



MG23H3115**

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пицци

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

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

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение продукции компании Samsung. Для получения полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу:

www.samsung.com/register



СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	2
Краткое наглядное руководство	11
Функции микроволновой печи	12
Печь	12
Панель управления	13
Принадлежности	13
Использование печи	14
Принцип работы микроволновой печи	14
Проверка работы печи	14
Установка времени	15
Приготовление/Разогрев пищи	15
Уровни мощности	16
Настройка времени приготовления пищи.....	16
Остановка приготовления пищи.....	16
Настройка режима энергосбережения.....	16
Использование очистки паром (Только модели MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*).....	17
Использование режима русская кухня.....	17
Использование функций здорового питания	22
Руководство по использованию пароварки (Только модели MG23H3115P*, MG23H3115X*).....	24
Использование блюда для подрумянивания (Только модели MG23H3115N*, MG23H3115X*)	26
Использование функций автоматической быстрой разморозки.....	27
Использование функции замороженные блюда	28
Выбор дополнительных принадлежностей.....	29
Приготовление в режиме гриля	29
Комбинированный режим: свч и гриль.....	30
Отключение звукового сигнала.....	30
Защитная блокировка микроволновой печи	30
Руководство по выбору посуды	31
Рекомендации по приготовлению	32
Устранение неисправностей и коды ошибок.....	39
Устранение неисправностей	39
Код ошибки	40
Технические характеристики.....	40

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ВНИМАНИЕ

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



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Электричество.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



НЕ делать.



НЕ прикасаться.



НЕ разбирать.



Строго следуйте указаниям.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание



Важная информация.

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

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)	
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

★ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

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

★ Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

☐	Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
☐	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
★	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
★	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
✍	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
☐	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

★	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
★	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
★	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
★	Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
☐	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
☐	Не допускается использование паровых очистителей.

☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
☐	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
☐	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
☐	Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

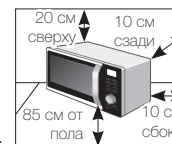
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
 - Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
 - 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.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
 - ☑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.

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

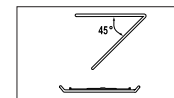
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

- ☑ **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:
 - не накапливались на них;
 - не мешали правильно закрывать дверцу.

- ☑ **Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

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

(Только для моделей с поворотным нагревателем)



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

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

☑ НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

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

☑ Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

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




☑ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.








☑ Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

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

Русский - 8

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

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому 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 чистую сухую повязку. Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
	Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

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

Русский - 9

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

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

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

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

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

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

Русский - 10

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)


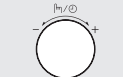
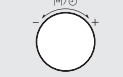

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой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

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


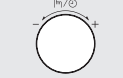
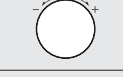
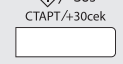
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО


Приготовление пищи

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

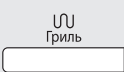


Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

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

Добавление дополнительных 30 секунд.

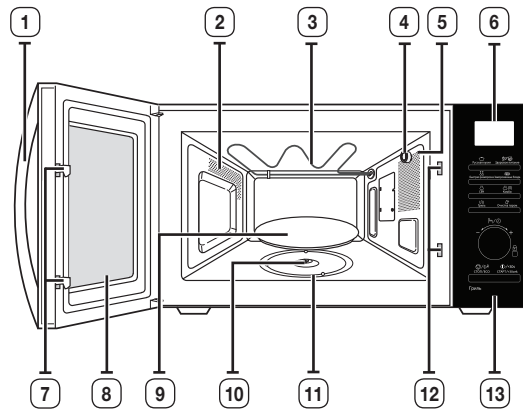
	Оставьте пищу в печи. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек один или несколько раз для добавления дополнительных 30 секунд.
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Приготовление пищи на гриле.

	1. Нажмите кнопку Гриль .
	2. Установите время приготовления, повернув Круговой переключатель в соответствующее положение.
	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек .

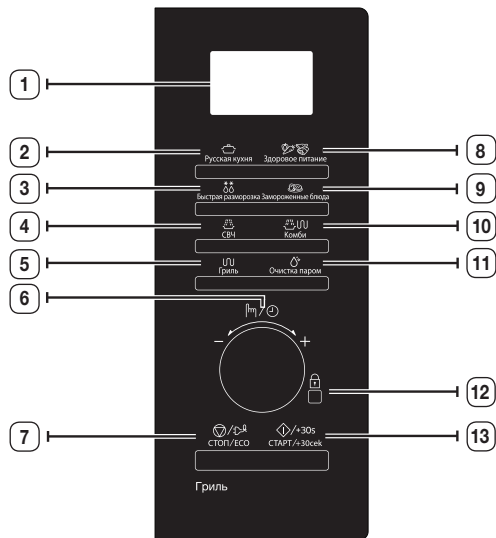
ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

ПЕЧЬ



1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ
5. ПОДСВЕТКА
6. ДИСПЛЕЙ
7. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
8. ДВЕРЦА
9. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
10. МУФТА
11. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
12. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
13. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




- | | |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 7. КНОПКА СТОП/ЕСО |
| 2. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ | 8. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ |
| 3. КНОПКА БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА | 9. КНОПКА ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА |
| 4. КНОПКА СВЧ | 10. КНОПКА КОМБИ |
| 5. КНОПКА ГРИЛЬ | 11. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ |
| 6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ПОРЦИЯ/ВРЕМЯ) | 12. КНОПКА БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ |
| | 13. КНОПКА СТАРТ/+30сек |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	<p>1. Роликовая подставка устанавливается в центре печи. Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.</p>
	<p>2. Вращающийся поднос – устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой. Назначение: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p>
	<p>3. Подставка для гриля, устанавливаемая на вращающийся поднос. Назначение: Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.</p>
	<p>4. Блюдо для подрумянивания, см. стр. 26-27. (Только модели MG23H3115N*, MG23H3115X*) Назначение: Блюдо с тефлоновым покрытием используется для тщательного "подрумянивания" пищи в режиме "СВЧ" или "СВЧ и гриль". Это позволяет сохранить выпечку и пищу хрустящими.</p>
	<p>5. Контейнер для воды, см. стр. 17. (Только модели MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*) Назначение: Контейнер используется при чистке печи.</p>
	<p>6. Пароварка, см. стр.24-25. (только модели MG23H3115P*, MG23H3115X*) Назначение: пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.</p>

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

 **НЕ** включайте режимы **ГРИЛЬ** и **КОМБИ** при использовании пароварки.

Рабочий режим	СВЧ	ГРИЛЬ	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ
 (Пароварка)	О	Х	Х

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

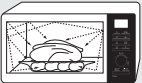
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживание (вручную и автоматическое)
- приготовления.
- разогрева;

Принцип приготовления пищи

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



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


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

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

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

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

	1. Нажмите кнопку СВЧ . Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи)
	2. Затем нажмите на Круговой переключатель (800 Вт), установите время от 4 до 5 минут, повернув Круговой переключатель , и нажмите кнопку СТАРТ/+30сек . Результат: В печи загорится лампа подсветки, и поднос начнет вращаться. <ol style="list-style-type: none"> 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.


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

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

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




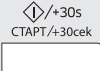
 Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.


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


ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

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

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

 **Ни в коем случае** не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

 Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек** по одному разу на каждые 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1100 Вт

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

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

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

	<p>Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки СТАРТ/+30сек, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.</p>
	<p>Время приготовления также можно увеличить, поворачивая Круговой переключатель один раз на каждые дополнительные 10 секунд.</p>

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

	<p>1. Временная остановка</p> <p>1) Откройте дверцу. Результат: Приготовление остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30сек еще раз.</p> <p>2) Нажмите кнопку СТОП/ЕСО. Результат: Приготовление остановится. Чтобы возобновить приготовление, нажмите кнопку СТАРТ/+30сек еще раз.</p>
	<p>2. Полная остановка; Нажмите кнопку СТОП/ЕСО. Результат: Приготовление остановится. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку СТОП/ЕСО еще раз.</p>

Параметры можно сбросить перед началом процесса приготовления, просто нажав кнопку **СТОП/ЕСО**.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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



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

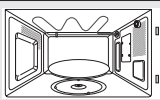

Функция автоматической экономии энергии
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОЧИСТКИ ПАРОМ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*)


Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения на поверхности внутренней камеры печи.

После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

-  Используйте эту функцию только после того, как печь полностью остынет. (Комнатная температура)
-  Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

	1. Откройте дверцу.
	2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внешней стенке контейнера. (Уровень отметки – около 50 мл.)
	3. Установите контейнер для воды в держатель для контейнера в правой верхней части отсека приготовления. После этого закройте дверцу.
	4. Нажмите кнопку Очистка паром . Во время очистки паром отсек приготовления будет ЗАТУМАНЕН , но это не является дефектом. Также ПАР БУДЕТ ЗАСЛОНЯТЬ свет ВНУТРИ КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .
	5. Откройте дверцу и протрите камеру приготовления сухим полотенцем для посуды. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.

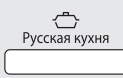

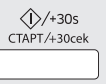
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Контейнер с водой может использоваться только в режиме **очистки паром**. При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, так как он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

-  Если набрать более 50 мл воды, может произойти утечка воды через отверстие сади. Убедитесь, что уровень воды не превышает 50 мл.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУССКАЯ КУХНЯ

Автоматические функции режима "Русская кухня" включают в себя 41 запрограммированный по времени рецепт. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

	1. Нажмите кнопку Русская кухня .
	2. Выберите категорию приготовления, поворачивая Круговой переключатель , а затем нажмите на Круговой переключатель , чтобы установить нужное значение. Затем выберите блюдо, которое готовите, поворачивая Круговой переключатель . Описание предварительно настроенных рецептов см. в таблице на следующей странице.
	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек . Результат: Начнется приготовление. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминающая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

-  Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Завтрак

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
1-1 Каша овсяная	Овсяные хлопья «Геркулес» – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипятток – 200 мл, холодное молоко – 150 мл
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
1-2 Каша гречневая	Гречневая крупа – 100 г, соль – 2 г, кипящая вода – 300 мл
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипятток и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
1-3 Тост с сыром	Хлеб для тостов – 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр – 2 ломтика (20 г/ломтик)
	Поместите два тоста на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.
1-4 Яйцо-пашот	Яйцо – 1 шт., вода – 150 мл, уксус 9 % – 10-15 мл
	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 разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.
1-5 Бутерброд с лососем и майонезом	Хлеб – 2 ломтика (22 г/ломтик), консервированный лосось – 60 г (30 г/ломтик), майонез – 36 г (18 г/ломтик), зеленый лук (нашинкованный) – 2-5 г
	Поместите два ломтика хлеба на высокую подставку. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.
1-6 Сосиски с зеленым горошком	Сосиски – 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло – 5 г, консервированный горошек – 135 г (без жидкости)
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.
1-7 Омлет	Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г
	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
1-8 Сырники	Творог – 90-100 г, пшеничная мука – 10 г, сахар (ванильный) – 10 г, соль – 0,5 г, яйцо – 1/4 шт., масло – 5-10 г (для смазывания), мука – 30 г
	Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.
1-9 Кекс	Сахар – 45 г, ванильный сахар – 5 г, масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.
1-10 Лимонные шарики	Мука – 100 г, сливочное масло – 50 г, сахар – 40 г, яичный желток – 0,5 шт., теплая вода – 1 ст. ложка, лимонная цедра, для верхнего слоя: Яичный желток – 1 шт., сахарная пудра – 3-5 г
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.

2. Обед

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
2-1 Борщ	(1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой 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). Перед подачей на стол добавьте к борщу чеснок, зелень и сметану Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.
2-2 Щи	(1) Нашинкованная капуста – 45 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, картофель, нарезанный ломтиками – 25 г, томатная паста – 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл, лавровый лист – 1 шт. Перед подачей на стол добавьте зелень Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.
2-3 Мясная солянка	(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 – 30 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 – 350 мл 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.
2-4 Суп из овощей	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл Перед подачей на стол добавьте зелень Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
2-5 Куриный суп с лапшой	Вермишель – 15 г, куриное филе – 50 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл. Перед подачей на стол добавьте зелень Поместите вермишель в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Нарезьте филе и добавьте его туда же со всеми остальными ингредиентами. Хорошо перемешайте и начните приготовление.
2-6 Котлеты	(1) Белый хлеб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины – 120 г, соль – 2 г, черный перец – 1 г (3) Панировочные сухари – 5 г Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку на высокую подставку. Начните приготовление.
2-7 Стейк из лосося на гриле	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (сок), растительное масло – 5 г Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку и начните приготовление.
2-8 Свинная шейка с горчицей	(1) Свинина (шейная часть) – 150 г, тертая морковь – 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, дижонская горчица – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон.(1) Выложите на 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.
2-9 Пельмени	Замороженные пельмени – 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 400 мл, черный перец-горошек – 3-5 шт., лавровый лист – 1 шт. Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление.
2-10 Фруктовый компот	Курага – 25 г, чернослив – 20 г, сушеные яблоки – 15 г, сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 щепотки, кипящая вода – 600 мл Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.

Русский - 19

3. Ужин

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
3-1 Мясной рулет с вареным яйцом	Мясной фарш (говядина и свинина) – 150 г, сваренное вкрутую яйцо – 1 шт., соль – 2 г, черный перец-горошек – 0,5 г
	Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Начните приготовление.
3-2 Ленивые голубцы	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г, отварной рис – 25 г, нашинкованная капуста – 25 г, соль – 1-2 г, черный перец-горошек – 0,5 г (б) Нашинкованный лук – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, томатная паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.
3-3 Мясные шарики в томатном соусе	(1) Мясные биточки (2) Белый хлеб – 30 г, молоко – 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) – 130 г, соль – 1-2 г, черный перец-горошек – 0,5 г (3) Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (4) Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, томатная паста – 20 г, вода – 75 мл
	Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (2). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (3). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (4). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
3-4 Куриные ножки с черносливом	Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриные ножки – 2 шт. (160-180 г), чернослив – 5-7 шт. (60 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.
3-5 Вареная индейка с овощами	Филе индейки, нарезанное ломтиками – 150 г, нашинкованный цуккини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.
3-6 Печеный картофель	Крупный картофель (160 - 200 г) – 1 - 2 шт.
	Очищенный картофель положите в неглубокое блюдо, не добавляя воды, и накройте его пищевой пленкой. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
3-7 Рататуй	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г, майоран или базилик – по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
3-8 Крупеник	(а) Творог 9 % – 120-140 г, сахар – 10-15 г, соль – 0,5 г, яйцо – ½ шт., отварная гречневая крупа – 140 г (б) Сливочное масло – 5 г, панировочные сухари – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
3-9 Рыба по-старорусски	(1) Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 10 г, томатная паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.
3-10 Рыба по-московски	(1) Шампиньоны – 30 г, филе судака – 150 г, растительное масло – 5 г (2) Сметана – 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. (60-70 г/шт.), соль – 5 г, молотый белый перец – 0,5 г, тертый сыр – 25 г
	Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.
3-11 Замороженная пицца	Замороженная пицца – 350 г
	Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.

4. Праздник

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
4-1 Перец фаршированный	(1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10-20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, томатная паста – 20 г, вода – 50 мл
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите 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 и продолжите процесс приготовления.
4-2 Рыбный расстегай	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) – 1/4 часть квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками – 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками – 6 г, обычный отваренный рис – 4 г, яичный желток – 1/4 для смазывания
	Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на решетку гриля. Продолжите процесс приготовления.
4-3 Жареный сыр	Сыр – 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо – 0,5 шт., панировочные сухари – 3-5 г
	Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.
4-4 Куриный шашлык	Филе куриных окорочков – 380 г, томатная паста – 20 г, соль – 5 г, рубленый чеснок – 3 г, растительное масло – 7 г, йогурт без добавок – 70 г, шпажки. Для маринада: помидоры, оливковое масло, соль, перец, цедра лимона
	Порежьте филе на кубики размером 3x3 см. Приготовьте маринад: измельчите помидоры в блендере, добавьте к ним оливковое масло, соль, перец и цедру лимона. Смешайте маринад с куриным филе. Мясо должно мариноваться не менее 1 часа. Наденьте кусочки филе на деревянные шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.

(продолжение)

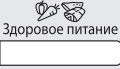
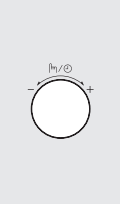
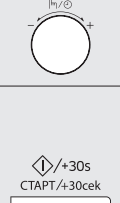
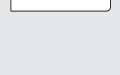
Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
4-5 Мясо по-боярски	Свинина (шейная часть) – 280 г (4 куска), соль – 2 г, черный молотый перец – 0,5 г, нарезанные шампиньоны – 45 г, майонез – 55 г
	Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте блюдо на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.
4-6 Кулебяка с семгой	Замороженное слоеное тесто – 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками – 100 г, соль – 1 г, обжаренные кубики лука – 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую – 30 г, яичный желток для смазки изделия – 1 шт.
	Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на низкую подставку. Начните приготовление.
4-7 Шашлык из лосося	Лосось, нарезанный крупными кусочками – 350-370 г, лимон – 25 г (сок), соль – 5 г, растительное масло – 10 г, мелко рубленая петрушка – 10 г, шпажки
	Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.
4-8 Форель с овощами	Сливочное масло – 5 г, нашинкованная морковь – 35 г, нашинкованный лук – 25 г, мелко рубленый чеснок – 3 г, рубленые листья сельдерея – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), соль – 1 г, белый молотый перец – 0,5 г, масло – 5 г
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.
4-9 Печенье	Мука – 85 г, сахарная пудра – 25 г, масло – 50 г, яйцо – 0,5 шт., соль – 1 г
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на низкую подставку, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.
4-10 Клюквенный морс	Замороженная клюква – 50 г, сахар – 35 г, вода – 200 мл
	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция "Здоровое питание" предлагает двадцать предварительно запрограммированных по времени рецептов.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Можно задать размер порции поворотом круговой переключатель.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

	1. Нажмите кнопку Здоровое питание .
	2. Выберите категорию приготавливаемой пищи, поворачивая Круговой переключатель . Затем нажмите на Круговой переключатель . После этого выберите приготавливаемое блюдо поворотом Круговой переключатель . Затем нажмите на Круговой переключатель . Описание предварительно запрограммированных рецептов см. в таблице на следующей странице.
	3. Выберите вес продукта, повернув Круговой переключатель . (Только брокколи и очищенный картофель)
	4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек . Результат: Начнется приготовление. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Овощи/каши

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Брокколи	250 г 500 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 250 г или 60-75 мл (4-5 ст. ложек) для 500 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-2 Морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленые бобы. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-4 Шпинат	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-5 Кукуруза в початках	250 г (1 шт.)	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-6 Очищенный картофель	250 г 500 г	Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл (3-4 ст. л.) воды. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-7 Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минуты.
1-8 Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуты.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2-5 минуты.
1-11 Овощная запеканка	500 г	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цуккини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
1-12 Приготовленные на гриле томаты	400 г	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на полку. Дайте постоять 1-2 минуты.

2. Птица/Рыба

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Филе рыбы	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-4 Филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-5 Креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Форель	200 г (1 рыба)	Поместите 1 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-7 Запеченная рыба	200 г (1 рыба)	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 3 минуты.
2-8 Стейк из лосося на гриле	300 г (2 стейка)	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MG23H3115P*, MG23H3115X*)

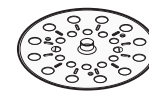
Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.

Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.

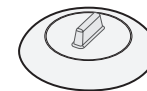
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

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

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

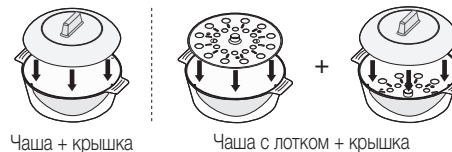
- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- Некоторые продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

Обращение с пароваркой Сильный пар








МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:


- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЮДА ДЛЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MG23H3115N*, MG23H3115X*)

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но также добиться прожаривания и хрустящей корочки и снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу). Тефлоновую тарелку можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

	1. Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице.
	2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
	3. Разложите продукты на тефлоновой тарелке.
	4. Установите тефлоновую тарелку на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
	5. Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку.)

-  Всегда используйте специальные перчатки для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.
-  Следует иметь в виду, что покрытие тарелки имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на тефлоновой тарелке.
-  Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).
-  Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.
-  Тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

 Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

 Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

Рекомендуется предварительно разогреть тефлоновую тарелку непосредственно на вращающемся подносе.

Предварительно нагрейте тефлоновую тарелку на уровне мощности 600 Вт + Гриль в течение 3-4 минут.

Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)
Бекон	4 ломтика (80 г)	600 Вт + Гриль	3½-4
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики рядами на тефлоновую тарелку. Поставьте тефлоновую тарелку на подставку. Дайте постоять 3 минуты.		
Томаты-гриль	200 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	4½-5
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на полку. Дайте постоять 3 минуты.		
Гамбургер (замороженный)	2 шт. (125 г)	600 Вт + Гриль	7-7½
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите замороженные гамбургеры на тефлоновой тарелке по кругу. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 4-5 мин. Дайте постоять 3 минуты.		
Багеты (замороженные)	200-250 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Расположите 1 багет ближе к центру, 2 багета по сторонам тарелки. Поставьте тефлоновую тарелку на полку. Дайте постоять 4 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)
Пицца (замороженная)	300-350 г	450 Вт + Гриль	7½-8½
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Положите замороженную пиццу на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.		
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	5-6 8-9
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте картофель пополам. Положите их по тефлоновой тарелке срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте тарелку на полку. Дайте постоять 3 минуты.		
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	600 Вт + Гриль	7-8 9-10
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 ст. л. масла. Разложите рыбные палочки по кругу на тарелке. Переверните через 4 мин. (5 шт.) или через 6 мин. (10 шт.). Дайте постоять 4 минуты.		
Запеченные панированные кусочки куриного филе (замороженные)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль	5-5½ 7½-8
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой. Разложите куриные кусочки на тарелке. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 3 мин. (125 г) или 5 мин. (250 г). Дайте постоять 4 минуты.		
Пицца (охлажденная)	300-350 г	450 Вт + Гриль	6½-7½
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Поместите охлажденную пиццу на тарелку. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 4 минуты.		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматического быстрого размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

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


	1. Нажмите кнопку Быстрая разморозка .
	2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув Круговой переключатель . (см. таблицу сбоку).
	3. Нажмите на Круговой переключатель , чтобы выбрать тип блюда.
	4. Выберите вес продукта, повернув Круговой переключатель .
	5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек . Результат: <ul style="list-style-type: none"> Начинается размораживание продуктов. По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек еще раз, чтобы завершить процесс размораживания.

☑ 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. 15.

☑ Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие инструкции. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

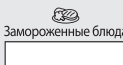
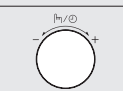
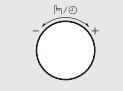
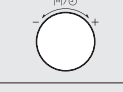

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200-1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша. Дайте постоять 10-30 минуты.
2 Птица	200-1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. Дайте постоять 10-30 минуты.
3 Рыба	200-1500 г	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе. Дайте постоять 10-30 минуты.
4 Фрукты	100-600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

 Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 36.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА

У функции "Замороженные блюда" есть 2 запрограммированных по времени режима. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув круговой переключатель.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.


	1. Нажмите на кнопку Замороженные блюда .
	2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув Круговой переключатель .
	3. Нажмите на Круговой переключатель , чтобы выбрать тип блюда.
	4. Выберите размер порции, повернув Круговой переключатель . (См. таблицу сбоку.)
	5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек . Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.


 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

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

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

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ


	<p>Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.</p> <p>Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


 Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 31.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит решетка для гриля.

	<p>1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку Гриль и установив время предварительного нагрева с помощью Круговой переключатель.</p>
	<p>2. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек.</p>
	<p>3. После предварительного разогрева откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу.</p>
	<p>4. Нажмите кнопку Гриль. Результат: На дисплее отображается следующая информация:</p> 
	<p>5. Выставьте время приготовления на гриле, повернув Круговой переключатель. Максимальное время приготовления – 60 минут.</p>
	<p>6. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек. Результат: начнется приготовление на гриле. По его окончании:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.


 Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.


КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.





	<ol style="list-style-type: none"> Откройте дверцу. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
	<ol style="list-style-type: none"> Нажмите кнопку Комби.
	<ol style="list-style-type: none"> Поворачивайте Круговой переключатель до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на Круговой переключатель, чтобы установить нужный уровень.
	<ol style="list-style-type: none"> Выставьте время приготовления, повернув Круговой переключатель. Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.
	<ol style="list-style-type: none"> Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек. Результат: Начнется процесс приготовления в комбинированном режиме. По завершении: <ol style="list-style-type: none"> Раздастся 4 звуковых сигнала. Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). Затем вновь отобразится текущее время.

 Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

 Температуру гриля настроить нельзя.




ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

	<ol style="list-style-type: none"> Нажмите кнопки СТОП/ЕКО и СТАРТ/+30сек одновременно. Результат: <ul style="list-style-type: none"> на дисплее появится следующая индикация.  Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.
	<ol style="list-style-type: none"> Чтобы снова включить зуммерный сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки СТОП/ЕКО и СТАРТ/+30сек. Результат: <ul style="list-style-type: none"> на дисплее появится следующая индикация.  Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

	<ol style="list-style-type: none"> Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение трех секунд. Результат: <ul style="list-style-type: none"> Печь заблокирована (выбор функций недоступен). На дисплее отобразится "L". 
	<ol style="list-style-type: none"> Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку кнопку блокировки и удерживайте ее в течение трех секунд. Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тефлоновая тарелка	✓	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 полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	X	Риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

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

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло. Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

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

Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Брокколи	250 г	800 Вт	4-4½
	500 г		7-7½
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Брюссельская капуста	250 г	800 Вт	5½-6½
	Инструкции Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Морковь	250 г	800 Вт	4½-5
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Цветная капуста	250 г	800 Вт	5-5½
	500 г		8½-9
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Кабачки	250 г	800 Вт	3½-4
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты.		
Баклажаны	250 г	800 Вт	3½-4
	Инструкции Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.		

(продолжение)

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Лук-порей	250 г	800 Вт	4½-5
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Грибы	125 г 250 г	800 Вт	1½-2 3-3½
	Инструкции Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Лук	250 г	800 Вт	5½-6
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 стл.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Перец	250 г	800 Вт	4½-5
	Инструкции Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Картофель	250 г 500 г	800 Вт	4-5 7½-8½
	Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Брюква	250 г	800 Вт	5-5½
	Инструкции Нарежьте брюкву мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.		

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

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

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

Размещение пищи и использование крышки

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

Уровни мощности и перемешивание

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

Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

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

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

Время разогрева и выдержки

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

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

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

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

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

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять: от 30 до 40 °С.

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

ПРИМЕЧАНИЕ.

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

Разогрев детского питания и молока

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

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости. Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания. Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

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

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять.

Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет. Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие.

Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Мясо			
Говяжий фарш	250 г 500 г	180 Вт	6½-7½ 10-12
Свинные бифштексы	250 г	180 Вт	7½-8½
	Инструкции Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-25 минуты.		
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½-15½

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

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не используйте пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

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

Важное замечание.

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на высокую подставку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

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

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»

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

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.

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

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2
	Инструкции Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.			
Багеты + топpling (томаты, сыр, ветчина, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	Инструкции Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	Инструкции Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макарони, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 18-19	Только гриль 1-2
	Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	Инструкции Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.			
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	Инструкции Положите чипсы непосредственно на бумагу для выпечки на нижнюю полку.			

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

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

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шага (мин.)	2 шага (мин.)
Кусочки курицы	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	Инструкции Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Бараньи котлеты/ бифштексы (среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только гриль	12-15	9-12
	Инструкции Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Свинные бифштексы	250 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль	Только гриль
			7-8	6-7
Инструкции Смажьте свинные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.				
Печеные яблоки	1 яблоко (прибл. 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 яблока (прибл. 400 г)		6-7	-
Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.				
Жареная курица	1200 г	СВЧ + Гриль	450 Вт + Гриль	300 Вт + Гриль
			22-24	23-25
Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.				

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.

Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде.

Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла.

Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.

Перемешайте после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой.

Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6 ½ до 7 ½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.

Подрумянивайте от 3 ½ до 4 ½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз.

Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

устранение неисправностей и коды ошибок

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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 СТАРТ/+30сек.

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

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

Продукт либо не готов, либо передержан.

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

Лампочка не работает.

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

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 обнаружит помехи, может произойти сброс индикации на дисплее. Чтобы решить эту проблему, выньте кабель питания из розетки, а затем вставьте его снова. Вновь установите время.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

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

Задымление и неприятный запах при первом включении.

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


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

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

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

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE"

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
-  Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет



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. Упаковка 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MG23H3115**
Источник питания	230 В – 50 Гц
Потребление электроэнергии	Микроволновая печь Гриль Комбинированный режим
Производимая мощность	100 Вт/800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние Внутренняя камера печи
Объем	23 литров
Вес	Нетто
	прибл. 13,5 кг

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маetan-3 Донг, Ёлеонгтонг-Гу, Суwon, Кюнгки-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

Русский - 40

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ



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
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)
UKRAINE	0-800-502-000	

DE68-04240C-00



MG23H3115**

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. Для отримання повного спектру послуг зареєструйте свій виріб на веб-сайті за адресою

www.samsung.com/register



ЗМІСТ

Інформація з техніки безпеки.....	2
Короткий наочний посібник.....	11
Функції печі	12
Піч	12
Панель керування.....	13
Приладдя	13
Використання печі	14
Як працює мікрохвильова піч.....	14
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	14
Встановлення часу	15
Приготування/Розігрівання	15
Рівень потужності	16
Регулювання часу приготування	16
Зупинка приготування їжі	16
Встановлення режиму заощадження електроенергії.....	16
Використання функції чищення парою (Лише для моделей MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*).....	17
Користування функціями приготування страв російської кухні.....	17
Використання функції приготування здорової їжі	22
Довідник із приготування на парі (Лише для моделей MG23H3115P*, MG23H3115X*).....	24
Використання тарілки для утворення хрусткої скоринки (Лише для моделей MG23H3115N*, MG23H3115X*).....	26
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження	27
Використання функції приготування заморожених страв	28
Вибір приладдя.....	29
Приготування в режимі гриля	29
Поєднання мікрохвиль і гриля.....	30
Вимкнення звукового сигналу	30
Блокування мікрохвильової печі для безпеки	30
Посібник із вибору посуду	31
Посібник із приготування їжі	32
Усунення несправностей та коди помилок	39
Усунення несправностей.....	39
Код помилки	40
Технічні характеристики	40

Інформація з техніки безпеки

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

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.



НЕ торкайтесь.



НЕ розбирайте виріб.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



Вийміть штепсель із розетки.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

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

Постійно дотримуйтеся цих заходів безпеки.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція мікрохвиль)	
<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"/>	Цей пристрій призначено лише для побутового використання.
<input checked="" type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

<input checked="" type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватися пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише від 8 років і під наглядом дорослих.
<input checked="" type="checkbox"/>	Використовуйте лише кухонне приладдя, призначене для використання у мікрохвильових печах.
<input checked="" type="checkbox"/>	Підігріваючи їжу в пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
<input checked="" type="checkbox"/>	Мікрохвильову піч призначено для підігрівання їжі та напоїв. Висушування їжі чи одягу та нагрівання теплих підкладок, тапочок, губок, мокрих тканин і подібних речей може призвести до травмування, загоряння чи виникнення пожежі.
<input type="checkbox"/>	У разі появи диму вимкніть чи від'єднайте пристрій від електромережі. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло.

<input checked="" type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі можливе бурхливе закипання із затримкою, тому необхідно обережно поводитися із наповненим рідиною посудом.
<input checked="" type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшечок для годування і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
<input type="checkbox"/>	Не можна підігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі та цілі круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
<input checked="" type="checkbox"/>	Піч необхідно регулярно чистити та видаляти з неї залишки продуктів.
<input checked="" type="checkbox"/>	Якщо не дбати про чистоту печі, можливе пошкодження поверхні, що може призвести до скорочення терміну служби печі та виникнення небезпечної ситуації.
<input type="checkbox"/>	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

<input checked="" type="checkbox"/>	Цей 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 піччю.
<input checked="" type="checkbox"/>	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
<input checked="" type="checkbox"/>	Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець із належною кваліфікацією.
<input type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини чи іншу їжу не можна підігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
<input type="checkbox"/>	Пристрій не можна чистити струменем води.
<input checked="" type="checkbox"/>	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
<input checked="" type="checkbox"/>	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

★	Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
★	Мікрохвильову піч потрібно розташовувати так, щоб можна було легко досягнути до розетки.
☒	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція печі) – Додатково

☞	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
★	Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з елементами нагрівання всередині пристрою.
☒	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не допускайте малих дітей до пристрою.
☒	Не можна використовувати пароочисник.

☒	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
★	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його доступні 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.
☞	Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.
☞	Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.
☞	Тримайте пристрій і його кабель подалі від дітей до 8 років.
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

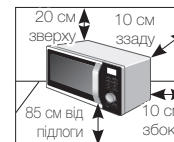
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні м'які засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
<input type="checkbox"/>	Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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



2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Перевірте, чи скляна тарілка вільно обертається (лише для моделі зі скляною тарілкою).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
 - Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець зі належною кваліфікацією. З міркувань безпеки вставляйте кабель у заземлену розетку змінного струму.
 - Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення

печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку та роликову опору (лише для моделі зі скляною тарілкою)

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

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

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.

3. Щоб почистити пристрій від засохлих часточок їжі та усунути запах, поставте чашку з розведеним лимонним соком у піч і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.

4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

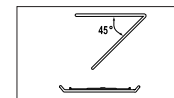
☑ **НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

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

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45°, а тоді чистити його.

(Лише для моделі з обертовим нагрівачем)



ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки. Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджені:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

❗ НІКОЛИ не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

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

❗ Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.





Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

❗ Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.



❗ З міркувань безпеки не можна заміняти лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів компанії Samsung.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ					
	Лише спеціаліст може змінювати або ремонтувати пристрій.	✓	✓	✓	✓
	Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
	Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
	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 місцях 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 провітриті 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	✓	✓		
	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
	Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
	Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓

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

УВАГА

	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓

★	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
⊘	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
⊘	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
⊘	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
⊘	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	
★	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✓	
★	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✓	
⊘	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
★	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✓		✓	
★	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	

Українська – 10

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

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

- (а) За жодних обставин не можна користуватися пічкою з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.
- (б) 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.
- (в) 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:
 - (1) самих дверцят (погнуті)
 - (2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)
 - (3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь
- (г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

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 стосується таких частин:

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

- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження 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 пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

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

КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК


Для приготування їжі

	1. Помістіть продукти в піч. Натисніть кнопку СВЧ (Мікрохвилі) , щоб розпочати приготування.
	2. Повертайте круглий регулятор , доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть круглий регулятор , щоб встановити рівень потужності.
	3. Встановіть час приготування, повертаючи круглий регулятор .
	4. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) . Результат: Почнеється приготування страви. Коли приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.




Для швидкого автоматичного розмороження продуктів

	1. Помістіть заморожені продукти в піч. Натисніть кнопку Быстрая разморозка (Швидке розмороження) .
	2. Виберіть категорію приготування, повертаючи круглий регулятор . Тоді натисніть круглий регулятор , щоб встановити потрібну категорію.
	3. Виберіть масу продуктів, повертаючи круглий регулятор до потрібного положення.
	4. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) .

Щоб продовжити час приготування на 30 секунд

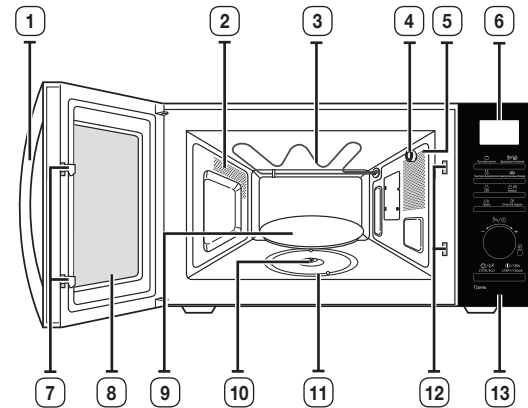
 СТАРТ/+30сек <input type="text"/>	Залиште продукти в печі. Натисніть один або кілька разів кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) для кожних 30 секунд, які треба додати.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Для приготування страв на грилі

 Гриль <input type="text"/>	1. Натисніть кнопку Гриль .
	2. Виберіть час приготування, повертаючи круглий регулятор до потрібного положення.
 СТАРТ/+30сек <input type="text"/>	3. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) .

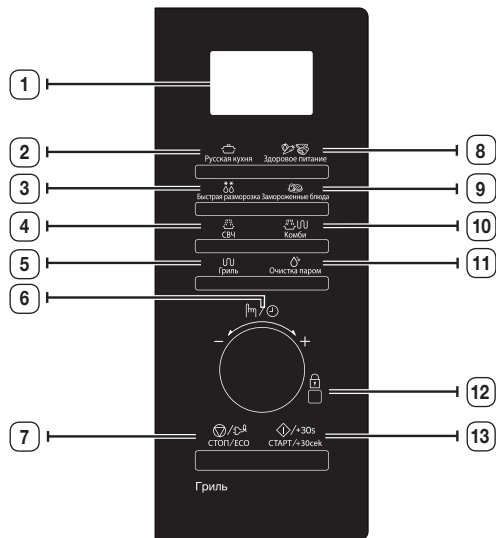
функції печі

ПІЧ



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ | 8. ДВЕРЦЯТА |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 9. СКЛЯНА ТАРЛІКА |
| 3. ГРИЛЬ | 10. МУФТА |
| 4. ТРИМАЧ ПОСУДИНИ ДЛЯ ВОДИ | 11. РОЛИКОВА ОПОРА |
| 5. ОСВІТЛЕННЯ | 12. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 6. ДИСПЛЕЙ | 13. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ |
| 7. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ | |

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ




- | | |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 7. КНОПКА ЗУПИНКИ/ЕКОРЕЖИМУ |
| 2. КНОПКА ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ РОСІЙСЬКОЇ КУХНІ | 8. КНОПКА РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ |
| 3. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ | 9. КНОПКА ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ СТРАВ |
| 4. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ | 10. КНОПКА КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ |
| 5. КНОПКА ГРИЛЯ | 11. КНОПКА РЕЖИМУ ЧИЩЕННЯ ПАРОУ |
| 6. КРУГЛИЙ РЕГУЛЯТОР (ВАГА/ПОРЦІЯ/ЧАС/ВИБІР) | 12. КНОПКА БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ |
| | 13. КНОПКА «ПУСК/+30 сек» |

ПРИЛАДДА

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

	<p>1. Роликів опора, яка кріпиться в центрі печі. Призначення: роликів опора підтримує скляну тарілку.</p>
	<p>2. Скляна тарілка, яку ставлять на роликів опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою. Призначення: скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко виїняти і почистити.</p>
	<p>3. Решітка для гриля, яку ставлять на скляну тарілку. Призначення: металеву решітку можна використовувати для приготування у режимі гриля і в комбінованому режимі.</p>
	<p>4. Тарілка для приготування хрусткої скоринки, дивіться стор. 26 – 27. (Лише для моделей MG23H3115N*, MG23H3115X*.) Призначення: ця тарілка використовується для кращого запікання їжі в режимі мікрохвиль або в режимі поєднання мікрохвиль та гриля. Це допомагає зробити тісто піци і випічки хрустким.</p>
	<p>5. Посудина для води для режиму чищення, дивіться стор. 17. (Лише для моделей MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*.) Призначення: посудина для води використовується для чищення печі.</p>
	<p>6. Посудина для приготування на парі, дивіться стор. 24 – 25. (Лише для моделей MG23H3115P*, MG23H3115X*.) Призначення: для режиму приготування на парі використовуйте пластикову посудину для приготування на парі.</p>

 **НЕ можна** користуватися мікрохвильовою пічкою, якщо не встановлено роликів опору і скляну тарілку.

-  **НЕ** використовуйте посудину для приготування на парі в режимах **ГРИЛЬ** і **КОМБИ (КОМБІНОВАНИЙ)**.

Режим роботи	МІКРОХВИЛІ	ГРИЛЬ	КОМБІНОВАНИЙ
 (Посудина для приготування на парі)	О	Х	Х

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

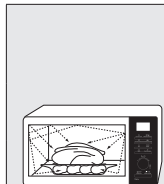
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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


Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження (вручну і автоматично);
- приготування їжі
- підігрівання продуктів

Принципи приготування їжі.



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

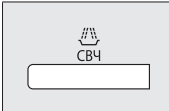
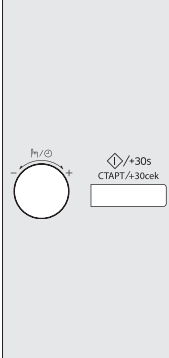
-  Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву винято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:


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

ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку. Поставте на скляну тарілку склянку води. Потім закрийте дверцята.


	<p>1. Натисніть кнопку СВЧ (Мікрохвилі).</p> <p>Результат: На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування)ю</p>
	<p>2. Тоді, натисніть круглий регулятор (800 Вт), повертаючи круглий регулятор, встановіть час від 4 до 5 хвилин і натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек).</p> <p>Результат: Всередині печі увімкнеться світло, і тарілка почне крутитися.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.


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

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і 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.


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


ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу. **ЗАВЖДИ** перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

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

	<p>1. Натисніть кнопку СВЧ (Мікрохвилі). Результат: На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування):</p>
	<p>2. Повертайте круглий регулятор, доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть круглий регулятор, щоб встановити рівень потужності.</p>
	<p>3. Встановіть час приготування, повертаючи круглий регулятор. Результат: Час приготування відобразиться на дисплеї.</p>
	<p>4. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек). Результат: В середині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

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

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ



Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	800 Вт	-
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБІ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБІ III	300 Вт	1100 Вт

Якщо вибрано високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

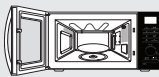

Якщо вибрано низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

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

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ


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

	<p>1. Щоб призупинити тимчасово:</p> <p>1) Відкрийте дверцята. Результат: Приготування припиняється. Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек).</p> <p>2) Натисніть кнопку СТОП/ЕСО (ЗУПИНКА/ЕКО). Результат: Приготування припиняється. Щоб відновити приготування, знову натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек).</p>
	<p>2. Щоб зупинити повністю: Натисніть кнопку СТОП/ЕСО (ЗУПИНКА/ЕКО). Результат: Приготування припиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку СТОП/ЕСО (ЗУПИНКА/ЕКО).</p>

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

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ



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

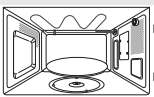

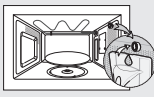
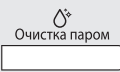
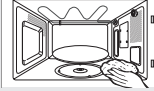
	<ul style="list-style-type: none"> Натисніть кнопку СТОП/ЕСО (ЗУПИНКА/ЕКО). Результат: Дисплей вимкнеться. Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЕСО (ЗУПИНКА/ЕКО), на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.
-----------------------------------------------------------------------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


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


ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*)

Пара, вироблена системою парового очищення, зволожить поверхню внутрішньої камери. Після використання функції чищення паром внутрішню камеру печі чистити значно легше.

-  Використовуйте цю функцію лише після повного охолодження печі (до кімнатної температури).
-  Використовуйте лише звичайну воду, в жодному разі не дистильовану.

	1. Відкрийте дверцята.
	2. Наповніть водою посудину до позначки рівня, що знаходиться зовні на посудині (приблизно 50 мл).
	3. Вставте посудину для води у верхній тримач для посудини справа на стінці внутрішньої камери печі. Закрийте дверцята.
	4. Натисніть кнопку Очистка паром (Очищення паром) . Під час чищення паром спостерігатиметься невеликий туман . Це не є несправністю, ОДНАК ПАРА ЗАТУЛЯЄ СВІТЛО ВСЕРЕДИНИ .
	5. Відкрийте дверцята і протріть піч зсередини сухим кухонним рушником. Зніміть скляну тарілку та протріть під підставкою паперовим рушником.

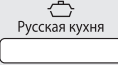


 **ПОПЕРЕЖЕННЯ** Використовуйте посудину для води лише у режимі **чищення паром**. Готуючи не рідкі страви, виймайте посудину для води, оскільки вона може пошкодитись або спричинити пожежу в мікрохвильовій печі.

-  Якщо налити більше 50 мл, вода може витікати через отвір позаду. Упевніться, що води не більше 50 мл.

КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЯМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ РОСІЙСЬКОЇ КУХНІ

Режим автоматичного приготування російських страв містить 41 запрограмований за часом рецепт приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

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

	1. Натисніть кнопку Русская кухня (Приготування страв російської кухні) .
	2. Повертаючи круглий регулятор виберіть категорію страви, що готується, тоді натисніть круглий регулятор , щоб встановити її. Після цього виберіть страву, що готується, повернувши круглий регулятор . Опис запрограмованих параметрів приготування їжі дивіться у таблиці на наступній сторінці.
	3. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) . Результат: Починається приготування страви. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

-  Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

1. Сніданок

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
1-1 Вівсянка	Суша вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 150 мл
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у велику миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
1-2 Гречка	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
1-3 Тост із сиром	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г)
	Покладіть два тости на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.
1-4 Яйце-пашот	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9 % – 10-15 мл
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.
1-5 Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервованний лосось – 60 г (по 30 г на шт.), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г
	Покладіть дві скибки хліба на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.
1-6 Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервованний горошок – 135 г (суха вага)
	У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.
1-7 Омлет	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
1-8 Сирники	Кисломолочний сир – 90-100 г, біле борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/4 шт., масло – 5-10 г (для змащування), борошно – 30 г
	Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескати сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.
1-9 Кекс	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
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.
1-10 Лимонні кульки з пісочного тіста	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 стол. ложка, лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.

2. Обід

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
2-1 Борщ	(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) Бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт. Оцет 9 % – 5 мл за бажанням. Подавайте страву з часником, зеленню і сметаною. Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.
2-2 Капусняк	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) Бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт. Подаючи страву, додайте зелень. Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.
2-3 М'ясна солянка	(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 – 30 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 – 350 мл Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.
2-4 Овочевий суп	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл. Подаючи страву, додайте зелень. Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
2-5 Курячий бульйон із вермішелью	Вермішель – 15 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл. Подаючи страву, додайте зелень. Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Поріжте філе на шматки і додайте решту інгредієнтів. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.
2-6 Котлети	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Поставте на тарілку на високу решітку. Увімкніть програму.
2-7 Стейк із лосося на грилі	Стейк із лосося з кісткою і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку та почніть готувати.
2-8 Свиняча шия з гірчичним соусом	(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 приготування соусу: Борошно – 5 г, джонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Викладіть у тарілку. 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.
2-9 Пельмені	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт. Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.
2-10 Компот із сухофруктів	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 600 мл Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.

3. Вечеря

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
3-1 М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
	Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформууйте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на скляну тарілку. Увімкніть програму.
3-2 Лінові голубці	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформууйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
3-3 Фрикадельки в томатному соусі	(1) М'ясні кульки (2) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (3) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (4) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 20 г, вода – 75 мл
	Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (2). Сформууйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (3). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (4). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
3-4 Курячі ніжки з чорносливом	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 – 150 мл
	Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.
3-5 Індичка тушкована з овочами	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.
3-6 Печена картопля	Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт. Почистьте картоплю, викладіть у неглибоку посудину без води і накрийте харчовою плівкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.
3-7 Рататуй	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
3-8 Гречаний пудинг	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
3-9 Риба по-староросійськи	(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 приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.
3-10 Риба по-московськи	(1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Печена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.
3-11 Заморожена піца	Заморожена піца – 350 г
	Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.

4. Особливі події

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
4-1 Фарширований м'ясом болгарський перець	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5 г, чорний перець мелений – 0,5 г, бульйон із яловичини чи вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 20 г, вода – 50 мл
	Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
4-2 Расстегай із рибю	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – 1/4 форми (2) Начинка: нарізане дрібними кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампінйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – 1/4 яйця для змащування
	Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перекладіть човник із тарілки на вощений папір. Покладіть пиріжок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжте приготування.
4-3 Сир у панірувальних сухарях	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г
	Поріжте сир квадратами розміром 5 х 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.
4-4 Курячий шашлик	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички. Для маринаду: помідори, оливкова олія, сіль, перець, лимонна цедра
	Поріжте філе кубиками розміром 3 х 3 см. Для маринаду змішайте помідори, подрібнені у блендері, оливкову олію, сіль, перець, лимонну цедру. Покладіть куряче філе у маринад. Маринуйте м'ясо щонайменше годину. Населіть шматки курятини на дерев'яні шпажки. Покладіть їх на тарілку та розмістіть на високій решітці. Увімкніть програму.

(продовження)



Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
4-5 М'ясо по- боярськи	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампінйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.
4-6 Кулебяка з лососем	Заморожене листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Покладіть тісто на вощений папір. Потім розмістіть його на низькій решітці. Увімкніть програму.
4-7 Лососевий шашлик	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, порізана петрушка – 10 г, палички
	Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого понизуйте на палички. Покладіть їх на тарілку та розмістіть на високій решітці. Увімкніть програму.
4-8 Форель, запечена з овочами	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.
4-9 Печиво	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
	Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на низьку решітку. Увімкніть програму.
4-10 Напій із журавлини	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ

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

Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Щоб задати величину порції, повертайте круглий регулятор.

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

	<p>1. Натисніть кнопку Здорове питання (Здорове харчування).</p>
	<p>2. Повертаючи круглий регулятор, виберіть категорію страви. Тоді натисніть круглий регулятор. Після чого виберіть страву, яку потрібно приготувати, повертаючи круглий регулятор. Тоді натисніть круглий регулятор. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.</p>
	<p>3. Виберіть вагу продуктів, повертаючи круглий регулятор. (Лише для броколі, почищеної картоплі).</p>
	<p>4. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек). Результат: Починається приготування страви. Коли приготування завершиться</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

1. Овочі і злаки

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-1 Броколі	250 г 500 г	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте цвітіння. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 500 г продуктів – 60–75 мл (4–5 ст. ложок) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.
1-2 Морква	250 г	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.
1-3 Зелена квасоля	250 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.
1-4 Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.
1-5 Качан кукурудзи	250 г (1 шт.)	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Дайте постояти 1-2 хвилини.
1-6 Почищена картопля	250 г 500 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45-60 мл (3-4 ст. ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-7 Коричневий рис (пропарений)	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5-10 хвилини.
1-8 Макарони з цільнозернової муки	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 500 мл киплячої води, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду. Після готовності дайте постояти 1 хвилини.
1-9 Кіноа	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 1-3 хвилини.
1-10 Булгур	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 2-5 хвилини.
1-11 Овочева запіканка	500 г	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
1-12 Помідори-гриль	400 г	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Дайте постояти 1-2 хвилини.

2. Птиця і риба

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколійте плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
2-2 Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколійте плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
2-3 Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколійте плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-4 Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколійте плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-5 Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколійте плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-6 Свіжа форель	200 г (1 рибина)	Покладіть 1 свіжі цілі рибини в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. ложку лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколійте плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
2-7 Смажена риба	200 г (1 рибина)	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки почне подавати звуковий сигнал. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.
2-8 Стейки з лосося на грилі	300 г (2 стейки)	Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки почне подавати звуковий сигнал. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.

ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ MG23H3115P*, MG23H3115X*)

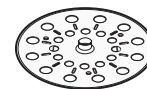
Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.

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

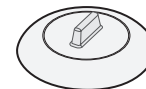
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

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

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

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ.

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

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

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



Поводження з посудом для приготування на парі



Миска + кришка

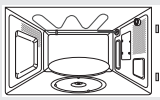



Миска зі вставленим лотком + кришка








ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

-  Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.
-  Після приготування у пароварці використовуйте кухонні рукавиці.

ВИКОРИСТАННЯ ТАРІЛКИ ДЛЯ УТВОРЕННЯ ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ MG23H3115N*, MG23H3115X*)

Ця тарілка для утворення скоринки дає змогу підрум'янювати їжу не тільки зверху за допомогою гриля, їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на наступній сторінці) подано продукти, які можна готувати в цій тарілці. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.

	1. Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.
	2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.
	3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.
	4. Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.
	5. Виберіть необхідний час приготування та потужність (дивіться таблицю збоку).

-  Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.
-  Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберігати від подряпин. Не нарізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.
-  Не кладіть на таку тарілку нетерmostійкий посуд.
-  Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.
-  Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді.
-  Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.
-  Пам'ятайте, що тарілку для утворення хрусткої скоринки не можна мити в посудомийній машині.

Рекомендовано попередньо розігріти таку тарілку просто на скляній тарілці.

Попередньо розігрійте тарілку в комбінованому режимі 600 Вт + гриль протягом 3-4 хвилин.

Дотримуйтесь часу приготування та вказівок, поданих у таблиці.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час приготування (хв.)
Бекон	4 скибки (80 г)	600 Вт + гриль	3½-4
	Вказівки Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть скибки одну біля одної на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.		
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	4½-5
	Вказівки Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Покладіть в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.		
Гамбургер (заморожений)	2 шт. (125 г)	600 Вт + гриль	7-7½
	Вказівки Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожені гамбургери в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 4-5 хвилин. Дайте постояти 3 хвилини.		
Батони (заморожені)	200-250 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9
	Вказівки Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть один батон біля центру, два батони – один біля одного на тарілці. Поставте тарілку на решітку. Після готовності дайте постояти 4 хвилини.		
Піца (заморожена)	300-350 г	450 Вт + гриль	7½-8½
	Вказівки Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку для утворення скоринки на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.		

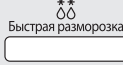




Страва	Розмір порції	Потужність	Час приготування (хв.)
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + гриль	5-6 8-9
	Вказівки Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте картоплі навіл. Покладіть їх на тарілку розрізаною стороною донизу. Викладіть по колу. Поставте тарілку на решітку. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.		
Рибні палички (заморожені)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	600 Вт + гриль	7-8 9-10
	Вказівки Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку по колу. Переверніть через 4 хв. (5 шт.) або через 6 хв. (10 шт.). Після готовності дайте постояти 4 хвилини.		
Шматки курки (заморожені)	125 г 250 г	600 Вт + гриль	5-5½ 7½-8
	Вказівки Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою Покладіть шматки курки в клярі на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 3 хв. (125 г) або 5 хв. (250 г). Після готовності дайте постояти 4 хвилини.		
Піца (охладжена)	300-350 г	450 Вт + гриль	6½-7½
	Вказівки Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Покладіть охолоджену піцу на тарілку. Поставте тарілку для утворення хрусткої скоринки на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 4 хвилини.		


ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

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

	1. Натисніть кнопку Быстрая разморозка (Швидке розмороження).
	2. Повертаючи круглий регулятор, виберіть тип продуктів для приготування (дивіться таблицю збоку).
	3. Натисніть круглий регулятор, щоб встановити тип продуктів.
	4. Виберіть вагу продуктів, повертаючи круглий регулятор.
	5. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек). Результат: <ul style="list-style-type: none"> • Почнеться процес розмороження. • Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути. • Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек).

 Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/розігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Розігрівання» на стор. 15.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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

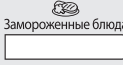




Код/ Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200-1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу. Дайте постояти 10-30 хвилини.
2 Птиця	200-1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин. Дайте постояти 10-30 хвилини.
3 Риба	200-1500 г	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і окремих філе. Дайте постояти 10-30 хвилини.
4 Фрукти/ ягоди	100-600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

☑ Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну та час розмороження читайте на стор. 36.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ СТРАВ

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

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

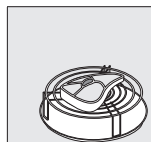
 Замороженые блюда	1. Натисніть кнопку Замороженые блюда (Заморожені страви) .
	2. Повертаючи круглий регулятор , виберіть тип продуктів для приготування.
	3. Натисніть круглий регулятор , щоб встановити тип продуктів.
	4. Виберіть розмір порції, повертаючи круглий регулятор (дивіться таблицю збоку).
 СТАРТ/+30сек	5. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) . Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

☑ Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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

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

ВИБІР ПРИЛАДДА








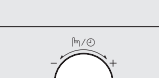

Використовуйте лише приладдя, як є безпечно для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо. Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній духовці.

Більш детальну інформацію про придатні для використання посуду і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 31.

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

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

Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

	1. Попередньо розігрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку Гриль і встановіть час розігрівання, повертаючи круглий регулятор .
	2. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) .
	3. Після розігрівання відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.
	4. Натисніть кнопку Гриль . Результат: На дисплеї з'являться такі символи: 
	5. Встановіть час приготування у режимі гриля, повертаючи круглий регулятор . Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
	6. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) . Результат: Почнетесь приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається.
Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

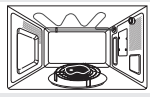
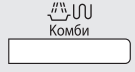
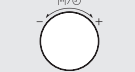
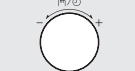

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.


ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ


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

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, торкаючись до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.

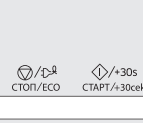



	<ol style="list-style-type: none"> 1. Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Натисніть кнопку Комби (Комбінований).
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Повертайте круглий регулятор, доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть круглий регулятор, щоб встановити рівень потужності.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Встановіть час приготування, повертаючи круглий регулятор. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
	<ol style="list-style-type: none"> 5. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек). Результат: Почнеться приготування в комбінованому режимі. Коли воно завершиться <ol style="list-style-type: none"> 1) Піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

 Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

 Температуру гриля встановити неможливо.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ




Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Натисніть одночасно кнопки СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО) та СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек). Результат: <ul style="list-style-type: none"> • На дисплеї з'являться такі символи:  • Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО) та СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек). Результат: <ul style="list-style-type: none"> • На дисплеї з'являться такі символи:  • Піч знову працює зі звуковими сигналами.

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

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

Піч можна заблокувати в будь-який час.

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

посібник із вибору посуду

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

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

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

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

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

✓ : рекомендовано

✓X

: використовувати з обережністю

X : небезпечно

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

МІКРОХВИЛИ

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

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

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

Посібник із приготування заморожених овочів

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

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

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

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

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

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

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г	800 Вт	4-4½
	500 г		7-7½
Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.			
Брюссельська капуста	250 г	800 Вт	5½-6½
	Вказівки Додайте 60-75 мл (4-5 стол. ложок) води. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.		
Морква	250 г	800 Вт	4½-5
	Вказівки Поріжте моркву на однакові скибочки. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г	800 Вт	5-5½
	500 г		8½-9
Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвітть досередини. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.			
Цукіні	250 г	800 Вт	3½-4
	Вказівки Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не змі'януть. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.		

(продовження)

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

ПІДГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

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

Розміщення і використання кришки

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

Рівні потужності і помішування

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

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

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

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

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

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, щоб знайти на майбутнє.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

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

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

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

ПІДГРІВАННЯ РІДИН

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

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня)	800 Вт	1-1½
	250 мл (1 горнятко)		1½-2
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3-3½
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½-6½
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою.

Після підігрівання ретельно помішайте!

Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру.

Рекомендована температура подавання: між 30-40 °С.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи.

Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту сосою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °С.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

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

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

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

РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою.

Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутроці, як тільки буде можливість.

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

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

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

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

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

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

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

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

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

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

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

Важлива примітка.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МИКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

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

Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»

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

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

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

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим («мікрохвилі + гриль»), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці.

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

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у таблиці нижче.

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

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у таблиці нижче.

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

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

ПІДКАЗКИ І ПРИЙОМИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.

Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

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

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

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

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви. Викладіть у великі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

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

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½ - 4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА КОДИ ПОМИЛОК

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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/+30сек (Пуск/+30 сек).

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек)**.
- Чи закриті дверцята?
- Чи не переважанено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Страва не готова або надто запечена.

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

Не працює лампочка.

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

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, встановіть піч подальше від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, можна скинути показники дисплея. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте штепсель кабелю живлення від розетки і вставте його знову. Ще раз встановіть час.

Всередині печі помітні іскри і чути потрескування (іскріння).

- Перевірте, 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?

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

- Це тимчасове явище, спричинене новими нагрівальними елементами. Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть. Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонною есенцією чи соком.

✎ Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.
Слід мати наготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

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

КОД ПОМИЛКИ

З'являється повідомлення «SE»

- Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MG23H3115**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання електроенергії	Мікрохвилі 1200 Вт Гриль 1100 Вт Комбінований режим 2300 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні 489 x 275 x 392 мм Внутрішня камера 330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага	Нетто близько 13,5 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Українська – 40

НОТАТКИ

НОТАТКИ

08 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ



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

Адреса виробника :
(Maetan-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?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	

DE68-04240C-00



MG23H3115**

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.

Planet First 100 %
Recycled Paper

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

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының осы өнімін сатып алғаныңызға рахмет. Қызметтердің барлығына қол жеткізу мүмкіндігіне ие болу үшін, құрылғыңызды мына жерге тіркеңіз:

www.samsung.com/register



МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік ақпараты	2
Қысқаша нұсқаулық	11
Пештің функциялары	12
Пеш	12
Басқару панелі	13
Керек-жарақтары	13
Пешті іске қосу	14
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды.....	14
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру.....	14
Уақытты орнату	15
Пісіру/Қыздыру.....	15
Қуат мәндері	16
Пісіру уақытын реттеу	16
Пісіруді тоқтату	16
Қуатты үнемдеу режимін орнату	16
Бумен тазалау режимін қолдану (MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* үлгілеріне ғана қатысты).....	17
Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын пайдалану	17
Денсаулыққа пайдалы пісіру функцияларын пайдалану	22
Бумен пісіру нұсқаулығы (MG23H3115P*, MG23H3115X* үлгілеріне ғана қатысты).....	24
Жұқа табақты пайдалану (MG23H3115N*, MG23H3115X* үлгілеріне ғана қатысты).....	26
Автоматты түрде жібіту функцияларын қолдану	27
Менің табағым функцияларын пайдалану	28
Керек-жарақтарды таңдау	29
Гриль жасау	29
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану	30
Сигнал құралын өшіру	30
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы	30
Ыдыс бойынша нұсқаулық.....	31
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес.....	32
Ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды.....	39
Ақаулық себептерін анықтау.....	39
Ақаулық кодтары	40
Техникалық параметрлері	40

ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

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.



Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.



БҰЗБАҢЫЗ.



Нұсқауларды тура орындаңыз.



Ашаны розеткадан суырыңыз.



Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.



Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.



Ескерім



Маңызды

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

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

⚠ **ЕСКЕРТУ** (Микротолқын функциясына ғана қатысты)

- ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.
- ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.
- Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.
- ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.

- ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.
- Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.
- Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.
- Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.
- Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

<input checked="" type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде 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 type="checkbox"/>	Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.
<input type="checkbox"/>	Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
<input type="checkbox"/>	Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

<input checked="" type="checkbox"/>	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
<input checked="" type="checkbox"/>	Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
<input checked="" type="checkbox"/>	Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
<input type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;
<input type="checkbox"/>	Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
<input checked="" type="checkbox"/>	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.

★	Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
★	Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
☐	Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ **ЕСКЕРТУ** (Пеш функциясына ғана қатысты)-Опция

☞	ЕСКЕРТУ: Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
★	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
☐	ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
☐	Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
☐	ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

★	ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
☐	Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.
☐	Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.
☞	Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.
★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

☐	Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.
☐	Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

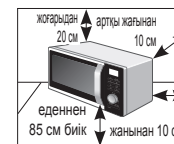
Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.

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

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

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

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



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
 3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз. (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
 4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
- ☐ Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.
 - ☐ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды

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

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

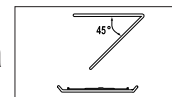
Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
 - Есігі және тығыздағыштары
 - Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
- ☑ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.
- ☑ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
 2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз

да, құрғатыңыз.

3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.
 - ☑ Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:
 - Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
 - Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын
 - ☑ **Микротолқынды** пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

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



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

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

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

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

☑ Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

☑ Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.

Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

☑ Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

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

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

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, 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, АЛҒАШҚЫ 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.	✓			✓
⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ					
<input checked="" type="checkbox"/>	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 қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓

<input type="checkbox"/>	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе бұға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.		✓	
<input type="checkbox"/>	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сәнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓		✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓	✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓
-------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	---

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:
 - есік (майысқан)
 - есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
 - есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер
- Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес. Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:
 - Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
 - Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

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

- Себебі 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.



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.

ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ


Біраз тағам пісіртіңіз келсе.

 СВЧ	1. Тағамды пешке салыңыз. СВЧ (Микротолқын) түймешігін басыңыз.
	2. Таңдау тетігі тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде, қуат деңгейін орнату үшін Таңдау тетігі түймешігін басыңыз.
	3. Пісіру уақытын Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз.
 СТАРТ/+30сек	4. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Тағам пісін болғаннан кейін пеш 4 рет сигнал береді.

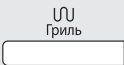
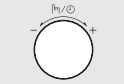

Біраз тағамды автоматты түрде жібітіңіз келсе.

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

Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе мына әрекетті орындаңыз.

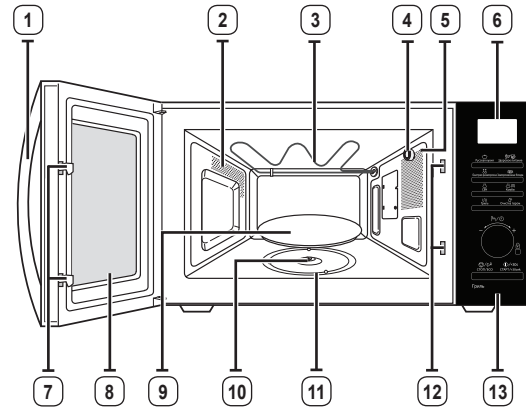
 START/+30сек	Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын СТАРТ/+30сек түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.
---------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

 Гриль	1. Гриль түймешігін басыңыз.
	2. Пісіру уақытын Таңдау тетігі тетігін қажетінше бұрап таңдаңыз.
 СТАРТ/+30сек	3. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз.

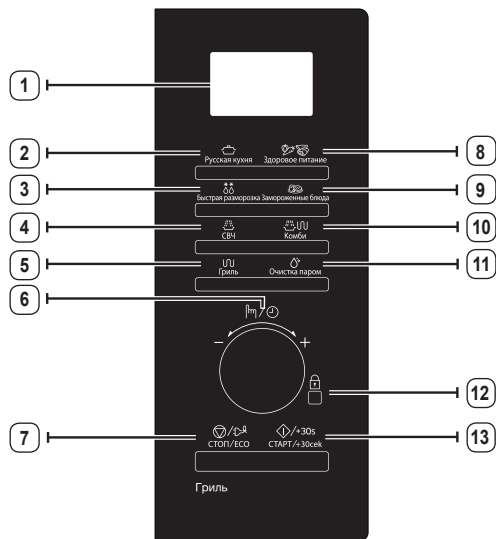
пештің функциялары

ПЕШ



- | | |
|-------------------------|------------------------------------------|
| 1. ЕСІКТІҢ ТҰТҚАСЫ | 8. ЕСІК |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 9. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ |
| 3. ГРИЛЬ | 10. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ |
| 4. СУ ШАРАСЫН ҚОЙҒЫШ | 11. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ |
| 5. ШАМ | 12. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІНІҢ САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 6. БЕЙНЕБЕТ | 13. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ |
| 7. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ | |

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



- | | |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. БЕЙНЕБЕТ | 7. ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ ТҮЙМЕШІГІ |
| 2. ОРЫС АСХАНАСЫ ТҮЙМЕШІГІ | 8. ДЕНС. ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 3. ҚУАТПЕН ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ | 9. МЕНІҢ ТАБАҒЫМ ТҮЙМЕШІГІ |
| 4. МИКРОТОЛҚЫН ТҮЙМЕШІГІ | 10. АРАЛАС РЕЖИМ ТҮЙМЕШІГІ |
| 5. ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ | 11. "БУМЕН ТАЗАЛАУ" ТҮЙМЕШІГІ |
| 6. ТАҢДАУ ТЕТІГІ
(САЛМАҚҰСЫНУ МӨЛШЕРІ/
УАҚЫТ/ТАҢДАУ) | 12. БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІНІҢ
ТҮЙМЕШІГІ |
| | 13. БАСТАУ/+30с ТҮЙМЕШІГІ |

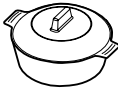
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

	<p>1. Айналмалы шығырық, пеш табанының ортасына қойылады. Мақсаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.</p>
	<p>2. Бұрылмалы табақ, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады. Мақсаты: Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.</p>
	<p>3. Гриль торы, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. Мақсаты: Металл торды гриль және аралас режиммен пісіру үшін қолдануға болады.</p>
	<p>4. Жұқа табақ, 26-27-ші беттерді қараңыз. (MG23H3115N*, MG23H3115X* үлгілеріне ғана қатысты) Мақсаты: Жұқа табақ тағамды микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерімен пісіргенде жақсылап қызарту үшін пайдаланылады. кондитер өнімдері мен пиццаны қытырлық етіп пісіруге көмектеседі.</p>
	<p>5. Таза суға арналған кесе, 17-ші бетті қараңыз. (MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* үлгілеріне ғана қатысты) Мақсаты: Тазалау үшін су шарасын қолдануға болады.</p>
	<p>6. Бу кестрөлі, 24-25-ші беттерді қараңыз. (MG23H3115P*, MG23H3115X* үлгілеріне ғана қатысты) Мақсаты: Бу функциясын қолданған кезде пластик бу кестрөлі.</p>

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

ГРИЛЬ және **КОМБИ (Аралас)** режимді пайдаланғанда, Бу кәстрөліні ПАЙДАЛАНБАҒЫЗ.

Жұмыс режимі	MT	ГРИЛЬ	АРАЛАС
 (Бу кәстрөлі)	0	X	X

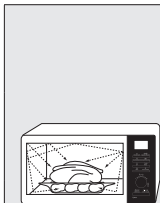
пешті іске қосу

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ


Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді. Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

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

Пісіру принципі.



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

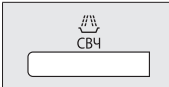
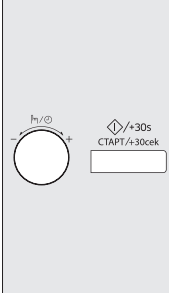
 Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:


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

ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

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

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

	<p>1. СВЧ (Микротолқын) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: 800 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) көрсетіледі</p>
	<p>2. Таңдау тетігі (800 Вт) басылғаннан кейін, Таңдау тетігі тетігін бұрап уақытты 4-5 минутқа қойыңыз және СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пештен 4 рет сигнал естіледі. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.


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

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

 Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.


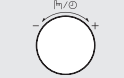
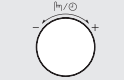
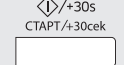
	<p>1. Таңдау тетігі тетігін басыңыз. Сағатты келесі режимге қою үшін ... 24-сағаттық режим. 12-сағаттық режим.</p>
	<p>2. Уақыт пішімін орнату үшін Таңдау тетігі тетігін бұраңыз. (24С немесе 12С). Осы кезде, уақыт пішімін түрін таңдау үшін Таңдау тетігі түймешігін басыңыз.</p>
	<p>3. Сағатты орнату үшін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

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ


Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

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

	<p>1. СВЧ (Микротолқын) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: 800 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) көрсетіледі:</p>
	<p>2. Таңдау тетігі тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде, қуат деңгейін орнату үшін Таңдау тетігі түймешігін басыңыз.</p>
	<p>3. Пісіру уақытын Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз. Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.</p>
	<p>4. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. 1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пештен 4 рет сигнал естіледі. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.</p>

 Бос тұрған пешті **өшқашан** қоспаңыз.

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



ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	800 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I	600 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III	300 Вт	1100 Вт

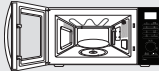

- Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.
- Егер азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

 <input type="text"/>	Пісіру уақытын, әр қосқыңыз келген 30 секунд үшін СТАРТ/+30сек түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.
 <input type="text"/>	Пісіру уақытын әр қосылатын 10 секунд үшін Таңдау тетігі тетігін бір рет бұрап ұзартуға болады.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ


Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

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

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

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ


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

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

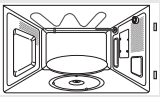
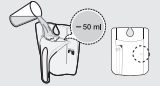
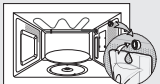

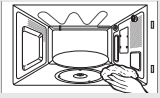
- Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы**
Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін сағат көрсетіледі. Есік ашық тұрса, пештің шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

БУМЕН ТАЗАЛАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ (MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* ҮЛГІЛЕРІНЕ ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Бумен тазалау жүйесінен шығатын бу пештің ішкі қабырғасының бетін жібітеді. Бумен тазалау функциясын қолданғаннан кейін пештің ішін оңай тазалай аласыз.


 Бұл функцияны пеш әбден суығаннан кейін ғана қолданыңыз. (Бөлме температурасы)

 Көдімгі суды ғана қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.

	1. Есікті ашыңыз.
	2. Суды су шарасының сыртындағы сызыққа (судың деңгейі) қарап құйыңыз. (Сызық шамамен 50мл-ді көрсетеді.)
	3. Пісіру бөлігінің оң жақ қабырғасында орналасқан, үстіңгі су шарасын қойғышқа су шарасын қойыңыз. Осы кезде есікті жабыңыз.
 Очистка паром	4. Очистка паром (Бумен тазалау) түймешігін басыңыз. Бумен тазалау барысында БУ пайда болғанын көруіңіз мүмкін, бірақ бұл ақау емес, дегенмен БУ ІШКІ ЖАРЫҚТЫ ДАЛДАЛАЙДЫ .
	5. Есікті ашыңыз және пештің ішін ыдысқа арналған құрғақ сүлгімен тазалаңыз. Бұрылмалы табақты алып, астыңғы сөресін ғана ас үй қағазымен тазалаңыз.

 **ЕСКЕРТУ** Су сауытын "Очистка паром (Бумен тазалау)" режимі кезінде ғана қолдануға болады.




Сұйық емес заттарды пісірген кезде су сауытын алыңыз, себебі микротолқынды пешке нұқсан келтіріп, өрт шығаруы мүмкін.


 Су 50 мл-ден артық құйылса, артқы тесіктен ағып кетуі мүмкін. 50 мл-ден көп болмауын қадағалаңыз.

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Орыс дәстүрімен автоматты пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған 41 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мөнін орнатудың қажеті жоқ.

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

 Русская кухня	1. Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру) түймешігін басыңыз.
	2. Таңдау тетігі тетігін бұрап, тағам пісіру үшін қолданғыңыз келген санатты таңдаңыз, содан кейін Таңдау тетігі тетігін басып орнатыңыз. Содан кейін пісіргізіз келген тағамды Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз. Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.
	3. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде. 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1. Таңғы ас

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
1-1 Ботқа	Кебір орыс ботқасы (Геркулес) – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 150 мл
	Шыныаяқ тәрізді үлкен ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-2 Қарақұмық	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-3 Ірімшіктен жасалған тост	Тост наны - 2 тілім (26-28 г/тілім), ірімшік - 2 тілім (20 г/тілім)
	Үстіңгі гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.
1-4 Қабықсыз қайнатылған жұмыртқа	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9 % – 10-15 мл
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшашешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бәр шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
1-5 Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан	Нан - 2 тілім (22 г/тілім), қалбырдағы арқан балық - 60 г (30г/дана), майонез - 36 г (18г/дана), сарымсақ (ұсақталған) - 2-5 г
	Үстіңгі гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде нанды алыңыз. Нанды бет жағын астына қаратып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонезден салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрлеңіз.
1-6 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық - 2 тілім (50г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы)
	Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-7 Омлет	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
	Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, жұмыртқаны табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
1-8 Сырник	Қыша қосылған ірімшік - 90~100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5~10 г (майлауға арналған), ұн 30г
	Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, үстіңгі гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.
1-9 Кекс	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
	Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.
1-10 Лимон қосылған булочка	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары, безендіру үшін: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.

2. Түскі ас

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
2-1 Борщ	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, 1 лавр жапырағы Орыс сіркесуы 9 %- 5 мл, егер қаласаңыз. Үстелге тарту үшін сарымсақ, дәмдеуіш шөптер және қаймақ Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.
2-2 Щи	(1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, 1 лавр жапырағы. Үстелге тарту үшін дәмдеуіш шөптер Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.
2-3 Солянка	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 30 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.
2-4 Көкөніс сорпасы	Мұздатылған көкөністер – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл. Үстелге тарту үшін дәмдеуіш шөптер Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
2-5 Тауық етінен жасалған көже	Вермишель – 15 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл. Үстелге тарту үшін дәмдеуіш шөптер Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қоң етті жұқалап турап, басқа қоспалармен бірге салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.
2-6 Котлета	(1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл (2) Шоқаның немесе сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г (3) Нанның қоқымдары - 5 г Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Оларды үстіңгі тордың үстіндегі табаққа қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-7 Арқан балықтан гриль жасау	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты астыңғы торға қойып, пісіре бастаңыз.
2-8 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	(1) Шошқаның мойыны - 150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, джон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын қосыңыз (1). Табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашаптен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.
2-9 Тұшпара	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш – 3 - 5 дана, лавр жапырағы - 1 дана. Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-10 Құрғақ жеміс компоты	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылды - 2 шөкім, қайнаған су - 600 мл Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.

3. Кешкі ас

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
3-1 Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті	Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г
	Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
3-2 Орамжапырақ орамасы	(1) Домалатылған еттер (а) Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (б) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(а). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(б). Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.
3-3 Қызанақ тұздығы қосылған котлета	(1) Котлета (2) Ақ нан - 30 г, сүт - 35 мл, тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 130 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (3) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (4) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 20 г, су - 75 мл
	Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз (2). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз (3). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(4) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
3-4 Қара өрік қосылған тауық сирақтары	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 - 150 мл
	Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.
3-5 Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашептен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.
3-6 Картоп пісірмесі	Ірі картоп(160 - 200 г) - 1-2 дана
	Картоптардың қабығын аршып, шұңғыл ыдысқа салып, су құймай, тағамға арналған таспамен жабыңыз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.
3-7 Рататуй	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10г, дәмдеу үшін орегано және базилик, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
3-8 Қарақұмық пуддингі	(а) Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ½ дана, пісірілген дайын қарақұмық - 140 г (б) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г (с) Қышқыл қаймақ - 30 г
	Барлық құраластарды араластырыңыз(а). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы сөбілген табаққа салыңыз(б). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(с). Пісіре бастаңыз.

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
3-9 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	<p>(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</p> <p>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл</p> <p>(3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана</p> <p>Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз(2). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p>
3-10 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	<p>(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г</p> <p>(2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г)</p> <p>(3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана, әр данасы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – 0,5 г, үгілген ірімшік – 25 г</p> <p>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.</p>
3-11 Мұздатылған пицца	<p>Мұздатылған пицца – 350 г</p> <p>Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>

4. Арнайы жағдайлар

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
4-1 Ет толтырылған болгар бұрышы	<p>(1) Болгар бұрышы – 2 дана, әр данасы 80г, тартылған ет (сиырдың және шошқаның) - 150 -190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20г, тұз – 5г, қара ұнтақ бұрыш – 0,5, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл</p> <p>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 20 г, су - 50 мл</p> <p>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. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.</p>
4-2 Расстегай	<p>(1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып) - қалыптың ¼ бөлігі</p> <p>(2) Толтырмасы: Кішкене-кішкене текшелеп туралған алабұға – 25 г, шампиньон, текшеленген -6 г, пісірілген кәдімгі күріш -4 г, жұмыртқаның сарысы - үстіне жағу үшін ¼ бөлігі</p> <p>Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз(1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз(2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, бөлішті табақтан алып, балауызды қағазға қойыңыз. Балауызды қағаздағы бөлішті гриль торына қойыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p>
4-3 Нан қоқымдары қосылған ірімшік	<p>Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әр бірі 25 г), жұмыртқа - 0,5 дана, нанның қоқымдары - 3-5 г</p> <p>Ірімшікті 5 x 5см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>
4-4 Тауық кәуабы	<p>Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер. Тұздық жасау үшін: қызанақ, зәйтүн майы, тұз, бұрыш, лимон қабықтары</p> <p>Филені 3 x 3см текшеге бөліңіз. Тұздық жасау үшін блендерде езілген қызанақтарға зәйтүн майын, тұз, бұрыш, лимон қабықтарын салып араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Етті 1 сағаттан ұзақ тұздаңыз. Тауықтың еттерін ағаш істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>

(жалғасы)





Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
4-5 Боярлар еті	Туралған шошқаның мойыны - 280 г (4-ке бөлінген), тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
	Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
4-6 Арқан балық қосылған кулебяка	Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
4-7 Арқан балық көуабы	Туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыржөк - 10 г, істіктер Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15 - 20 мин тұздықтаныз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
4-8 Көкөніс қосылған бақтақ	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана (220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
	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.
4-9 Печенье	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1г
	Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі деңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
4-10 Мүкжидек сусыны	Мұздатылған мүкжидек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл
	Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.


ДЕНСАУЛЫҚҚА ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Денсаулыққа пайдалы пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған жиырма пісіру уақыттары бар.

Пісіру уақытын немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін тетікті бұрап реттеуге болады.

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

 Здоровое питание <input type="text"/>	1. Здоровое питание (Денсаулыққа пайдалы) түймешігін басыңыз.
	2. Таңдау тетігі тетігін бұрап, тағам пісіру үшін қолданғыңыз келген санатты таңдаңыз. Осы кезде Таңдау тетігі тетігін басыңыз. Содан кейін пісіргіңіз келген тағамды Таңдау тетігі тетігін бұрап таңдаңыз. Осы кезде Таңдау тетігі тетігін басыңыз. Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.
	3. Тағамның салмағын Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз. (Брокколи, қабығы аршылған картоптар үшін ғана)
 START/+30s CТАРТ/4-30сек <input type="text"/>	4. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде. 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1. Көкөністер және дәнді дақылдар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-1 Брокколи	250 г 500 г	Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз, 500 г пісіру үшін 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-2 Сәбіз	250 г	Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-3 Жасыл бұршақ	250 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-4 Шпинат	150 г	Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-5 Өзегі алынбаған жүгері	250 г (1 дана)	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротопқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
1-6 Қабығы аршылған картоп	250 г 500 г	Картоптарды жуып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-7 Қоңыр күріш (Буга ұсталған)	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
1-8 Еленбеген ұн макароны	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 500 мл құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырылғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.
1-9 Квиноа	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
1-10 Булгур	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.
1-11 Көкөніс гратині	500 г	Алдын ала пісірілген картоп тілімдері, кәді және қызанақ тілімдері тәрізді көкөністерді, тұздықты өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-12 Гриль қызанақтары	400 г	Қызанақтарды шайып, тазалап, жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты тордың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

2. Құс және балық еті

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
2-1 Тауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-2 Күркетауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-3 Балықтың балғын филесі	300 г (2 дана)	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-4 Жас арқан балықтың қоң еттері	300 г (2 дана)	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-5 Жаңа креветка	250 г	Керамика табақтағы креветкаларды шайып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-6 Жас бақтақ	200 г (1 балық)	1 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. Шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөптерден салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-7 Қуырылған балық	200 г (1 балық)	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мәнке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйрықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.
2-8 Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	300 г (2 стейк)	Балық стейктерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

БУМЕН ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ (MG23H3115P*, MG23H3115X* ҮЛГІЛЕРІНЕ ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Бу кәстрелі бумен пісіру принципіне негізделген және тағамды Samsung микротолқынды пешінде жылдам, әрі денсаулыққа пайдалы етіп пісіруге арналған. Бұл құрал күріш, макарон, көкөніс т.с.с. тағамдардың табиғи құнарлылығын сақтай отырып, өте жылдам пісіруге арналған.

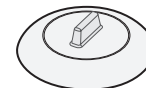
Микротолқынды пештің бу кәстрелі 3 керек-жарақтан тұрады:



Кәстрел



Науа



Қақпақ

Бұл керек-жарақтардың барлығы -20 °C градустан бастап, 140 °C градус қызуға төзеді.

Мұздатқышта сақтауға жарамды. Жеке-жеке немесе бірге қолдануға да болады.

ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

- Қолданбаңыз:
 - құрамында өте көп қанты немесе майы бар тағамдарды пісіру үшін,
 - гриль құрылғысын немесе қызуды айналдыратын функцияны қолданып, не пештің үстіне қойып қолданбаңыз.
- Ең алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жақсылап жуыңыз.
- Пісіру уақыттарын келесі беттегі кестеде көрсетілген нұсқаулардан қараңыз.

ҚҮТІМ КӨРСЕТУ:

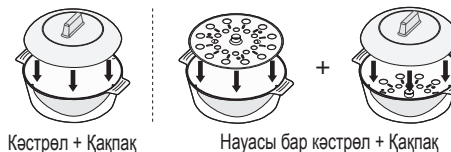
- Осы бу кәстрелін ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.
- Қолмен жуған кезде, ыстық су мен жуғыш сұйықты қолданыңыз. Жеміргіш сүрткіштерді қолданбаңыз.
- Кейбір тағамдар (қызанақ тәрізді) пластиктің өңін кетіруі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және өндіруші жіберген ақау емес.

ПІСІРУ:

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

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

Бу кәстрөлін қолдану



Кәстрөл + Қақпақ

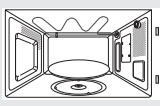
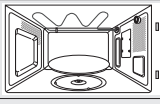



Науасы бар кәстрөл + Қақпақ

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

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

ЖҰҚА ТАБАҚТЫ ПАЙДАЛАНУ (MG23H3115N*, MG23H3115X* ҮЛГІЛЕРІНЕ ҒАНА КАТЫСТЫ)

Бұл жұқа табақты қолданғанда тағамның тек үстіңгі жағы ғана гриль көмегімен қызарып піспейді, сонымен қатар жұқа табақ температурасының жоғарылығына байланысты, тағамның астыңғы жағы да қызарып, қытырлақ болып піседі. Кестеден жұқа табақты қолданып пісіруге болатын бірнеше тағам түрлерін көресіз (келесі бетті қараңыз). Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.

	1. Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, микротолқын-гриль-аралас [600 Вт + Гриль] режимін ең жоғары қуат мәніне қойып, кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындай отырып алдын ала қыздырыңыз.
	2. Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.
	3. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.
	4. Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.
	5. Тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз)

- Жұқа табақты пештен әрқашан қолғап киіп алыңыз, себебі ол қатты ысып кетеді.
- Жұқа табақтың сызат түсуден қорғай алмайтын тефлонмен қапталғанын ескеріңіз. Пышақ тәрізді өткір затты тағамды жұқа табақ үстінде кесу үшін қолданбаңыз.
- Қызуға төзбейтін заттарды ешқашан жұқа табақтың үстіне қоймаңыз.
- Жұқа табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.
- Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.
- Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді.
- Жұқа табақтың ыдыс жуғыш машинаға төзімді емес екенін ескеріңіз.

Жұқа табақты бұрылмалы табаққа тура қойып алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Жұқа табақты 600 Вт + Гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Кестедегі уақыттарды қолданып, нұсқауларды орындаңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Пісіру уақыты (мин.)
Бекон	4 тілім (80 г)	600 Вт + Гриль	3½-4
	Нұсқаулар Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Тілімдерді жұқа табаққа қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты үстіңгі торға қойыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	4½-5
	Нұсқаулар Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жұқа табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Бургер (мұздатылған)	2 тілім (125 г)	600 Вт + Гриль	7-7½
	Нұсқаулар Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табақтың үстіне бургер тағамдарын айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 4-5 мин өткеннен кейін аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Багета (мұздатылған)	200-250 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9
	Нұсқаулар Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. 1 багетаны жұқа табақтың ортасына, 2-ші багетаны табақтың жағына қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз. 4 минут қоя тұрыңыз.		
Пицца (мұздатылған)	300-350 г	450 Вт + Гриль	7½-8½
	Нұсқаулар Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты бұрылмалы табаққа қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.		

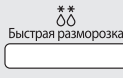




Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Пісіру уақыты (мин.)
Картоп пісірмесі	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	5-6 8-9
	Нұсқаулар Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды жұқа табақтың үстіне кесілген жақтарын төмен қаратып қойыңыз. Айналдыра қойыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Балық таяқшалары (мұздатылған)	150 г (5 дана) 300 г (10 дана)	600 Вт + Гриль	7-8 9-10
	Нұсқаулар Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Балық етінен жасалған таяқшаларды табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. 4 мин (5 дана) немесе 6 мин (10 дана) өткеннен кейін аударыңыз. 4 минут қоя тұрыңыз.		
Тауық нагетстері (мұздатылған)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль	5-5½ 7½-8
	Нұсқаулар Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен Тауық нагетстерін табаққа салыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 3 мин (125 г) немесе 5 мин (250 г) өткеннен кейін аударыңыз. 4 минут қоя тұрыңыз.		
Пицца (салқындатылған)	300-350 г	450 Вт + Гриль	6½-7½


АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ҚОЛДАНУ


Автоматты түрде жылдам жібіту функциялары етті, құс етін, балық немесе жеміс/жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.

Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

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


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

 Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 15-ші беттегі "Пісіру/Қыздыру" тарауынан алыңыз.

 Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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








Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Ет	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 10-30 минут қоя тұрыңыз.
2 Құс еті	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауық еті мен бөлшектелген тауық етін пісіруге жарайтын бағдарлама. 10-30 минут қоя тұрыңыз.
3 Балық	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балық пен балық филесін пісіруге жарайтын бағдарлама. 10-30 минут қоя тұрыңыз.
4 Жеміс/ Жидек	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.


 Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 36-шы беттен қараңыз.

МЕНИҢ ТАБАҒЫМ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Менің табағым функциясының 2 алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін тетікті бұрап реттеуге болады.

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


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


 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Келесі кестеде Менің табағым бағдарламалары, мөлшері және тиісті нұсқаулары көрсетілген. Бұл бағдарламалар микротолқын қуатымен ғана жұмыс істейді.

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




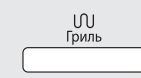

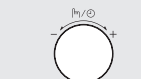

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ


	Микротолқын қуатына төзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз. Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


 Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 31-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі. Сол үшін гриль торы микротолқынды пешпен бірге жеткізіледі.


	1. Гриль құрылғысын Гриль түймешігін басып қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз, алдын ала қыздыру уақытын Таңдау тетігі арқылы орнатыңыз.
	2. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз.
	3. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.
	4. Гриль түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі: 
	5. Гриль жасау уақытын Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
	6. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Гриль жасап пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде. 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Гриль жасап жатқан кезде қыздырғыш элемент сөніп, қосылса абыржымаңыз. Бұл жүйе пеш шамадан тыс қызып кетудің алдын алатын етіп жасалған.



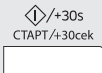
 Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ерқашан қолғап киіп ұстаңыз.


МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

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

 **ӘРҚАШАН** микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

 **Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.**





	<p>1. Пештің есігін ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.</p>
	<p>2. Комби (Аралас режим) түймешігін басыңыз.</p>
	<p>3. Таңдау тетігі тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде, қуат деңгейін орнату үшін Таңдау тетігі түймешігін басыңыз.</p>
	<p>4. Пісіру уақытын Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.</p>
	<p>5. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз.</p> <p>Нәтижесі: Аралас режим бойынша пісіру басталады. Пісіру аяқталған кезде.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет микротолқын қуатының ең үлкен мәні 600 Вт.

 Гриль температурасын орната алмайсыз.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ




Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

	<p>1. СТОП/ЕСО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) және СТАРТ/+30сек түймешіктерін бір уақытта басыңыз.</p> <p>Нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бейнебетте келесі көрсетіледі. <p></p> <ul style="list-style-type: none"> • Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.
	<p>2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін СТОП/ЕСО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) және СТАРТ/+30сек түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.</p> <p>Нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бейнебетте келесі көрсетіледі. <p></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

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

Ыдыс бойынша нұсқаулық

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

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

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

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

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

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

тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.

Микротолқыннар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

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

Қоя тұру уақыты

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

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

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

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз.

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

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

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

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

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

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Брокколи	250 г	800 Вт	4-4½
	500 г		7-7½
Нұсқаулар Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Брюссель орамжапырағы	250 г	800 Вт	5½-6½
	Нұсқаулар 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Сәбіз	250 г	800 Вт	4½-5
	Нұсқаулар Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г	800 Вт	5-5½
	500 г		8½-9
Нұсқаулар Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.			
Кәдіш	250 г	800 Вт	3½-4
	Нұсқаулар Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Баклажан	250 г	800 Вт	3½-4
	Нұсқаулар Баклажанды кішкене леп турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

(жалғасы)

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

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °С дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °С градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

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

Қуат мәндері және тағамды араластыру

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

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

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

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

Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

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

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

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

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

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

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

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

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

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

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

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

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

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

ЕСКЕРІМ:

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

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

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

ҚОЛМЕН ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды.

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

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

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

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

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

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

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

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

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Ет Фаршталған ет	250 г	180 Вт	6½-7½
	500 г		10-12
Шошқа стейгі	250 г	180 Вт	7½-8½
	Нұсқаулар Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-25 минут қоя тұрыңыз.		
Құс еті Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	180 Вт	14½-15½

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

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-4 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

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

Гриль жасауға болатын тағам:

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

Маңызды ескерім:

Тек ғана гриль режимін қолданған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

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

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

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

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

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

Маңызды ескерім:

Аралас режим (микротолқын + гриль) қолданылған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Немесе бұрылмалы табақтың үстіне тура қою керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз. Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

Мұздатылған тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
Булочка (Әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	MT + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Тек гриль 1-2 1-2
	Нұсқаулар Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.			
Багета + үстінде қоспасы бар (Қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ)	250-300 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	Нұсқаулар 2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Гратин (көкөністер немесе картоптар)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	Нұсқаулар Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Макарон (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	MT + Гриль	300 Вт + Гриль 18-19	Тек гриль 1-2
	Нұсқаулар Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	Нұсқаулар Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз.			
Пеште дайындалған чипсы	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	Нұсқаулар Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз.			

Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-көңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

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

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

АҚЫЛ-КЕҢЕСТЕР

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 800 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

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

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

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

БЕЗЕНДІРГІШ/ӨРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

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

ТОСАП ҚАЙНАТУ

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

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

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

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

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

ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

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

Бұл қалыпты жағдай.

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

СТАРТ/+30сек түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не СТАРТ/+30сек 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?

Жарықтама шамы жанбай тұр.

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

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.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

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

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

Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

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

☑ Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Келесі ақпаратты оқыңыз:

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

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

АҚАУЛЫҚ КОДТАРЫ

“SE” хабары көрсетіледі.

- Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Микротолқынды пешті сәндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
- ☑ Егер жоғарыда көрсетілген тізімдегі ақау кодын басқа кодтар көрсетілсе немесе ұсынылған шешім мәселеніңді шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл



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.

Техникалық параметрлері

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

Үлгі	MG23H3115**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат	Микротолқын Гриль Аралас режим
Қуат шығысы	1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Жұмыс жиілігі	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Магнетрон	2450 МГц
Салқындату тәсілі	OM75P(31)
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Желдеткіштің моторы
Сырт Пештің іші	489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы	
Нетто	шамамен 13,5 кг

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

08 ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРІЕРІ



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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«Samsung Electronics KZ and Central Asia»
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	

www.samsung.com/ua (Ukrainian)
www.samsung.com/ua_ru (Russian)

DE68-04240C-00



MG23H3115**

Mikroto'lqinli Pech

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

ajoyib imkoniyatlar

Samsung kompaniyasining ushbu mahsulotini xarid qilganligingiz uchun rahmat. Mahsulotni quyidagi manzilda ro'yxatdan o'tkazing:

www.samsung.com/register

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, to'g'ri yo noto'g'ri o'rnatish, 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.



mundarija

Xavfsizlik bo'yicha ma'lumotlar	2
Qisqacha yo'riqnomasi	11
Pech xususiyatlari	12
Pech	12
Boshqaruv paneli	13
Aksessuarlar	13
Pechdan foydalanish	14
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili	14
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish	14
Vaqtini belgilash	15
Taom tayyorlash/Isitish	15
Quvvat darajalari	16
Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish	16
Taom tayyorlashni to'xtatish	16
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish	16
Bug'da tozalashdan foydalanish (Faqat MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* modellarda)	17
Rus taomlari funksiyasidan foydalanish	17
Sog'lom taom tayyorlash xususiyatlaridan foydalanish	22
Bug'da tez tayyorlash bo'yicha yo'riqnomasi (Faqat MG23H3115P*, MG23H3115X* modellarda)	24
Qizartiruvchi idishdan foydalanish (Faqat MG23H3115N*, MG23H3115X* modellarda)	26
Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish	27
Mening idishim funksiyasidan foydalanish	28
Aksessuarlarni tanlash	29
Gril rejimida tayyorlash	29
Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish	30
Tovishli signalni o'chirib qo'yish	30
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish	30
Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnomasi	31
Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomasi	32
Nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi	39
Nosozliklarni bartaraf etish	39
Xatolik kodi	40
Texnik xususiyatlar	40

xavfsizlik bo'yicha ma'lumotlar

USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

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

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

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



OGOHLANTIRISH

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



DIQQAT

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



Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud



Ogohlantirish; Issiq yuza



Ogohlantirish; Elektr toki mavjud



Ogohlantirish; Portlovchi moddalar



Kuch ISHLATMANG.



TEGMANG.



Qismlarga AJRATMANG.



Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.



Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.



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



Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



Izoh



Muhim

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

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

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

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

	OGOHLANTIRISH: Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.
	OGOHLANTIRISH: 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. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.
	Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.
	Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.
	Ushbu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

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

<input checked="" type="checkbox"/>	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 qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Suyuqliklar yoki boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin;
<input type="checkbox"/>	Mikroto'lqinli pechni ingichka suv oqimi bilan tozalash mumkin emas.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ushbu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

★	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.
★	Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.
☒	Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

⚠ **OGOHLANTIRISH** (Faqat pech funksiyasi) - Ixtiyoriy

☒	OGOHLANTIRISH: Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan haroratlar tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.
★	Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.
☒	OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.
☒	Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

☒	OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.
★	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.
☒	☒ Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.
☒	☒ Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.
☒	☒ Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.
★	★ 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 qobiliyatlari 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 oshirilmasligi kerak.

☐	Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini timab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
☐	Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

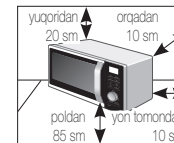
Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

B sinfiga 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.

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

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

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



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.
 3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatish. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring. (Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)
 4. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.
- ☐ Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agenti yoki o'xshash malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. Shaxsiy xavfsizligingiz uchun elektr kabeli vilkasini muvofiq o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang.

- ☑ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

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

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
 - Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
 - Aylanuvchi patnis va rolikli taglik (Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)
- ☑ **HAR DOIM** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.
 - ☑ Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.
1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Yuvib tashlang va arting.

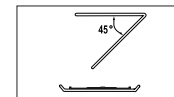
2. Pechning ichki yuzalaridan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Yuvib tashlang va arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvatning maksimal darajasida isiting.
4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.

☑ **Ventilyatsiya tirqishlariga** suv tushishiga yo'l qo'ymang. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda:

- ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
- eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating

☑ **Ichki kamerani** pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda tozalang, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovushini kuting.

Bo'shliq ichining yuqori qismini tozalaganda pechni pastga 45° burchakka burish va keyin uni tozalash qulaydir. (Faqat swing tipidagi qizdirgichli modellar uchun)



MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

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

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

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

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

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

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













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






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

Ushbu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.


Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida lampochka malakaga ega bo'lmagan shaxs tomonidan almashtirilmasligi kerak. Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun o'zingizga yaqin joylashgan vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat 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 sirlarga 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, bukumang 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 vaqtda 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.	✓	✓		
	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.	✓	✓	✓	✓
	Bevosita pechga suv quyding yoki sepmang.	✓	✓		
	Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
	Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektivitsidlarini sepmang.	✓	✓		

	Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓
	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'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. 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'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓

DIQQAT

	Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--	---	---

O'zbekcha - 9

<input type="checkbox"/>	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Havo almashish 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.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring, va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	
<input type="checkbox"/>	Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmag. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan holdarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'nating. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalariga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	

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

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

- Har qanday holatda ham 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'lqinli 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'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

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

- Ezilgan, tiralgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.
 - Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshoytka.
- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmanni 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.

O'zbekcha - 10

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



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

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

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

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

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

qisqacha yo'riqnoma


Taom tayyorlash.

	1. Taomni pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlash uchun CB4 (Mikroto'lqin) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani tegishli quvvat darajasi namoyish qilingunicha burang. Quvvat darajasini o'rnatish uchun shu vaqtda Doiraviy shkalani bosing.
	3. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatish.
	4. CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash jarayoni yakunlanishi bilan pech 4 marta tovushli signal beradi.




Taomni avtomatik tez muzdan tushirish.

	1. Muzlatilgan taomni pechga joylashtiring. Быстрая разморозка (Avtomatik tarzda muzdan tushirish) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlash toifasini o'rnatish. Kerakligini o'rnatish uchun Doiraviy shkalani bosing.
	3. Doiraviy shkalani buragan holda taom og'irligini tanlang.
	4. CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosing.

Qo'shimcha 30 soniyani qo'shish.

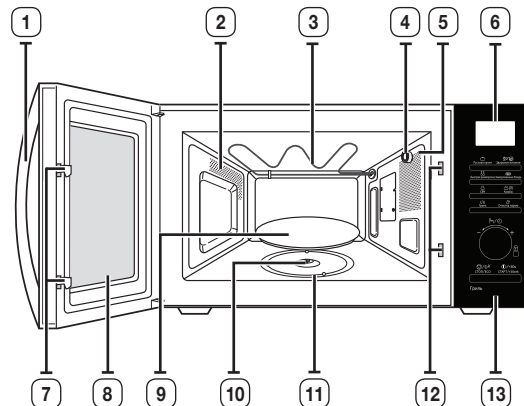
	Taomni pechda qoldiring. 30 soniya oraliq bilan vaqt qo'shish uchun СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gril rejimida taom tayyorlash.

	1. Гриль (Gril) tugmasini bosing.
	2. Keraklicha Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlash vaqtini tanlang.
	3. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing.

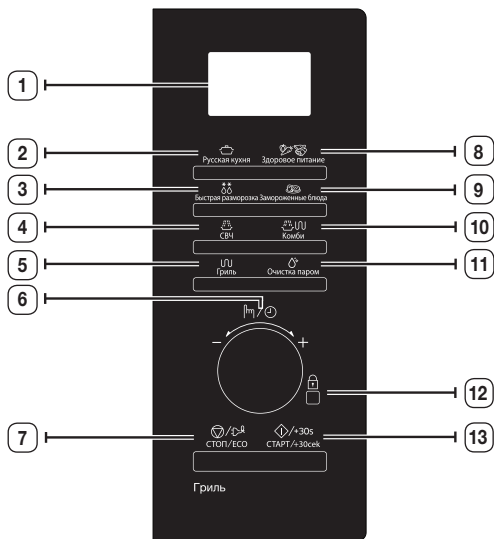
pech xususiyatlari

PECH



1. ESHIKCHA DASTASI
2. VENTILYATSION TIRQISHLAR
3. GRIL
4. SUV IDISHI USHLAGICHI
5. YORITGICH
6. DISPLAY
7. EHSIKCHA QULFI
8. ESHIKCHA
9. AYLANUVCHI PATNIS
10. MUFTA
11. ROLIKLI TAGLIK
12. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI
13. BOSHQARUV PANELI

BOSHQARUV PANELI



- | | |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. STOP/EKO TUGMASI |
| 2. RUS TAOMLARI TUGMASI | 8. SOG'LOM TAOM TUGMASI |
| 3. AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH TUGMACHASI | 9. MENING IDISHIM TUGMASI |
| 4. MIKROTO'LQIN TUGMASI | 10. BIRGALIKDA FOYDALANISH TUGMASI |
| 5. GRIL TUGMASI | 11. BUG'DA TOZALASH TUGMASI |
| 6. DOIRAVIY SHKALA (OG'IRLIK/PORSIYA/VAQT/TANLASH) | 12. BOLALARDAN QULFLASH TUGMASI |
| | 13. START/+30son TUGMASI |

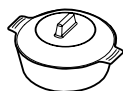
AKSESSUARLAR

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

	1. Rolikli taglik , pechning markaziga o'rnatiladi. Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.
	2. Aylanuvchi patnis , rolikli taglikka markazi muftaga o'rnatilgan tarzda joylashtiriladi. Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuz bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.
	3. Gril uchun taglik , aylanuvchi patnisga o'rnatiladi. Vazifasi: Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.
	4. Qizartiruvchi idish , 26-27-betlarga qarang. (Faqat MG23H3115N*, MG23H3115X* modellarda) Vazifasi: Qizartiruvchi idishdan mikroto'lqin yoki birgalikda tayyorlash rejimlarida taomni yaxshiroq qizartirish uchun foydalaniladi. U qandolatchilik mahsulotlari va pitsada qisirdoqlarning hosil bo'lishiga yordam beradi.
	5. Toza suv idishi , 17-betga qarang. (Faqat MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* modellarda) Vazifasi: Suv idishidan tozalash uchun foydalanish mumkin.
	6. Bug'da pishirgich , 24-25-betlarga qarang. (Faqat MG23H3115P*, MG23H3115X* modellarda) Vazifasi: Plastik bug'da pishirgichdan bug' bilan ishlav berish tarlanganda foydalanish mumkin.

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

 Bug'da pishirgich bilan **GRIL** va **BIRGALIKDAGI** rejimlardan **FOYDALANMANG**.

Ishlatish rejimi	MT	GRIL	KOMBI
 (Bug'da pishirgich)	O	X	X

pechdan foydalanish

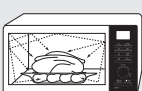
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI


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

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

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

Taom tayyorlash tamoyili.

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

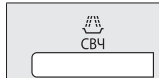

 Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga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


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

PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

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

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


 CB4	1. CB4 (Mikroto'lqin) tugmasini bosing. Natija: 800 Vt (maksimal darajadagi tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari namoyish qilinadi
 In/2 +30s CTAPT/+30cek	2. Doiraviy shkalani bosgandan keyin (800 Vt) Doiraviy shkalani burash va CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosish orqali vaqtni 4-5 daqiqaga o'rnatish. Natija: Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. <ol style="list-style-type: none"> 1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganida eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.


 Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.

VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning "0:", "88:88" yoki "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi. Joriy vaqtни o'mating. Soat vaqtни 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:





- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'matayotganda
- 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. Doiraviy shkalani bosing. Vaqt... 24 soatli formatda. 12 soatli formatda.
	2. Vaqtни namoyish qilish turini tanlash uchun Doiraviy shkalani burang. (24S yoki 12S). Shu vaqtda vaqt turini tanlash uchun Doiraviy shkalani bosing.
	3. Soatni o'rnatish uchun Doiraviy shkalani burang. Soatni o'rnatish uchun shu vaqtda Doiraviy shkalani bosing.
	4. Daqiqani o'rnatish uchun Doiraviy shkalani burang.
	5. O'rnatishni tugallash uchun Doiraviy shkalani bosing.

TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi. Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring. Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Keyin eshikchani yoping.

	1. CB4 (Mikroto'lqin) tugmasini bosing. Natija: 800 Vt (maksimal darajadagi tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari namoyish qilinadi:
	2. Doiraviy shkalani tegishli quvvat darajasi namoyish qilingunicha burang. Quvvat darajasini o'rnatish uchun shu vaqtda Doiraviy shkalani bosing.
	3. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlash vaqtini o'mating. Natija: Tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.
	4. CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. <ol style="list-style-type: none"> 1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtни ko'rsatadi.

 **Hech qachon** mikroto'lqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmag.

 Agar siz taomni qisqa vaqt ichida eng yuqori quvvat darajasida (800 Vt) isitmoqchi bo'lsangiz, shunchaki tayyorlash vaqtining har 30 soniyasi uchun **CTAPT/+30cek (START/+30son)** tugmasini bosing. Pech darhol ishga tushadi.

QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Chiqish quvvati	
	MWO	GRIL
YUQORI	800 Vt	-
O'RTACHA YUQORI	600 Vt	-
O'RTACHA	450 Vt	-
O'RTACHA PAST	300 Vt	-
MUZDAN TUSHIRISH	180 Vt	-
PAST/ILIQ TAOM	100 Vt	-
GRIL	-	1100 Vt
COMBI I	600 Vt	1100 Vt
COMBI II	450 Vt	1100 Vt
COMBI III	300 Vt	1100 Vt

Agar siz yuqoriroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlash vaqti qisqarishi kerak.

Agar siz quyiroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlash vaqti ortishi kerak.

TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'R NATISH

 <input type="text"/>	Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosish orqali o'rtirish mumkin.
	Siz yana qo'shilishi kerak bo'lgan har 10 soniya uchun Doiraviy shkalani bir marta burash orqali ham tayyorlash vaqtini o'rtirishingiz mumkin.

TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

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

	<p>1. Vaqtinchalik to'xtatish;</p> <p>1) Eshikni oching.</p> <p>Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Taom tayyorlash jarayonini qayta tiklash uchun eshikchani yoping va yana CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosib.</p> <p>2) СТОП/ECO (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosib.</p> <p>Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Tayyorlash jarayonini qayta tiklash uchun yana CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosib.</p>
	<p>2. To'liq to'xtatish;</p> <p>СТОП/ECO (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosib.</p> <p>Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Agar taom tayyorlash parametrlarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana СТОП/ECO (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosib.</p>

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

QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'R NATISH

Ushbu pech quvvatni tejash rejimi nilan jihozlangan. Ushbu rejim pechdan foydalanilmayotgan vaqtda elektr quvvatini tejab qolishga imkon beradi. Oddiy holat kutish rejimidir va foydalanilmayotgan vaqtda soatni ko'rsatadi.

	<ul style="list-style-type: none"> • СТОП/ECO (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosib. • Natija: Display o'chadi. • Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching yoki СТОП/ECO (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosib, keyin displeyda joriy vaqt namoyish qilinadi. Shundan keyin pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


Quvvatlarni avtomatik tejash funksiyasi

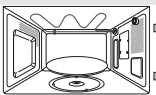

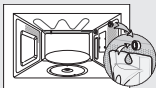

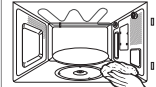
Agar siz qurilma o'rnatish o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtab turish holatida bo'lganida birorta ham funksiyani tanlamasangiz, funksiya bekor qilinadi va 25 daqiqadan keyin soat namoyish qilinadi. 5 daqiqadan keyin eshikcha ochilgan holda pech chirog'i o'chadi.


BUG'DA TOZALASHDAN FOYDALANISH (FAQAT MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* MODELLARDA)

Bug'da tozalash tizimi tomonidan ta'minlanadigan bug' pech kamerasi sirtiga singadi. Bug'da tozalash funksiyasidan foydalangandan keyin siz pech kamerasini osongina tozalashingiz mumkin.


 Bu funksiyadan faqat pech butunlay sovugandan keyingina foydalaning. (Xona harorati)

 Distillangan suvdan emas, faqat oddiy suvdan foydalaning.

	1. Eshikni oching.
	2. Suv idishining tashqi tomonidagi ko'rsatmali chiziqqa (suv darajasi) amal qilgan holda suv bilan to'ldiring. (Chiziqqacha taxminan 50 ml.)
	3. Suv idishini tayyorlash kamerasi o'ng devorining yuqoridagi suv idishi ushlagichiga joylashtiring. Shu vaqtda eshikni yoping.
 Очистка паром	4. Очистка паром (Bug'da tozalash) tugmasini bosing. Bug'da tozalash vaqtida TUMANLI bo'lganini ko'rish mumkin. Bu nuqson emas, BALKI BUG' ICHKARIDAGI chiroqni TO'SIB QO'YADI .
	5. Eshikni oching va pech bo'shiqlarini quruq oshxona sochig'i bilan arting. Aylanuvchi patnisni oling va faqat taglik ostlarini oshxona qog'ozini bilan arting.

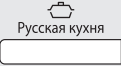

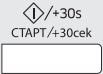
 Suv idishdan faqat "**Очистка паром (Bug'da tozalash)**" rejimi vaqtidagina foydalanish mumkin.

Suyuq bo'lmagan narsalarni tayyorlashda suv idishni olib qo'ying, chunki u shikastlanadi va mikroto'liqinli pechda yong'in chiqishiga olib keladi.

 50 ml dan ko'proq suv teshik orqali orqa paneldan suv oqib ketishiga olib kelishi mumkin. Suvning 50 ml dan ko'p emasligiga ishonch hosil qiling.

RUS TAOMLARI FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasi 41 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

 Русская кухня	1. Русская кухня (Rus taomlari) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani burash orqali o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan toifani tanlang, keyin o'rnatish uchun Doiraviy shkalani bosing. Va keyin Doiraviy shkalani burash orqali o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taomni tanlang. Turli avvaldan dasturlangan sozlanmalarning bayonini ko'rish uchun keyingi betdagi jadvalga qarang.
 START/+30s СТАРТ/А-30сек	3. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqalar intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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

1. Nonushta

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
1-1 Suli yormasi	Quruq rus suli yormasi (Gerkules) - 50 g, shakar - 5 g, tuz - 0,5 g, qaynatilgan suv - 200 ml, sovuq sut - 150 ml Yormani katta chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.
1-2 Grechixa bo'tqasi	Grechixa bo'tqasi - 100 g, tuz - 2 g, qaynagan suv - 300 ml Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.
1-3 Pishloqli tostlar	Tost uchun non - 2 bo'lak (26-28 g/bo'lak), pishloq - 2 bo'lak (20 g/bo'lak) Ikkita tostni yuqori taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'ying. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
1-4 Tuxum-pashot	Tuxum - 1 dona, suv - 150 ml, sirka 9% - 10-15 ml Suvli va sirkali kosani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Suvni qaynash darajasigacha olib boring. Tovushli signaldan ekin suvli va sirkali kosani pechdan oling. Vilka bilan suvni markazida voronka paydo bo'ladigan tarzda aralashtirgan holda unga po'sti archilgan tuxumni soling. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
1-5 Konservalangan losos va qaynoq mayonezli non	Non - 2 bo'lak (22 g/bo'lak), konservalangan losos - 60 g (30 g/bo'lak), mayonez - 36 g (18 g/bo'lak), ko'k piyoz (maydalangan) - 2-5 g Ikki bo'lak nonni yuqori taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni oling. Va ularning ustiga konservalangan losos va mayonezni qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. Ustidan maydalangan piyoz bilan bezang.
1-6 Konservalangan no'xotli sosiskalar	Sosiskalar - 2 dona (50 g/dona), yog' - 5 g, konservalangan no'xot - 135 g (suyuqliksiz) Sanchigan sosiskalarni plastik qopqoqsiz tarelkaga qo'ying va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.
1-7 Quymoq	Tuxum - 3 dona, sut - 30 ml, tuz - 2 g Tuxumni sut va tuz bilan aralashtiring va hosil bo'lgan massani tarelkaga quyuing. Tayyorlashni boshlang.

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
1-8 Tvorogli somsa	Tvorog - 90-100 g, un - 10 g, shakar (xushbo'y vanilini) - 10 g, tuz - 0,5 g, tuxum - ¼ dona, yog' - 5-10 g (yog'lash uchun), un - 30 g Yog'dan boshqa barcha masalliqalarni yaxshilab aralashtiring. Ikkita tvorogli somsa yasang. Tvorogli somsalarni yog' bilan yog'lang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring va keyin yuqori taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
1-9 Keks	Shakar - 45 g, vanilin xushbo'yli shakar - 5 g, yog' - 40 g, tuxum - 0,5 dona, sut - 30 ml, pishirish sodasi - 3 g, un - 100 g Shakar, vanilini shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masalliqalarni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.
1-10 Limonli qumloq pechenye	Un - 100 g, sariyog' - 50 g, shakar - 40 g, tuxum sarig'i - 0,5 dona, iliq suv - 1 choy qoshiq, limon po'stlog'i, shakar-qiyom uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g Barcha masalliqalarni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patnigga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.

2. Tushlik

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
2-1 Borsh	(1) Qirilgan lavlagi - 50 g, to'rg'algan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi - 1 dona Rus uksusi 9% - 5 ml ta'bingzga ko'ra. Dasturxonaga tortish uchun sarimsoqpiyoz, ko'katlar va smetana Barcha (1) masalliqalarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing va tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida dafna bargini qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-2 Shchi karam sho'rvasi	(1) To'rg'algan karam - 45 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tilimlangan kartoshka - 25 g, tomat pastasi - 10 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 400 ml (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml, dafna bargi - 1 dona Dasturxonaga tortish uchun ko'katlar Barcha (1) masalliqalarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida jomdagilarni yaxshilab aralashtiring, bulon va dafna bargini qo'shing (2). Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-3 Go'shtli solyanka	(1) To'rg'algan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml (2) Kavar - 7 g, qirilgan muzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 30 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqalarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashtiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-4 Sabzavotli sho'rva	Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 300 ml. Dasturxonaga tortish uchun ko'katlar Barcha masalliqalarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
2-5 Tovuqli ugra	Vermishel - 15 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 440 ml. Dasturxonaga tortish uchun ko'katlar Vermishelni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Fileni mayda bo'laklarga kesing va boshqa masalliqalarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.
2-6 Kotletlar	(1) Oq non - 10 g, sut - 15 ml (2) Mol yoki cho'chqa go'shtidan tayyorlangan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g (3) Bulash uchun suxari uni - 5 g Nonga sut (1) quyung. Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. (2) ziravorlarni qo'shing. Ikkita kotlet yasang va maydalangan suxari (3) seping. Uni yuqori taglikdagi idishga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.
2-7 Qovurilgan losos steyki	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), o'simlik moyi - 5 g Losos steykiga ziravorlarni seping va yog' bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Idishni quyi taglikka joylashtiring va tayyorlashni boshlang.
2-8 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	(1) Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'rg'algan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini qo'shing. (1) Idishga quyung. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqalarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyung, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-9 Chuchvara	Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 400 ml, murch-no'xot - 3-5 dona, dafna bargi - 1 dona. Barcha masalliqalarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Ichi chuqur plastik qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang.
2-10 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 chimdım, qaynagan suv - 600 ml Barcha masalliqalarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.

O'zbekcha - 19

3. Kechki ovqat

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
3-1 Qotirilgan tuxum qo'shilgan qo'shtli rulet	Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150 g, qotirilgan holda qaynatilgan tuxum - 1 dona, tuz - 2 g, murch-no'xot - 0,5 g
	Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Olingan mahsulotga yoysimon shakl bering. Tarekaga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni aylanuvchi taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.
3-2 Karam do'lmalari	(1) Do'lma (a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 120 g, qaynatib pishirilgan guruch - 25 g, maydalangan karam - 25 g, tuz - 1-2 g, qalampir-no'xot - 0,5 g (b) To'rg'algan piyoz - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
	Sabzavotlar va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikki oval shaklini yasang. Piyozni chuqur tarekaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarekani baland taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqalarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani do'lmal bulonga quyuing. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-3 Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	(1) Go'shtli bitkilar (2) Oq non - 30 g, sut - 35 ml, Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 130 g, tuz - 1-2 g, murch-no'xot - 0,5 g (3) To'rg'algan - 15 g, to'rg'algan sabzi - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml (4) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 20 g, suv - 75 ml
	Nonni sutga soling. Olingan qiymani qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (2). Ikki sharcha yasang. Piyoz va sabzini chuqur tarekaga soling (3). Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarekani baland taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqalarni tayyorlang (4). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quyuing. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
3-4 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	Mayda to'rg'algan piyoz - 15 g, mayda to'rg'algan sabzi - 20 g, tovuq oyoqchalari - 2 dona (160 g dan 180 g gacha), qora olxo'ri - 5-7 dona (50 g), tovuq buloni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml
	Piyoz va sabzini ichi chuqur tarekaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarni qo'ying, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Tarekani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-5 Sabzavotlar bilan birga qaynatilgan kurka go'shti	Kurka biqin go'shti - 150 g, to'rg'algan tsukkini - 50 g, to'rg'algan piyoz - 15 g, to'rg'algan sabzi - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml
	Barcha masalliqalarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-6 Pishirilgan kartoshkalar	Yirik kartoshka (160 - 200 g) - 1-2 dona
	Kartoshkalarni arting, suvsiz chuqur bo'lmagan idishga joylashtiring va taomlar uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxoniga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.
3-7 Ratatuy	Kubiklar shaklida to'rg'algan tsukkini - 100 g, kubiklar shaklida to'rg'algan sabzi - 60 g, kubiklar shaklida to'rg'algan bulg'or qalampiri - 75 g, kubiklar shaklida to'rg'algan piyoz - 45 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra, sabzavotlardan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 150 ml
	Barcha masalliqalarni chuqur tarekaga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.
3-8 Grechixa pudingi	(a) Tvorog 9% - 120-140 g, shakar - 10-15 g, tuz - 0,5 g, tuxum - 0,5 dona, qaynatilgan grechixa yormasi - 140 g (b) Yog' - 5 g, bulash uchun suxari uni - 1-2 g (c) Smetana - 30 g
	Barcha masalliqalarni aralashtiring (a). Sariyog' surtilgan va qoplangan non burdalarini ichi chuqur jomga joylashtiring (b). Tepasiga smetana surting (c). Tayyorlashni boshlang.

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
3-9 Ruscha eski usuldagi baliq	(1) To'rg'algan lavlagi - 30 g, qirilgan sabzi - 30 g, to'rg'algan piyoz - 15 g, baliq/tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona Barcha massaliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sous uchun bulon, sabzavotlar va bulonni aralashiring (2). Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-10 Moskvacha baliq	(1) Shampinonlar - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, o'simlik yog'i - 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari - 2 dona (60-70 g/dona), tuz - 5 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, qirilgan pihloq - 25 g Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. O'simlik yog'idan quyung (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga soling (markaziga) (2). Shu smetana qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Unga ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloqni o'yib chiqing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-11 Muzlatilgan pitstsa	Muzlatilgan pitstsa – 350 g Muzlatilgan pitstsaning mumlangan qog'oz bilan qoplangan gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.

4. Bayram taomlari

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
4-1 Go'sht bilan qiyimalangan bulg'or qalampiri	(1) Bulg'or qalampiri - 80 grammga 2 dona, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch - 10-20 g, tuz - 5 g, yanchilgan murch - 0,5 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 20 g, suv - 50 ml Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiyimalangan qalampiri bulonga quyung. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
4-2 Baliqli rasstegay	(1) Muzlatilgan qatlamlangan xamir (2 ta to'rtburchak shakl) - ¼ kvadrat (2) Masalliq: Mayda kubikchalarga to'rg'algan sudak biqin go'shti - 25 g, kubikchalarga to'rg'algan shampinonlar - 6 g, oddiy qaynatilgan guruch - 4 g, yog'lash uchun tuxum sarig'i - ¼ dona Xamirni muzdan tushiring. Xamirning bir qismini kerakli o'lchamlarda kesing (1). Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashiring (2). Masalliqni bir bo'lak xamir markaziga qo'ying. Mahsulotga qayiq shaklini bering. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni quyi taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida mahsulotni tarelkadan oling va mumlangan qog'ozga qo'ying. Mumlangan qog'oz bilan birga mahsulotni gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
4-3 Pishloqi suxarilar	Pishloq - 125 g (har biri 25 gramm uchun 4-5 dona), tuxum - 0,5 dona, bulash uchun suxari uni - 3-5 g Pishloqni 5 x 5 sm o'lchamlardagi to'rtburchak shaklidagi bo'laklarga kesing. Ularni tuxum sarig'iga botirib oling va ustidan maydalangan suxari seping. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Pishloqni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.
4-4 Tovuqdan tayyorlangan kabob	Tovuq okorochkalari go'shti - 380 g, tomat pastasi - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 3 g, o'simlik yog'i - 7 g, oddiy yogurt - 70 g, sixlar. Marinad uchun: pomidor, zaytun moyi, tuz, qalampir, limon po'sti Go'shtni 3 sm x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun blenderdan chiqarilgan pomidor, zaytun moyi, tuz, qalampir, limon po'stini aralashiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashiring. Go'shtni 1 soat tuzli suvga soling. Tovuq go'shti bo'laklarini yog'och sixlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin yuqori taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.





(davomi)

Kod/Taom	Masalliqlar / Ko'rsatmalar
4-5 Boyarcha go'sht	<p>Cho'chqa bo'yni - 280 g (4 ta bo'lak), tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - 0,5 g, shampinon bo'laklari - 45 g, mayonez - 55 g</p> <p>Go'shtga ziravorlar qo'shing. Go'shtni tarelkaga joylashtiring. Tarelkani baland taglikka qo'ying.</p> <p>Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va tepasidan mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</p>
4-6 Lososli kulebyaka	<p>Muzlatilgan qatlamlangan xamir - 130 g</p> <p>Masalliq: Mayda kubikchalarga torg'algan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kelisgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun</p> <p>Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikkacha yoying. Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashtiring.</p> <p>Masalliqni xamir markaziga qo'ying. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Shakl berilgan xamirni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni quyi taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.</p>
4-7 Losos kabobi	<p>Losos katta kubiklar - 350 dan 370 g, Limon - 25 g (sharbat), tuz - 5 g, o'simlik yog'i - 10 g, to'rg'algan petrushka - 10 g, sixlar</p> <p>Barcha masalliqni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sizlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin yuqori taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.</p>
4-8 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	<p>Yog' - 5 g, to'rg'algan sabzi - 35 g, to'rg'algan piyoz - 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz - 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona (220-250 g), tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, sariyog' - 5 g</p> <p>Mumlangan qog'oz o'trasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'liqni pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.</p>
4-9 Pechenye	<p>Un - 85 g, shakar kukuni - 25 g, yog' - 50 g, tuxum - 0,5 dona, tuz - 1 g</p> <p>Un, shakar kukuni va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuz va tuxum qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirni ikkita tekis doira shaklidagi pechenyelarga bo'ling. Ularni mumlangan qog'oz bilan qoplangan quyi taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.</p>
4-10 Klyukvali ichimlik	<p>Muzlatilgan klyukva - 50 g, shakar - 35 g, suv - 200 ml</p> <p>Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masalliqni katta jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovutuvchi va suzgichdan o'tkazing.</p>

SOG'LOM TAOM TAYYORLASH XUSUSIYATLARIDAN FOYDALANISH

Sog'lom taom tayyorlash xususiyatleri yigirmata avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Tayyorlash vaqtlari yoki quvvat darajalarini o'ratishingiz shart emas. Siz tayyorlanadigan porsiyalar miqdorini doiraviy shkala dastasini buragan holda belgilashingiz mumkin.

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

 <p>Здоровое питание</p>	<p>1. Здоровое питание (Sog'lom taom tayyorlash) tugmasini bosing.</p>
	<p>2. Doiraviy shkalani burash orqali o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan toifani tanlang.</p> <p>Shu vaqtda Doiraviy shkalani bosing.</p> <p>Va keyin Doiraviy shkalani burash orqali o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taomni tanlang.</p> <p>Shu vaqtda Doiraviy shkalani bosing.</p> <p>Turli avvaldan dasturlangan sozlanmalarning bayonini ko'rish uchun keyingi betdagi jadvalga qarang.</p>
	<p>3. Doiraviy shkalani buragan holda taom vaznini o'rnatish.</p> <p>(Faqat brokkoli, tozalangan kartoshka uchun)</p>
 <p>+/30s СТАРТ/+30сек</p>	<p>4. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing.</p> <p>Natija : Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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

1. Sabzavotlar va donlar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-1 Brokkoli	250 g 500 g	Toza yangi uzilgan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) yoki 500 g keladigan porsiyaga - 60-75 ml (4-5 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-2 Sabzi	250 g	Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-3 Ko'k loviya	250 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-4 Ismaloq	150 g	Ismaloqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-5 So'tali makkajo'xori	250 g (1 dona)	So'tali makkajo'xorini yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.
1-6 Archilmagan kartoshka	250 g 500 g	Kartoshkani yuving va po'stini arting, bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 45-60 ml (3-4 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. 2-3 daqiqa kuting.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-7 Jigarrang guruch (bug'langan)	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.
1-8 Elanmagan undan qilingan makaron	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 500 ml qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting.
1-9 Olabuta	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
1-10 Bulgur	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.
1-11 Sabzavotli gratin	500 g	Pishirib olingan kartoshka bo'laklari, qovoqcha bo'lakchakari va pomidor kabi sabzavotlar va sousni mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
1-12 Tomat-gril	400 g	Pomidorini yuving va tozalang, ularni teng ikkiga bo'ling va mikroto'lqin uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.

2. Parranda go'shti va baliq

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-1 Tovuq ko'kraklari	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-2 Kurka ko'kraklari	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-3 Yangi baliq filesi	300 g (2 dona)	Baliqni yuving va sopol idishga joylashtiring, 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-4 Yangi losos filesi	300 g (2 dona)	Baliqni yuving va sopol idishga joylashtiring, 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-5 Yangi krevetkalar	250 g	Krevetkalarni yuving va sopol idishga joylashtiring, 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-6 Yangi forel	200 g (1 ta baliq)	1 ta butun baliqni pechda tayyorlash uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Bir chimdim tuz, 1 osh qoshiq limon sharbati va ko'katlar qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-7 Baliq qovurdog'i	200 g (1 ta baliq)	Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 3 daqiqa kuting.
2-8 Grillangan losos steyki	300 g (2 dona steyk)	Baliq steyklarini baland taglikka bir tekis qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 2 daqiqa kuting.

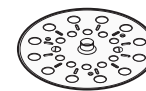
BUG'DA TEZ TAYYORLASH BO'YICHA YO'RIQNOMA (FAQAT MG23H3115P*, MG23H3115X* MODELlarda)

Bug'da pishirgich taomni bug'da tayyorlash tamoyiliga asoslanadi va Samsung mikroto'lqinli pechingizda tezkor va sog'lom taom tayyorlash uchun mo'ljallangan. Ushbu yordamchi jihoz guruch, makaron mahsulotlari, sabzavotlar kabilarni qisqa vaqtlarda ularning o'zuqaviylik qiymatlarini saqlab qolgan holda tayyorlash uchun juda mosdir.

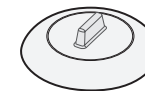
Mikroto'lqinli pechning bug'da pishirgich jihozlari to'plami quyidagi 3 ta qismlardan tashkil topadi:



Jom



Ichki patnis



Qopqoq

Barcha jihozlar -20 °C dan 140 °C gacha bo'lgan haroratlarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

Muzlatish kamerasida saqlash uchun juda mos. Ulardan alohida holda yoki birgalikda foydalanish mumkin.

FOYDALANISH SHAROITLARI:

- Foydalanmang:
 - tarkibida yuqori darajada shakar yoki yog' bo'lgan taomlarni tayyorlash uchun,
 - gril yoki aylanma issiqlik funksiyalari bilan birgalikda yoki oshxona plitasida
- Ilk marta foydalanishdan avval barcha jihozlarni sovunli suv bilan yaxshilab yuving.
- Tayyorlash vaqtlari to'g'risida ma'lumotlar olish uchun keyingi sahifadagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH:

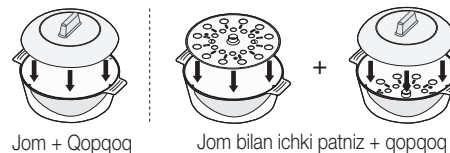
- Bug'da pishirgichni idish yuvigichda yuvish mumkin.
- Qo'lda yuvganda issiq suv va idish yuvish uchun suyuqlikdan foydalaning. Abraviz gubkalaridan foydalanmang.
- Ayrim taomlar (masalan, pomidor) plastik rangini o'chrishi mumkin. Bu tabiiy holat va ishlab chiqarish xatoligi emas.

TAOM TAYYORLASH:

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

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

Bug'da pishirgich bilan muomala qilish



Jom + Qopqoq

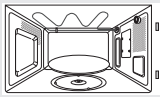
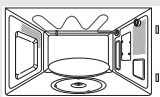


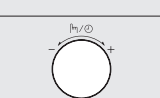
Jom bilan ichki patniz + qopqoq







EHTIYOT CHORALARI:


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

QIZARTIRUVCHI IDISHDAN FOYDALANISH (FAQAT MG23H3115N*, MG23H3115X* MODELLARDA)

Ushbu qizartiruvchi idish nafaqat gril bilan taomning ustini qizartirishga imkon beradi, balki qizartiruvchi idishning yuqori harorati tufayli taomning tag qismi ham qarsildoq va qizargan holda bo'ladi. Qizartiruvchi idishda tayyorlash mumkin bo'lgan bir necha taomlar jadvalda keltirilgan (keyingi sahifaga qarang). Qizartiruvchi idishdan yana bekon, tuxumlar, sosiskalar kabilarni tayyorlash uchun foydalanish mumkin.

	1. Qizartiruvchi idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnis ustiga joylashtiring va jadvaldagi vaqtlar va ko'rsatmalarga amal qilgan holda uni Mikroto'lqin-Gril rejimlaridan birgalikda foydalanishning eng yuqori quvvati [600 Vt + Gril] bilan avvaldan isitib oling.
	2. Agar siz bekon va tuxum singari taomlarni tayyorlayotgan bo'lsangiz, taom yaxshi qizarishi uchun qizartiruvchi idishni yog'lang.
	3. Taomni qizartiruvchi idishga joylashtiring.
	4. Qizartiruvchi idishni mikroto'lqinli pechdagi metal panjaraga (yoki aylanuvchi patnisa) joylashtiring.
	5. Tegishli tayyorlash vaqti va quvvat darajasini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang)

-  Qizartiruvchi idishni olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning, chunki u juda issiq bo'ladi.
-  Shuni yodda tutingki, qizartiruvchi idish oson timaluvchi teflon qatlamiga ega. Qizartiruvchi idish ustida taomni kesish uchun pichoq kabi o'tkir buyumlardan foydalanmang.
-  Qizartiruvchi idishga issiqqa chidamsiz bo'lgan buyumlarni joylashtirmang.
-  Qizartiruvchi idishni hech qachon aylanuvchi patnisa ega bo'lmagan pechga joylashtirmang.
-  Qizartiruvchi idishni iliq suv va yuvish vositasi bilan tozalang va toza suv bilan chaying.
-  Qattiq chyotka yoki dag'al gubkadan foydalanmang, ular yuqori qatlamni shikastlab qo'yishi mumkin.

 Iltimos, qizartiruvchi idishni idish yuvish mashinasida yuvib bo'lmasiligini yodda tuting.

Qizartirish uchun idishni bevosita aylanuvchi patnisa qizdirish tavsiya qilinadi.

Qizartirish uchun taomni 600 Vt + Gril funksiyasi yordamida 3-4 daqiqa qizdiring.

Jadvaldagi vaqt ko'rsatmalari va yo'riqnomalariga amal qiling.

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Tayyorlash vaqti (daq.)
Bekon	4 bo'lak (80 g)	600 Vt + Gril	3½-4
	Ko'rsatmalar Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Bo'laklarni qizartiruvchi idishga yonma-yon joylashtiring. Qizartiruvchi idishni panjaraga qo'ying. 3 daqiqa kuting.		
Tomat-gril	200 g (2 dona)	450 Vt + Gril	4½-5
	Ko'rsatmalar Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Pomidorlarni idishga aylana shaklida joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 3 daqiqa kuting.		
Burger (muzlatilgan)	2 dona (125 g)	600 Vt + Gril	7-7½
	Ko'rsatmalar Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Muzlatilgan burgerni idishga aylana shaklida joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 4-5 daqiqadan keyin ag'daring. 3 daqiqa kuting.		
Bagetlar (muzlatilgan)	200-250 g (2 dona)	450 Vt + Gril	8-9
	Ko'rsatmalar Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Bitta bagetni markazga, ikkita bagetni idishga yonma-yon holda qo'ying. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 4 daqiqa kuting.		
Pitstsa (muzlatilgan)	300-350 g	450 Vt + Gril	7½-8½
	Ko'rsatmalar Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Pitstsaning qizartirish uchun idishga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni aylanuvchi patnisa qo'ying. 2 daqiqa kuting.		
Pishirilgan kartoshkalar	250 g 500 g	600 Vt + Gril	5-6 8-9
	Ko'rsatmalar Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni qizartiruvchi idishga kesilgan tomonini pastga qaratgan holda joylashtiring. Aylana shaklida joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 3 daqiqa kuting.		

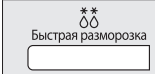
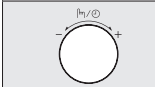
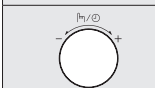
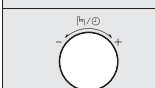

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Tayyorlash vaqti (daq.)
Baliq barmoqchalari (muzlatilgan)	150 g (5 dona) 300 g (10 dona)	600 Vt + Gril	7-8 9-10
	Ko'rsatmalar Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Idishni 1 osh qoshiq yog' bilan yog'lang. Baliq barmoqlarini patnisga aylana shaklida joylashtiring. 4 daqiqa (5 dona) yoki 6 daqiqadan (10 dona) keyin ag'daring. 4 daqiqa kuting.		
Tovuq go'shti bo'laklari (muzlatilgan)	125 g 250 g	600 Vt + Gril	5-5½ 7½-8
	Ko'rsatmalar Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Idishni 1 osh qoshiq bilan yog'lang. Tovush go'shti bo'laklarini idishga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. 3 daqiqa (125 g) yoki 5 daqiqadan (250 g) keyin ag'daring. 4 daqiqa kuting.		
Pitstva (sovutilgan)	300-350 g	450 Vt + Gril	6½-7½
	Ko'rsatmalar Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Sovutilgan pitstani idishga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 4 daqiqa kuting.		


AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH


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

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

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


	1. Быстрая разморозка (Avtomatik tarzda muzdan tushirish) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang).
	3. Taom turini tanlash uchun Doiraviy shkalani bosing.
	4. Doiraviy shkalani buragan holda taom vaznini o'rming.
	5. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: <ul style="list-style-type: none"> Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi. Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi. Muzdan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing.

 Mahsulotlarni qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan mikroto'lqinlar rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar uchun 15-sahifadagi "Taom tayyorlash/isitish" bo'limiga qarang.

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

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Go'sht, tovuq, baliq, mevalar/reza mevalarni sopol tarelkaga joylashtiring.






Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht va qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 10-30 daqiqa kuting.
2 Parranda go'shti	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Bu dastur butun tovuq va tovuq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 10-30 daqiqa kuting.
3 Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Bu dastur butun baliq va baliq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 10-30 daqiqa kuting.
4 Mevalar/Reza mevalar	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi.

 Mahsulotlarni qo'lda muzdan tushirish uchun qo'lda muzdan tushirish funksiyasini va 180 Vt ga teng quvvat darajasini tanlang. Qo'lda muzdan tushirish va muzdan tushirish vaqti to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 36-sahifaga qarang.

MENING IDISHIM FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Mening idishim xususiyatlari 2 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. Siz tayyorlanadigan porsiyalar sonini doiraviy shkala dastasini buragan holda belgilashingiz mumkin.

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


 Замороженные блюда <input type="text"/>	1. Замороженные блюда (Mening idishim) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang.
	3. Taom turini tanlash uchun Doiraviy shkalani bosing.
	4. Doiraviy shkalani buragan holda porsiya miqdorini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)
 START/+30sek <input type="text"/>	5. CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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

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

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

AKSESSUARLARNI TANLASH








	<p>Mikroto'lqinli pechdan foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan anjmlardan foydalaning; plastmassa sig'imlar, tarelkalar, qog'oz kosachalar, sochiq kabilardan foydalanmang.</p> <p>Agar birgalikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto'lqinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjmlardan foydalaning.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 31-sahifagi "Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnom" bo'limiga qarang.

GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

Gril sizga taomlarni mikroto'lqinlardan foydalanmasdan tezda isitish va qizartirishingizga imkon beradi.


Shu maqsadda gril panjarasi mikroto'lqinli pech bilan birgalikda beriladi.

	<p>1. Gril (Gril) tugmasini bosish va Doiraviy shkalani burash orqali dastlabki qizdirish haroratini o'rnatish orqali grilni talab qilingan haroratgacha qizdirib oling.</p>
	<p>2. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing.</p>
	<p>3. Qizdirib olgandan keyin eshikni oching va taomni panjaraga joylashtiring. Eshikni yoping.</p>
	<p>4. Gril (Gril) tugmasini bosing. Natija: Displayda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:</p> <div style="text-align: center;">  </div>
	<p>5. Doiraviy shkalani burash orqali grilda tayyorlash vaqtini o'rnatish. Grilda tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.</p>
	<p>6. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Grilda tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

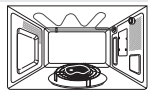

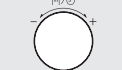
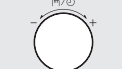

- Grilda tayyorlash vaqtida isitgich yonib o'chsa xavotir olmang. Bu tizim pechning ortiqcha qizib ketishini oldini olish uchun mo'ljallangan.
- Pechdagi anjomlariga tegayotganda doimo pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.

MIKROTO'LQINLAR VA GRILDAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

 **DOIMO** mikroto'lqinli pechda ham, oddiy istish shaklida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

 **DOIMO** pechdagi idishlarga tegayotganda maxsus ushlagichlardan foydalaning, chunki juda issiq bo'ladi.

	<p>1. Pech eshigini oching. Taomni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.</p>
	<p>2. Комби (Birgalikda foydalanish) tugmasini bosing.</p>
	<p>3. Doiraviy shkalani tegishli quvvat darajasi namoyish qilingunicha burang. Quvvat darajasini o'rnatish uchun shu vaqtda Doiraviy shkalani bosing.</p>
	<p>4. Doiraviy shkalani burash orqali tayyorlash vaqtini o'rning. Grilda tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.</p>
	<p>5. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Birgalikda tayyorlash boshlanadi. U nihoyasiga yetishi bilan. 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi. 3) Displey yana joriy vaqtini ko'rsatadi.</p>

 Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish rejimidagi eng yuqori quvvat darajasi 600 Vt.

 Siz gril haroratini o'rnatmaydiz.




TOVISHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

	<p>1. СТОП/ЕКО (ТО'ХТАТИШ/ЕКО) va СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmachalarini bir vaqtda bosing. Natija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Displeyda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi.  <ul style="list-style-type: none"> • Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermoqda.
	<p>2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun СТОП/ЕКО (ТО'ХТАТИШ/ЕКО) va СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmachalarini bir vaqtda bosing. Natija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Displeyda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi.  <ul style="list-style-type: none"> • Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

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

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

idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

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

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Izohlar
Aluminiy 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.
Qizartiruvchi idish	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
<ul style="list-style-type: none"> • Polistiroli stakanxalar va konteynerlar 	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
<ul style="list-style-type: none"> • Qog'oz paketlar yoki gazetalar 	x	Yonib ketishi mumkin.
<ul style="list-style-type: none"> • Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak 	x	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
<ul style="list-style-type: none"> • Toblangan shishadan tayyorlangan idish 	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
<ul style="list-style-type: none"> • Yupqa shisha idish 	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.

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

✓ : Tavsiya etiladi

✓x : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning

x : Foydalanish xavfsiz emas

O'zbekcha - 31

taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

MIKROTO'LQINLAR

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

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

TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

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

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

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

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

Kutish vaqti

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

Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha Qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqli yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring.

Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ismaloq	150 g	600 Vt	4½-5½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Brokkoli	300 g	600 Vt	9-10
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
No'xot	300 g	600 Vt	7½-8½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	8-9
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Sabzi/No'xot/Makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7½-8½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8-9
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		

Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Guruch :

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalangan - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Qopqoq yopilgan holda tayyorlang.

Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.

Izoh: tayyorlash nihoyasiga yetganda guruch hamma suvni shimmagan bo'lishi mumkin.

Makaron mahsulotlari :

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalangan. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang.

Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Oq guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	16-17
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	21-22
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	800 Vt	17-18
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Aralash bo'tqa (guruch + boshqoqli o'tlar)	250 g	800 Vt	18-19
	Ko'rsatmalar 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Makaron mahsulotlari	250 g	800 Vt	11-12
	Ko'rsatmalar 1 000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		

Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalangan. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing.

3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

Maslahat : Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Brokkoli	250 g	800 Vt	4-4½
	500 g		7-7½
Ko'rsatmalar Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.			
Bryussel karami	250 g	800 Vt	5½-6½
	Ko'rsatmalar 60-75 ml (4-5 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.		
Sabzi	250 g	800 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Sabzini bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.		
Gulkaram	250 g	800 Vt	5-5½
	500 g		8½-9
Ko'rsatmalar Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.			
Qovoqchalar	250 g	800 Vt	3½-4
	Ko'rsatmalar Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lguncha tayyorlang. 3 daqiqa kuting.		
Baqlajon	250 g	800 Vt	3½-4
	Ko'rsatmalar Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa kuting.		

(davomi)

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Porey piyozi	250 g	800 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Porey piyozi mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.		
Qo'ziqorin	125 g 250 g	800 Vt	1½-2 3-3½
	Ko'rsatmalar Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonaga tortishdan avval suyuqlik quyuing. 3 daqiqa kuting.		
Piyoz	250 g	800 Vt	5½-6
	Ko'rsatmalar Piyozni to'rg'ang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.		
Garmdori	250 g	800 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Garmdorini mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.		
Kartoshka	250 g 500 g	800 Vt	4-5 7½-8½
	Ko'rsatmalar Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa kuting.		
Bryukva	250 g	800 Vt	5-5½
	Ko'rsatmalar Bryukvani mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.		

TAOMNI ISITISH

Ushbu mikroto'liqni pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.

Keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling – ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

- Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtiring.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'liqni pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin).

- Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.

Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.

- Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralari" bo'limiga qarang.

SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

Suyuqliklar va taomlarni isitish

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

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola) 250 ml (1 stakan)	800 Vt	1-1½ 1½-2
	Ko'rsatmalar Suyuqlikni sopol idishga quyuing va qopqog'ini yopmagan holda isiting. Idish/stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.		
Sho'ruva (sovutilgan)	250 g	800 Vt	3-3½
	Ko'rsatmalar Sho'ruvani chuqur sopol tarelkaga quyuing. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxoniga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxoniga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
	Ko'rsatmalar Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'liqni pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Dasturxoniga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Masalliqi sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6
	Ko'rsatmalar Masalliqi un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxoniga tortishdan avval yana aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	Ko'rsatmalar 2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'liqni pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		

BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

BOLALAR TAOMLARI: Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring!

Ovqatlanirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratini tekshiring.

Taomning tavsiya qilingan harorati: 30-40 °C o'rtasida.

BOLALAR SUTI: Sutni sterilangan shisha butilkaga quyuing. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomni bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: taxminan 37 °C.

IZOH:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim.

Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

Bolalar taomlari va sutni isitish

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

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar bo'tqasi (yorma+sut+mevalar)	190 g	600 Vt	20 son.
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt	30-40 son. 50 soniyadan 1 daqiqagacha
	Ko'rsatmalar Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterilangan shisha butilkaga quyuing. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		

O'zbekcha - 35

QO'LDA MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.

Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va ori qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtatib va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

Maslahat : Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Ushbu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Go'sht			
Mol go'shti qiymasi	250 g 500 g	180 Vt	6½-7½ 10-12
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	180 Vt	7½-8½
Ko'rsatmalar Go'shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-25 daqiqa kuting.			

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Parranda go'shti			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	180 Vt	14½-15½
Butun tovuq	900 g	180 Vt	28-30
Ko'rsatmalar Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-40 daqiqa kuting.			
Baliq			
Baliq filesi	250 g (2 dona) 400 g (4 dona)	180 Vt	6-7 12-13
Ko'rsatmalar Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-15 daqiqa kuting.			
Mevalar			
Reza mevalar	250 g	180 Vt	6-7
Ko'rsatmalar Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa kuting.			
Non			
Bulochka (har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	180 Vt	½-1 2-2½
Tost/Sendvich	250 g	180 Vt	4½-5
Nemischa non (bug'doy + javdar uni)	500 g	180 Vt	8-10
Ko'rsatmalar Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontall shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-20 daqiqa kuting.			

GRIL

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-4 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril rejimi uchun oxshona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelekalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh:

Agar faqat gril rejimidan foydalanilsa, grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontol holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

MIKROTO'LQIN + GRIL

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtidagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh:

Bigalikkdagi (mikroto'lqin + gril) rejimidan foydalanganda grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontol holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish mumkin. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnisga joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

Muzlatilgan taomlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Muzlatilgan taom	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Tost bo'laklari (har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	MT + Gril	300 Vt + Gril 1-1½ 2-2½	Faqat gril 1-2 1-2
	Ko'rsatmalar Bulochkalarni aylana shaklida panjara ustiga qo'ying. Bulochkalarning ikkinchi tomonini o'zingiz xohlagan darajada qotirgan holda grilda tayyorlang. 2-5 daqiqa kuting.			
Bagetlar + Topping (pomidor, pishloq, vetchina, qo'ziqorin)	250-300 g (2 dona)	450 Vt + Gril	8-9	-
	Ko'rsatmalar 2 ta muzlatilgan bagetni panjaraga yonma-yon qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Singdirib pishirilgan taom (sabzavotlar yoki kartoshka)	400 g	450 Vt + Gril	13-14	-
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan taomni kichkina, dumaloq issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Makaron mahsulotlari (kannelloni, makaronlar, lazanya)	400 g	MT + Gril	300 Vt + Gril 18-19	Faqat gril 1-2
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan makaron mahsulotlarini kichkina to'rtburchak issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Tovuq go'shti bo'laklari	250 g	450 Vt + Gril	5-5½	3-3½
	Ko'rsatmalar Tovush go'shti bo'laklarini panjaraga joylashtiring. Tayyorlash vaqtining yarmi o'tgandan keyin ag'daring.			
Pech chipslari	250 g	450 Vt + Gril	9-11	4-5
	Ko'rsatmalar Pech chipslarini panjaradagi pishirish qog'ozining ustiga bir tekis yoying.			

O'zbekcha - 37

Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oralig'laridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	6-8	4-5½
	Ko'rsatmalar Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.			
Bulochkalar (yangi pishirilgan)	2-4 dona	Faqat gril	2-3	2-3
	Ko'rsatmalar Bulochkalarni aylanuvchi patnis ustiga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qaratib joylashtiring.			
Tomat-gril	200 g (2 dona)	MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	400 g (4 dona)		4½-5½	2-3
	Ko'rsatmalar Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ustiga ozgina pishloq qo'ying. Issiqqa chidamli yassi shisha idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying.			
Gavaycha tostlar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari)	2 dona (300 g)	450 Vt + Gril	3½-4	-
	Ko'rsatmalar Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni panjaraga joylashtiring. 2 ta tostni bir-biriga teskari holda panjaraga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan kartoshkalar	250 g	600 Vt + Gril	4½-5½	-
	500 g		8-9	-
Ko'rsatmalar Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklida joylashtiring.				

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (min.)	2-qadam (min.)
Tovuq bo'laklari	450-500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	10-12	12-13
	Ko'rsatmalar Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklari o'rta qilib panjaraga aylana shaklida joylashtiring. 1 ta tovuq bo'lagini panjaraning o'rtasiga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Yumshatilgan qo'y go'shti/Mosh go'shti steyklari (o'rtacha)	400 g (4 dona)	Faqat gril	12-15	9-12
Ko'rsatmalar Yumshatilgan qo'y go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.				
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklari	250 g (2 dona)	MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	250 g (2 dona)		7-8	6-7
Ko'rsatmalar Cho'chqa go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.				
Pishirilgan olmalar	1 ta olma (taxminan 200 g)	300 Vt + Gril	4-4½	-
	2 ta olma (taxminan 400 g)		6-7	-
Ko'rsatmalar Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga joylashtiring.				
Qovurilgan tovuq	1200 g	MT + Gril	450 Vt + Gril	300 Vt + Gril
	1200 g		22-24	23-25
Ko'rsatmalar Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Birinchi tovuqni ko'kragini pastga qaratgan holda, ikkinchi tovuqni ko'kragini tepaga qaratgan holda issiqqa chidamli idishga qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin 5 daqiqa kuting.				

FOYDALI MASLAHATLAR

SARIYOG'NI ERITISH

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 800 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

SHOKOLADNI ERITISH

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashstiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH

20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

JELATINNI ERITISH

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eriganidan keyin aralashstiring.

QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PECHENYE UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashstiring.

Issiqaqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashstiring.

JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashstiring. Qopqoqli yopgan holda 800 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashstiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

PUDING TAYYORLASH

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashstiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqli yopgan holda 800 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang.

Tayyorlash jarayonida bir necha marta yaxshilab aralashstiring.

BODOM BO'LAKCHALARINI QIZARTIRISH

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashstiring.

Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

nosoziqlarni bartaraf qilish va xatolik kodi

NOSOZIQLARNI BARTARAF ETISH

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

Bu oddiy holat.

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

CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasi bosilganda pech ishga tushmayapti.

- Eshikcha to'liq yopilganmi?

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladigizmi va/yoki CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadigizmi va eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga sabab bo'lmadingizmi?

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

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

Chiroq ishlamayapti.

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

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatish.
- Xalaqitlar pech mikroprocessori tomonidan aniqlangan hollarda displey qayta o'rnatilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun elektr tarmog'iga ulash shnurini rozetkadan uzing va qaytadan ulang. Vaqtni qaytadan o'rnatish.

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

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

Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi isitish qismlari tomonidan vaqtinchalik holatdir. 10 daqiqa ishlatilgandan so'ng tutun va hid butunlay yo'qoladi.
Hidni tezroq yo'q qilish uchun mikroto'lqinli pechni taom qo'yish bo'lmasiga limon yoki limon sharbati qo'ygan holda ishlatning.
- ☑ Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, o'zingizga yaqin bo'lgan SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
Iltimos, quyidagi ma'lumotlarni o'qib oling;
 - Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
 - Kafolat ma'lumotlari
 - Muammoning aniq bayoniKeyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

XATOLIK KODI

"SE" xabari ko'rsatiladi.

- Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring.
Mikroto'lqinli pechni o'chiring va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.
- ☑ Yuqorida ko'rsatilmagan har qanday kodlar uchun yoki agar taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

texnik xususiyatlar

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

Model	MG23H3115**
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqin Gril Birgalikdagi rejim	1200 Vt 1100 Vt 2 300 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGts
Magnetron	OM75P(31)
Sovutish usuli	Sovutuvchi elektr ventilyator
Gabarit o'lchamlari (K x B x G) Tashqi qismi Pechning ichki kamerasi	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Kamerasining hajmi	23 litr
Og'irligi Sof og'irligi	Taxminan 13,5 kg

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

QAYDLAR

QAYDLAR

08 TEXNIK XUSUSIYATLAR



MALAYZIYADA ishlab chiqarilgan
ISHLAB CHIQUARUVCHI : 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
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)

DE68-04240C-00