tuz bilan ko'pirtiring va tayyor bo'lgan massani tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang.

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
6	Keks	180 g	Shakar – 45 g; vanilli shakar – 5 g, saryog' – 40 g, tuxum – 0,5 dona, sut – 30 ml; yumshatgich – 3 g, un – 100 g
			< Tavsiyalar >
Shakar, vanillali shakar va saryog'ni yaxshilab aralashiring. Ko'pirtirilgan tuxumni qo'shing. Barcha qolgan ingredientlarni qo'shing. Olingan massani yog'langan tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang. Keksni tarelkadan olishdan oldin uni sovutning.			
7	Limon sharchalar	190 g (5 dona)	Un - 100 g, saryog' - 50 g, shakar - 40 g, tuxum sarig'i - 0,5 dona, iliq suv - 1 osh qoshig'i, limon tsedrasini Sirlash uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar pudrasi - 3-5 g
			< Tavsiyalar >
Barcha ingredientlarni yaxshilab aralashiring. Besh sharcha tayyorlang. Yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Keyin aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda sharchalar ustini tuxum sarig'i bilan qoplang, shakar pudrasini seping va tayyorlashni davom ettiring. Sovutning.			



2. TUSHLIK Обед

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	Borshch	340 g	(1) Ishqalangan lavlagi - 50 g, to'g'ralgan karam - 20 g, ishqalangan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, tomat pasta - 15 g, shakar - 5 g (2) Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 650 ml, dafna bargi – 1 dona Rus sirkasi 9% – 5 ml (hohish bo'lsa)
			< Tavsiyalar >
Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling (1), mol go'shtli sho'rva (suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 650 ml) va dafna bargini qo'shing. Tayyorlashni boshlang.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
2	Go'shtli solyanka	340 g	(1) To'g'ralgan piyoz – 45 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 350 ml (2) Kapers - 7 g, ishqalangan tuzlangan bodring – 50 g, tomat pasta – 10 g; zaytun – 16 g, zaytun suvi – 20 ml, dafna bargi – 1 dona, go'sht assorti – 30 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 300 ml
			< Tavsiyalar >
Piyozni katta tarelkaga soling, va qaynayotgan sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, boshqa ingredientlarni qo'shing (2). Hammasini yaxshilab aralashiring, sho'rva va dafna bargini qo'shing, va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
3	Tovuq go'shtli ugrali sho'rva	350 g	Vermishel – 10 g, tovuq filesi – 50 g, ishqalangan sabzi – 15 g, to'g'ralgan piyoz – 10 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 440 ml
			< Tavsiyalar >
Vermishelni katta tarelkaga soling, qaynayotgan sho'rvani va boshqa barcha ingredientlarni qo'shing. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang.			
4	Cho'chqa bo'yni gorchitsa bilan	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni – 150 g, ishqalangan sabzi – 20 g, to'g'ralgan piyoz – 20 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon gorchitsasi - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
			< Tavsiyalar >
Go'shtni uzun bo'laklarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang, va tovuq sho'rvasini qo'shing (1). Barchasini chuqur tarelkaga qo'ying. Yaxshilab aralashiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, go'shtli sho'rvani qo'shing, aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
5	Go'shtli Tipratikon	220 g	(1) Go'shtli qiyma (mol va cho'chqa go'shti) - 120 g (uch bo'lakka bo'ling), oddiy qaynatilgan gurunch - 40 g, tuz - 1 g, yanchilgan murch - 0,5 g, to'g'ralgan piyoz - 20 g, mayda to'g'ralgan sarimsoq piyoz - 3 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pasta - 10 g, suv - 40 ml
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Go'sht qiymasiga gurunchni qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashiring. Uch sharcha tayyorlang. Piyoz va sarimsoq piyozni chuqur tarelkaga soling. Ularning ustiga go'sht sharchalarini qo'ying va sho'rvani qo'shing. Tarekani pechga soling.(1) Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang.(2) Pech tovushli signal berganida, sousni go'sht sharchali sho'rvaga qo'shing. Ularni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
6	Mevali kompot	200 ml	O'riq qoqi - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, quritilgan olma - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 chimdim, qaynatilgan suv - 450 ml
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynatilgan suvni qo'shing. Tayyorlashni boshlang.</p>
7	Sabzavotlardan sho'rva	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar – 150 g, sabzavotli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 300 ml
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynatilgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang.</p>
8	Chuchvara	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara – 15 dona (donasi 10–12), tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 600 ml, qora yanchilmagan murch – 3-5 dona, dafna bargi – 1 dona
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynatilgan sho'rvani qo'shing. Aralashiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, hammasini aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>



3. TUSHLIK УЖИН

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	Olxo'ri qoqi tovuq oyoqlari	325 g 2 dona	To'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq oyoqlari - 2 dona (160-180 g), olxo'ri qoqisi - 5-7 dona (50 g), tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 200 ml
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling. Tepasiga tovuq oyoqlarini qo'ying, olxo'ri qoqi va sho'rvani qo'shing. Tarekani mikroto'liqlik pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, hammasini aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
2	Qaynatilgan kurka go'shti sabzavot bilan	315 g	Kurka filesi – 150 g, to'g'ralgan tsukkini – 50 g, to'g'ralgan piyoz – 15 g, to'g'ralgan sabzi – 20 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 150 ml
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynatilgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, file bo'laklarini aylantiring, sabzavotlarni aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
3	To'liq pishirilgan kartoshka	140-180 g (1-2 dona)	Katta kartoshka (160-200 g) - 1-2 dona
			<p style="text-align: center;">< Tavsiyalar ></p> <p>Kartoshkani tozalang va po'stini oling. Uni mikroto'liqlik pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Dasturxoniga tortishdan avval kesing. Hohishga qarab saryog', smetana, pishloq yoki boshqa ziravorlarni soling.</p>

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
4	Ratatuy	260 g	Mayda to'g'ralgan tsukkini – 100 g, mayda to'g'ralgan sabzi – 60 g, mayda to'g'ralgan bolgar qalampiri – 75 g, mayda to'g'ralgan piyoz – 45 g, mayda chopilgan sarimsoq piyoz – 6 g, tomat pasta – 10 g (mayoran yoki bazilik qo'shish mumkin), sabzavotli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 130 ml
			< Tavsiyalar >
Barcha ingredientlarni katta tarelkaga qo'ying. (Majoran va rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.			
5	Eski ruscha baliq	340 g	(1) To'g'ralgan lavlagi – 30 g, To'g'ralgan sabzi – 30 g, to'g'ralgan piyoz – 15 g, tovuq go'shtli/baliqli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pasta - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml (3) Karp va sudak filesi – 150 g, dafna bargi – 1 dona
			< Tavsiyalar >
Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaymayotgan sho'rvani qo'shing.(1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, sous uchun aralashma, sabzavotlar va sho'rvani aralashiring.(2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
6	Lososdan steyk-kapalak	125 g	Kapalak shaklidagi losos steyki – 150-170 g, tuz – 1 g, suv – 20 g (limon yoki apelsin sharbati – 10 g)
			< Tavsiyalar >
Losos steykiga ziravorlarni qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. (Hohish bo'lsa sharbatini qo'shing). Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.			
7	Bug'da saryog' bilan pishirilgan baliq	120 + 53 g sous	Treska filesi - 140-150 g (yoki sudak filesi), limon - 10 g (yangi siqilgan sok), tuz - 1 g, suv - 30 g, dafna bargi - 1 dona Sous: Pishirilgan tuxum - 20 g (0,5 tuxum), mayda to'g'ralgan petrushka - 3-5 g, saryog' - 30 g (CB4 800 Vt - 1 daq)
			< Tavsiyalar >
Baliq filesiga ziravorlar qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang. Sousni alohida tayyorlagan. Tuxumni qaynatib va mayda qilib to'rg'ang. Petrushkani chopib va saryog'ni eritib. Barcha ingredientlarni qo'shing va baliq ustiga qo'ying.			



4. BAYRAM TAOMLARI Праздник

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	Moskva baliq'i	270 g	(1) Shampin'on - 30 g, sudak filesi - 150 g, yog' - 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Pishirilgan kartoshka doirasimon bo'laklar – 2 dona har biri 60-70 g; tuz – 5 g, yanchilgan oq murch – 0,5 g, ishqlangan pishloq – 25 g
			< Tavsiyalar >
Qo'ziqorinlarni baliqli tarelkaga qo'ying O'simlik yog'ini quyib (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, smetana porsiyasining yarmini keramik tarelkaga soling (o'rtasiga) (2). Shu smetana qo'ziqorinlarni soling. O'sha yerga baliqni soling. Ziravorlarni soling. Baliq atrofga kartoshkani soling. Kartoshkaga pishloq seping (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
2	Qiy mali qalampir	480-500 g 2 dona	(1) Bolgar qalampiri – 2 dona har biri 80 g, go'sht qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 150-190 g (ikkiga bo'ling), oddiy qaynatilgan gurunch – 10-20 g, tuz – 5 g, yanchilgan murch – ½ g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pasta - 10 g, suv - 50 ml
			< Tavsiyalar >
Go'sht qiymasiga gurunchni qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashiring. Qalampirning o'rtasini va urug'larini olib tashlang. Qalampiri go'sht bilan to'lading. Uni chuqur tarelkaga soling va sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, aralashmani go'shtli qalampiri sho'rvaga soling. Ularni aylantirib va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
3	Sabzavotli forel	210-240 g	Saryog' - 10 g (2x5 g), to'g'ralgan sabzi - 35 g, to'g'ralgan piyoz - 25 g, mayda to'g'ralgan sarimsoq piyoz - 3 g, mayda to'g'ralgan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona (220-250 g), tuz - 1 g, yanchilgan oq murch - 0,5 g, saryog' - 5 g
			< Tavsiyalar >
Yog' o'tkazmaydigan qog'oz o'rtasini saryog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoq piyoz, va seldereyni qo'ying. Ziravorli forelni sabzavotlar ustiga qo'ying. Baliqning ust qismini saryog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan qoplang. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.			
4	Bug'da lososdan steyk	150-170 g	Suyak va terili losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (limon sharbati), suv - 20 g
			< Tavsiyalar >
Losos steykiga ziravorlarni qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.			
5	Azu	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni bir bo'lakda - 170 g, to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashirilgan sho'rva kubiki - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pasta - 15 g, suv - 50 ml, ishqalangan tuzlangan bodring - 30 g
			< Tavsiyalar >
Go'sht va pivozni chuqur tarelkaga soling va sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan aralashitiring va sous uchun aralashmani (2) sabzavot, sho'rva va go'shtga qo'shing. Aralashitiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.			
6	Pishloq va pomidorli sudak	150 g	Sudak filesi - 80-100 g (yoki karp), mayonez - 10 g, tuz - 1 g, aylanma sifatida kesilgan pomidor - 50 g, ishqalangan pishloq - 20 g
			< Tavsiyalar >
Baliq filesini mayonez bilan surting va tuz qo'shing. Baliq ustiga pomidor qo'ying, va ularni tish kovlagich bilan sanching. Ustindan pishloq seping. Tarelkaga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Tish kovlagichni oling.			

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
7	Klyukvali mors	200 ml	Muzlatilgan klyukva - 40 g, shakar - 30 g, suv - 200 ml
			< Tavsiyalar >
Muzlatilgan klyukvani mikser bilan maydalang. Barcha ingredientlarni katta tarelkaga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sovutning va suzing.			
8	Pechenye	160 g (2 x 80 g)	Un - 85 g, shakar pudrasi - 25 g, saryog' - 50 g, tuxum - 1/2 dona, tuz - 1 g
			< Tavsiyalar >
Un, shakar pudrasi va saryog'ni yaxshilab aralashitiring. Tuz va tuxumni qo'shing. Yaxshilab aralashitiring. Xamirni ikki yumaloq yassi pechenyega bo'ling. Ularni aylanuvchi patnisga joylashtiring, yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.			

AVTOMATIK TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH FUNKTSIYASINI ISHLATISH

Avtomatik tezlashtirilgan muzdan tushirish funktsiyasi go'sht, parranda, baliq va meva yoki reza mevalarni muzdan tushirish imkoniyatini beradi.

Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi.

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

Mikroto'lqinli pechda ishlatish mumkin bo'lgan idishdan foydalaning.

Avval muzlatilgan mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

1. Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish) (⊞) tugmasini bosing.

Natija: Displayda quyidagi namoyish etiladi.



Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish) (⊞) tugmasini nimani muzdan tushirish kerakligiga qarab kerakli darajada bosing. (Qo'shimcha ma'lumotlar uchun keyingi betdagi jadvalga qarang).

2. 100Г (100g) tugmasini bosib mahsulotning kerakli hajmini tanlang. Mahsulotlarning maksimal og'irligi — 1500 g.

100Г

3. СТАРТ (Start) (◇) tugmasini bosing.

Natija:

- Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.
- Muzdan tushirish jarayonini tugatish uchun **СТАРТ (Start)** (◇) tugmasini qayta bosing.



Mahsulotlarni qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Bundan so'ng tayyorlash/isitish funktsiyasini CBЧ rejimida 180 Vt quvvatida tanlang. Batafsil ma'lumotlar «Mahsulotlarni tayyorlash/isitish» bo'limida betda. 9.

AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH FUNKTSIYALARI PARAMETRLARI

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirishning turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval haq qanday qoplarni olib tashlash kerak. Go'sht, parranda, baliq yoki meva/reza mevani keramik tarelkaga qo'ying.

Kod/ Mahsulot	Porsiya miqdori	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1. Go'sht	200-1500 g	20-90 daq.	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, antrekotlar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
2. Parranda go'shti	200-1500 g	20-90 daq.	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin.
3. Baliq	200-1500 g	20-80 daq.	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
4. Mevalar	100-600 g	5-20 daq.	Mevalarni tekis shisha idishga tekis yoyib chiqing. Pech tovushli signal berishi bilan mevalarni ag'daring. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi.

BIR NECHA BOSQICHDA TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pechni uch bosqichda taom tayyorlaydigan tarzda dasturlab qo'yish mumkin.

Misol. Har bosqich tugaganida keyin pech parametrlarini o'zgartirmasdan taomni muzdan tushirish va tayyorlash kerak. Masalan, og'irligi 500 g bo'lgan baliqni quyidagi uch bosqichda muzdan tushirish va tayyorlash mumkin.

- Muzdan tushirish
- Tayyorlash I
- Tayyorlash II

☑ Taomni bir necha bosqichda tayyorlashda ikki yoki uch bosqichni tanlash mumkin. Uch bosqichni tanlashda muzdan tushirish birinchi bo'lishi lozim. **СТАРТ (Start)** (◊), tugmasini so'nggi bosqich sozlanmaguncha bosmang.

1. Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish) (⚡) tugmasini bir yoki bir necha marta bosing.



2. 100Г (100g) tugmasini kerakli darajada bosib mahsulotlar og'irligini tanlag (ushbu misolda 500 g).



3. СВЧ (Mikroto'lqinlar).

СВЧ (I) rejimi:

☞; **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** tugmasini bosib kerak bo'lganda quvvat darajasini sozlang. (ushbu misolda: 600 Vt).



4. 10МИН (10daq), 1МИН (1daq) va 10сек (10son) tugmalarini kerakli darajada bosib tayyorlash vaqtini o'rnatish (ushbu misolda: 4 daqiq).



5. СВЧ (Mikroto'lqinlar).

СВЧ (I) rejimi:

☞; **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** tugmasini bosib kerak bo'lganda quvvat darajasini sozlang. (ushbu misolda: 450 Vt).



6. 10МИН (10daq), 1МИН (1daq) va 10сек (10son) tugmalarini bosib tayyorlash vaqtini o'rnatish (ushbu misolda: 5 daqiq).



7. СТАРТ (Start) (◊) tugmasini bosing.

Natija:

Uch rejim [muzdan tushirish va tayyorlash (I, II)] ketma-ket yoqiladi. Tanlangan muzdan tushirish rejimiga qarab taomni aylantirish kerakligi haqida eslatish uchun pech tovushli signal berishi mumkin.

- Tayyorlash jarayoni tugaganida pech 4 tovushli signal beradi.



IDISH TANLASH BO'YICHA QO'LLANMA

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

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Alyuminiy folga	✓ X	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartirish uchun idish	✓	Oldindan sakkiz daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ular da metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik poliester kartondan qilingan idishlar	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday idishlarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
<ul style="list-style-type: none"> Polistirol stakanchalar va konteynerlar 	✓	Taomni isitish uchun ishlatilishi mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
<ul style="list-style-type: none"> Qog'oz paketlar yoki gazetalalar 	X	Yonib ketishi mumkin.
<ul style="list-style-type: none"> Ikklamchi xomashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak 	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
<ul style="list-style-type: none"> Keyinchalik dasturxonaga tortgani isitish uchun mo'ljallangan idish 	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.


Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
<ul style="list-style-type: none"> Yupqa shisha idish Shisha bankalar 	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin. Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
<ul style="list-style-type: none"> Idishlar Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar 	X	Elektr yoyi yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
Qog'oz		
<ul style="list-style-type: none"> Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog'oz Qayta ishlangan qog'oz 	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Ortiqcha namlikni yutish uchun.
Plastik		
<ul style="list-style-type: none"> Konteynerlar Yopishqoq plyonka Muzlatish uchun paketlar 	✓ ✓ ✓ X	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang. Namlikni ushlab turish uchun qo'llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi. 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 qilinadi
 ✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning
 X : Xavfli

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH


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

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik

 **DOIMO** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchani zich yopilishini nazorat qiling.

 Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartirish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
2. Ichki yuzalar va rolikli taglikdan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
4. Tarelkani zaruratga qarab idish yuvadigan mashinada yuving.

 Ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishiga **YO'L QO'YMANG. HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchilardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda ovqat zarrachalari:

- ularda to'planib qolmasligiga;
- va eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating.

TEXNIK XARAKTERISTIKALARI

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Qurilmaning texnik xarakteristikalarini va mazkur Yo'riqnomaga oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	ME83XR
Elektr toki manbai	230 Vt ~ 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqinli pech	1150 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt, 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGts
Magnetron	OM75S(31)
Sovutish metodi	Ventilyator dvigateli
O'lchamlari (K x B x Ch) Tashqi Pechning qizdirish kamerasi	489 x 275 x 338 mm 330 x 211 x 324 mm
Hajmi	23 litr
Og'irligi Sof og'irligi	Taxminan 12 kg

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil



MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN
ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:

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

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

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

DE68-04055A-05