

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MG23DG4524A***



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности 3

Важные инструкции по технике безопасности	3
Общие правила техники безопасности	6
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7
Ограниченная гарантия	7
Определение товарной группы	7
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8

Установка 8

Принадлежности	8
Место установки	9
Вращающийся поднос	9

Обслуживание 9

Очистка	9
Замена (ремонт)	10
Уход в случае длительного неиспользования	10

Функции микроволновой печи 10

Печь	10
Панель управления	11

Использование микроволновой печи 11

Принцип работы микроволновой печи	11
Проверка работы печи	12
Установка времени	12
Приготовление/Разогрев пищи	13
Уровни мощности и изменение времени приготовления	13
Настройка времени приготовления пищи	14
Остановка приготовления пищи	14

Настройка режима энергосбережения	14
Использование режима Домашние рецепты	14
Использование режима Ускоренная разморозка	25
Использование функции поддержание тепла	26
Приготовление в режиме гриль	27
Комбинированный режим: СВЧ и гриль	27
Использование функции защиты от детей	28
Использование функции устранения запахов	28
Отключение звукового сигнала	28

Руководство по выбору посуды 29

Руководство по приготовлению пищи 30

Устранение неисправностей и информационные коды 38

Устранение неисправностей	38
Информационный код	41

Технические характеристики 42

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

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

- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

Не используйте данное устройство в целях, отличных от приготовления пищи. Сушка одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

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

Данное устройство следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Не допускайте попадания агрессивных химических веществ или паров в устройство или на него.

Печь данного типа специально разработана для разогрева, приготовления или подсушивания продуктов. Она не предназначена для промышленного или лабораторного использования.

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

Инструкции по технике безопасности

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.

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

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

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

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.

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

Во время использования устройство сильно нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

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

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

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за

декоративными дверцами.

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

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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

Инструкции по технике безопасности

им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.

Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

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

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

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

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

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

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

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

Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

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

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

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

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

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между

предметами или за печью.

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

Не наносите воду непосредственно на печь.

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

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

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

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

Предупреждения по использованию микроволновой печи

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

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

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

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

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

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

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

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

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

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

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

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

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

Ограниченная гарантия

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

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

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

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

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

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

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса 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.

Инструкции по технике безопасности

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

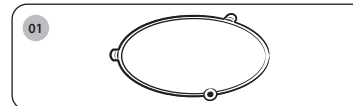
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

Установка

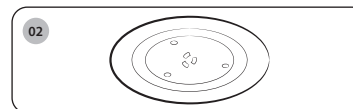
Принадлежности

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



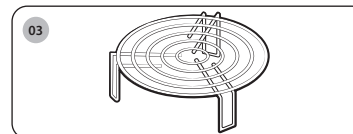
01 Роликовая подставка устанавливается в центре печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



02 Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.

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



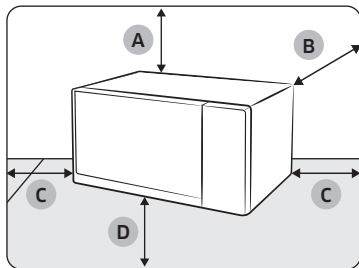
03 Подставка для гриля устанавливается на вращающийся поднос.

Назначение: Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

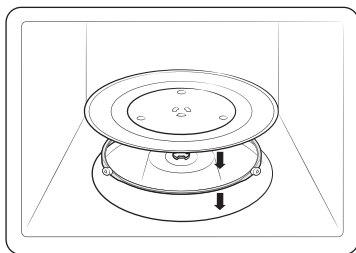
Место установки



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

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по боковым сторонам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к источнику питания для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

Вращающийся поднос



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

Обслуживание

Очистка

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

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

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Обслуживание

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

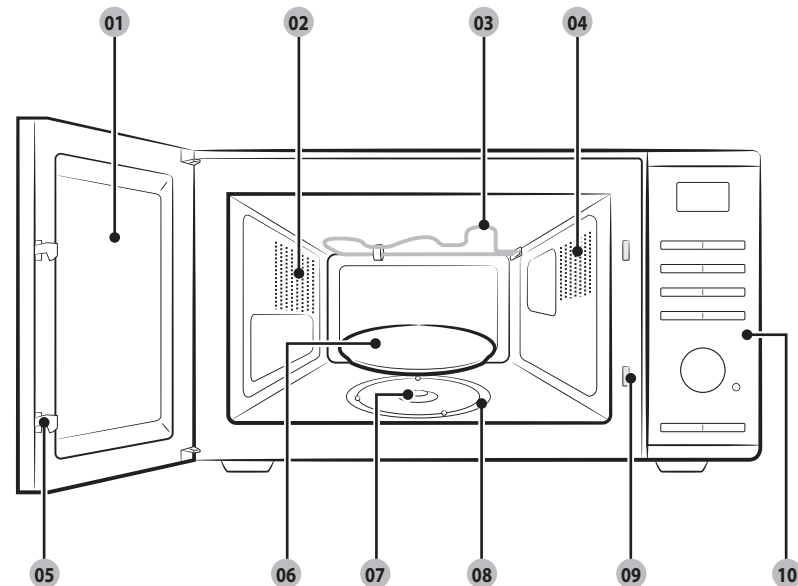
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте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

Уход в случае длительного неиспользования

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

Функции микроволновой печи

Печь



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

Панель управления



- 01 Кнопка Гриль
- 02 Кнопка СВЧ
- 03 Кнопка СВЧ+Гриль
- 04 Кнопка Домашние рецепты
- 05 Кнопка Ускоренная разморозка
- 06 Кнопка Поддержание тепла
- 07 Кнопка Устранение запахов
- 08 Кнопка блокировка (3 сек)
- 09 Круговой переключатель (Вес/Порция/Время)
- 10 Кнопка ОК/ЧасЫ
- 11 Кнопка Стоп/Эко
- 12 Кнопка Старт/+30с

Использование микроволновой печи

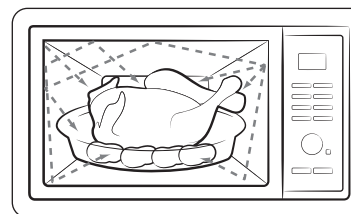
Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

Использование микроволновой печи

Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 38–41.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на верхней или нижней стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Старт/+30с** и установите время 4 или 5 минут, нажав кнопку **Старт/+30с** необходимое количество раз.

Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

Установка времени

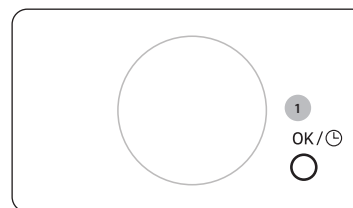
При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00".

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

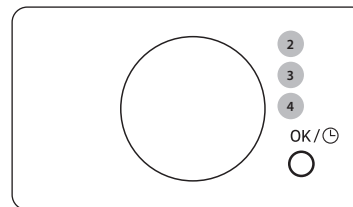
- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ

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



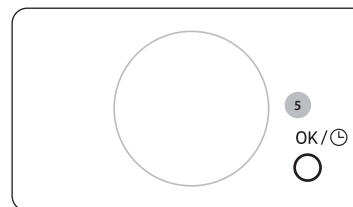
1. Нажмите кнопку **ОК/Часы**.



2. Выберите 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени, повернув **Круговой переключатель**. Затем нажмите кнопку **ОК/Часы**.

3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить значение часов. Затем нажмите кнопку **ОК/Часы**.

4. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить значение минут.



5. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите кнопку **ОК/Часы**, чтобы запустить часы.

Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.


ПРИМЕЧАНИЕ

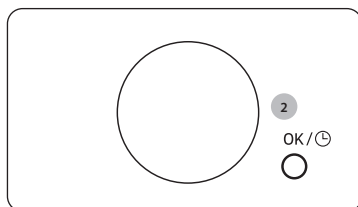
- **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
- Максимальное время приготовления в режиме СВЧ — 99 минут.

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

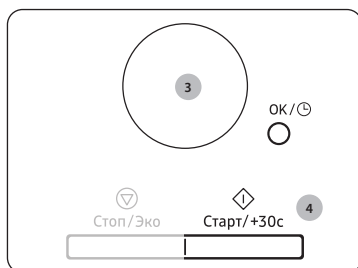


1. Нажмите кнопку **СВЧ**.

Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
 (режим СВЧ)



2. Выберите соответствующий уровень мощности, повернув **Круговой переключатель**. (См. таблицу уровней мощности.)
Затем нажмите кнопку **OK/Часы**.



3. Установите время приготовления, повернув **Круговой переключатель**.
Результат: Отобразится время приготовления.

4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.

Уровни мощности и изменение времени приготовления

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

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

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

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

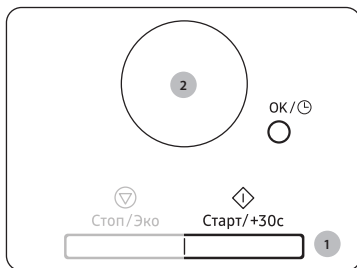
Использование микроволновой печи

Настройка времени приготовления пищи

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

В режимах СВЧ, Аэрогриль и СВЧ+Гриль нажатие кнопки **Старт/+30с** обеспечивает увеличение времени приготовления.

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



Способ 1

Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **Старт/+30с**. После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Старт/+30с** шесть раз.

Способ 2

Просто поверните **Круговой переключатель**, чтобы задать время приготовления.

Остановка приготовления пищи

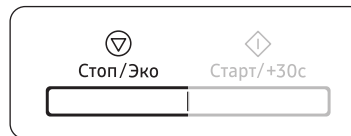
Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

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

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее...
Временно	Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку Стоп/Эко . Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт/+30с .
Полностью	Нажмите кнопку Стоп/Эко один раз. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку Стоп/Эко еще раз.

Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



- Нажмите кнопку **Стоп/Эко**.

Результат: Дисплей выключен.

- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Стоп/Эко**, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

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

Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.

Использование режима Домашние рецепты

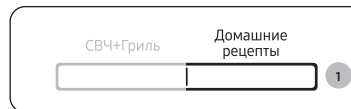
Функции **Русская кухня** предлагают 73 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Для настройки типа порции можно использовать **Круговой переключатель**.

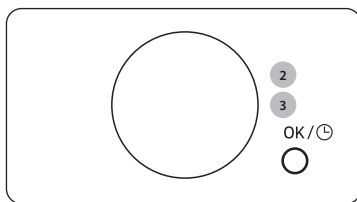
ПРИМЕЧАНИЕ

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



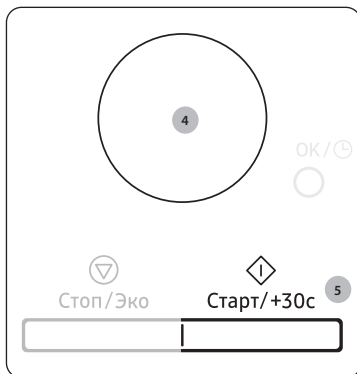
1. Нажмите кнопку **Домашние рецепты**.



2. Выберите категорию приготавливаемой пищи с помощью **Круговой переключатель**, а затем нажмите кнопку **ОК/Часы**.

- Для получения дополнительных сведений см. разд. "**Описание программ режима**" Домашние рецепты» на стр. 15–25.

3. Выберите категорию приготавливаемой пищи с помощью **Круговой переключатель**, а затем нажмите кнопку **ОК/Часы**.



4. Выберите размер порции, повернув круговой переключатель.

- В зависимости от выбранного меню, вам может быть доступен только один вариант веса для выбора.

- Вам не нужно выбирать вес на домашний десерт, Домашние рецепты, Суп и напитки.

5. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

Результат: Приготовление продуктов выполняется в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.

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

⚠ ОСТОРОЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Описание программ режима Домашние рецепты.

1. Домашние десерты

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1 Ореховый кекс	1 порция	Мука — 120 г, сливочное масло — 150 г, коричневый сахар — 100 г, яйцо — 2 шт., грецкий орех (измельченный) — 50 г, разрыхлитель — 4 г
	Инструкции	
	1.	Смешайте сливочное масло и коричневый сахар в миске.
	2.	Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.
	3.	Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.
	4.	Добавьте грецкий орех и тщательно перемешайте.
	5.	Вылейте смесь в смазанную маслом емкость из термостойкого стекла (прямоугольной формы 22 (Ш) x 12 (Г) x 7 (В) см).
	6.	Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-1].
	7.	После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
1-2 Банановый хлеб	1 порция (6 шт.)	Банан — 3 шт., смесь для блинов — 120 г, молоко — 120 г, яйцо — 1 шт., мальтозная патока — 2 ст. л.
	Инструкции	
	1.	Нарежьте банан.
	2.	Смешайте в миске смесь для блинов, молоко, яйцо и мальтозную патоку.
	3.	Добавьте банан и тщательно перемешайте.
	4.	Разлейте смесь в 6 бумажных формочек.
	5.	Поставьте бумажные формочки в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-2].
	6.	После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-3 Бисквит	1 порция	Мука — 170 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло и сахар в миске. 2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте. 3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать. 4. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную емкость (круглой формы). 5. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-3]. 6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	
1-4 Брауни	1 порция	Мука — 90 г, сливочное масло (растопленное) — ½ стакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло, взбитые яйца и сахар в миске. 2. Добавьте муку и какао-порошок, продолжая помешивать. 3. Вылейте смесь в смазанную маслом емкость из термостойкого стекла (прямоугольной формы 22 (Ш) x 12 (Г) x 7 (В) см). 4. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-4]. 5. После приготовления дайте постоять 20–30 минут. 	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5 Яичный пудинг	1 порция (3 шт.)	Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт.
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 1. Разбейте два яйца в миску. Слегка взбейте яйцо с помощью венчика. Следите за тем, чтобы венчик не отрывался от дна миски. Это позволит избежать образования слишком большого количества пены. 2. Смешайте молоко и сахар в другой миске. 3. Добавьте молоко к взбитому яйцу, продолжая взбивать смесь. 4. Процедите яичную смесь сквозь мелкое сито. Очистите дно сита лопаточкой. Удалите пену с поверхности с помощью ложки. 5. Разлейте смесь в небольшие формочки. 6. Поставьте формочки в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-5]. 7. После приготовления охладите, прежде чем подавать к столу. 	
1-6 Шоколадный кекс	1 порция	Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., жирные сливки — 40 г, мука — 25 г, какао-порошок — 15 г, ваниль — 1,5 г, полусладкая шоколадная крошка — 50 г
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло, яйцо и сливки в кружке до получения однородной консистенции. 2. Добавьте муку и сахар, продолжая помешивать. 3. Добавьте какао-порошок и ваниль, затем перемешайте. 4. Добавьте шоколадную крошку и перемешайте. 5. Поставьте кружку (из термостойкого стекла, 500 мл) в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-6]. 6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-7 Кекс в кружке	1 порция	Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., мука — 50 г, молоко — 30 г, ваниль — 6 г, молотый миндаль — 3 г, разрыхлитель — 1,5 г
	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло и яйцо в кружке до получения однородной консистенции. 2. Добавьте муку, сахар и разрыхлитель, продолжая помешивать. 3. Добавьте молотый миндаль и ваниль, затем перемешайте. 4. Поставьте кружку (из термостойкого стекла, 500 мл) в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-7]. 5. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. 	

2. Здоровое питание

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-1 Брокколи	250	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-2 Нарезанная морковь	250	Промойте и почистите морковь, нарежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-3 Зеленая фасоль	250	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-4 Шпинат	150	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-5 Кукуруза в початках	250	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Очищенный картофель	250	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл (3-4 ст. л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.
2-7 Коричневый рис	125	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минут.
2-8 Макароны из непросеянной муки	125	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
2-9 Киноа	125	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-10 Булгур	125	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2–5 минут.
2-11 Овощная запеканка	500	Положите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини и помидоры, и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.
2-12 Помидоры на гриле	400	Промойте и очистите помидоры, разрежьте их на половинки и положите на блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 1–2 минуты.
2-13 Куриная грудка	300 (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.
2-14 Грудка индейки	300 (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.
2-15 Рыбное филе на гриле	300 (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
2-16 Филе лосося	300 (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-17 Свежие креветки	250	Промойте креветок и положите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
2-18 Форель	200 (1-2 рыбы)	Положите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-19 Рыба на гриле	300	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 3 минуты.
2-20 Стейк из лосося на гриле	400 (2 стейка)	Равномерно разложите рыбные стейки по подставке для гриля. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 2 минуты.

3. Домашние рецепты

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1 Омлет	130–135 г	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
	Инструкции	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.
3-2 Сосиски с зеленым горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт. по 50 г, масло сливочное — 5 г, зеленый горошек — 135 г (без жидкости)
	Инструкции	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.
3-3 Кекс	180 г	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
	Инструкции	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.
3-4 Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт., теплая вода — 1 ст. л., лимонная цедра. Для верхнего слоя: яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3–5 г
	Инструкции	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-5 Сырники	2 шт. по 95 г	Творог — 90–100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — ¼ шт., масло сливочное — 5–10 г (для смазывания)
	Инструкции	Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.
3-6 Тост с сыром	40–60 г	Хлеб для тостов — 2 кусочка по 26–28 г, сыр — 2 кусочка по 20 г
	Инструкции	Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.
3-7 Жареный сыр	125 г (5 шт.)	Сыр — 125 г (4–5 шт. по 25 г), яйцо — ½ шт., панировочные сухари — 3–5 г
	Инструкции	Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см 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.
3-8 Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана — 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60–70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
	Инструкции	Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. После звукового сигнала 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.

Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-9 Стейк из лосося на гриле	150–170 г	Стейк из лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
	Инструкции Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.	
3-10 Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 150 мл
	Инструкции Положите лук и морковь на тарелку. Сверху 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.	
3-11 Свинная шейка с горчицей	250 г	(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
	Инструкции Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (1) Положите 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.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-12 Форель с овощами	210–240 г	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 — ½ г, сливочное масло — 5 г
	Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.	
3-13 Мясной рулет с вареным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — ½ г
	Инструкции Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.	
3-14 Ленивые голубцы	225 г 2 шт.	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, отварной рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1–2 г, черный молотый перец — ½ 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
	Инструкции Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжайте процесс приготовления.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-15 Котлеты	114 г 2 шт.	(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
	Инструкции	Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.
3-16 Печеный картофель	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель — 160-200 г (1-2 шт.)
	Инструкции	Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
3-17 Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	Инструкции	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
3-18 Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная соломкой свекла — 30 г, нашинкованная соломкой морковь — 30 г, нашинкованная соломкой 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.
	Инструкции	Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжайте процесс приготовления.

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-19 Замороженная пицца	350 г	Замороженная пицца — 350 г
	Инструкции	Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.
3-20 Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350-370 г, лимон — 25 г (выжатый сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпакки
	Инструкции	Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпакки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.
3-21 Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — ½ г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г
	Инструкции	Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжайте процесс приготовления.
3-22 Кулебяка с семгой	180 г	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.
	Инструкции	Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжайте процесс приготовления.

Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-23 Крупеник	224 г	(а) Творог 9 % — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., приготовленная гречка — 140 г (б) Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г (в) Сметана — 30 г
	Инструкции Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.	
3-24 Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки
	Инструкции Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.	
3-25 Перец фаршированный	480–500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец — 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), отварной рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжайте процесс приготовления.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-26 Мясные шарики в томатном соусе	265 г 2 шт.	(1) Мясные биточки (а) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г (б) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	Инструкции Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте процесс приготовления.	
3-27 Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.	

4. Суп

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья "Геркулес" — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятки — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
	Инструкции Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятки, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
4-2 Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
	Инструкции Положите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.	
4-3 Борщ	340 г	(1) Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г (2) Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9 % — 5 мл (по желанию)
	Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.	

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

Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
4-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
	Инструкции Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	

5. Напитки

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

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5-3 Чай с корицей и медом	200–250 мл	Вода — 200 мл, корица — ½ ст. л., мед — 1 ст. л.
	Инструкции Добавьте корицу в воду. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Охладите до средней температуры. Добавьте мед.	
5-4 Чай "Масала" с молоком и кардамоном	200–250 мл	Чайные листья — 1 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — ½ ч. л., кардамон — 1 шт., корица — ½ ч. л., сахар — 2 ч. л.
	Инструкции Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.	
5-5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
	Инструкции Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
5-6 Чай с корицей и лимоном	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
	Инструкции Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
5-7 Какао	200–250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
	Инструкции Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	

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

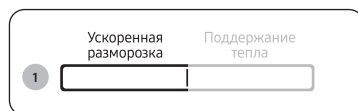
Использование режима Ускоренная разморозка

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

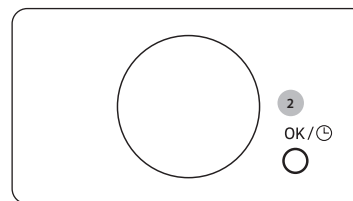
ПРИМЕЧАНИЕ

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

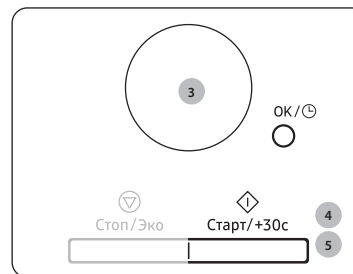
Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**.



2. Выберите тип приготавливаемой пищи с помощью **Кругового переключателя**. Затем нажмите кнопку **OK/Часы**.



3. Выберите размер порции с помощью **Кругового переключателя**. (См. приведенную рядом таблицу.)

4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

Результат:

- Начинается размораживание.
- Во время размораживания печь воспроизводит звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.

5. Снова нажмите кнопку **Старт/+30с**, чтобы завершить процесс размораживания.

Результат:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.

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

Использование микроволновой печи

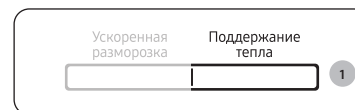
Код/Блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1 Мясо	200–1500	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте блюду постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте блюду постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте блюду постоять 20–60 минут.
4 Замороженные овощи	200–1500	Равномерно разложите замороженные овощи в плоском стеклянном блюде. Переверните или перемешайте замороженный овощ, когда духовка подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для всех видов замороженных овощей. Оставьте на 5-20 минут.
5 Хлеб	200–1500	Положите хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце и переверните, когда печь воспроизведет звуковой сигнал. Выложите выпечку на керамическую тарелку и, если это возможно, переверните, когда печь воспроизведет звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для всех видов хлеба, нарезанного ломтиками или целого, а также для булочек и багетов. Положите булочки по кругу. Эта программа подходит для всех видов выпечки из дрожжевого теста, бисквитного теста, слоеного теста и для творожных пирогов. Не подходит для выпечки из песочного теста, тортов и пирожных с фруктами, кремом, шоколадной глазурью. Дайте постоять 10–30 минут.

Использование функции поддержания тепла

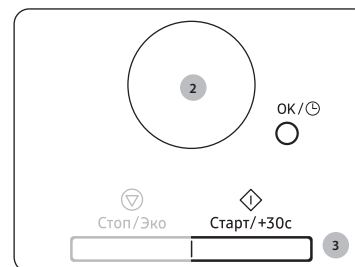
Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блюда до момента его подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол. Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, повернув **Круговой переключатель**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для функции **Поддержание тепла** установлено время 60 минут.
- Максимальное время работы в режиме **Поддержание тепла** составляет 60 минут.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.



2. Выберите высокую или среднюю температуру с помощью **Кругового переключателя**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.
Результат: На дисплее отображается время 60 минут.
 - Чтобы выйти из режима сохранения тепла, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

Рекомендации по выбору параметров в режиме Поддержание тепла

Код/Режим	Меню
1. Высокая	Лазанья, Суп, Гратен, Запеканка, Пицца, Стейки (Хорошо прожаренные), Бекон, Блюда из рыбы, Сухие пироги
2. Средняя	Пироги, Хлеб, Блюда из яиц, Стейки (С кровью или средней прожарки)

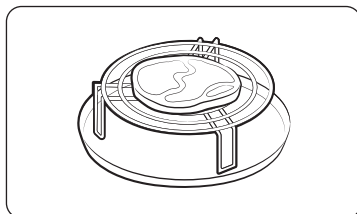
ПРИМЕЧАНИЕ

- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
- Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
- Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
- Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

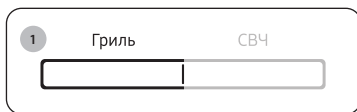
Приготовление в режиме гриль

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.



1. Откройте дверцу и положите продукты на подставку, затем закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **Гриль**.

Результат: На дисплее отображается следующая информация:



(режим гриля)

- Температуру гриля настроить нельзя.

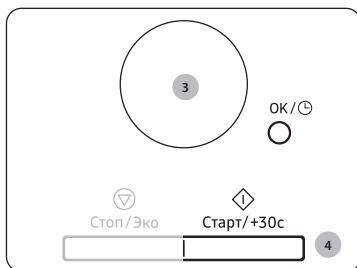
3. Установите время приготовления на гриле, повернув **Круговой переключатель**.

- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.



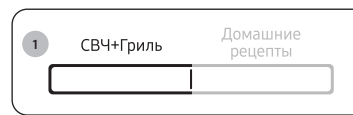
Комбинированный режим: СВЧ и гриль

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

ПРИМЕЧАНИЕ

- Следует ВСЕГДА использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

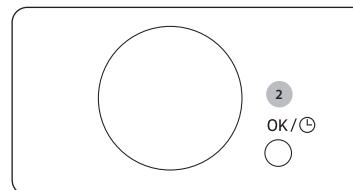
Результат: На дисплее отображается следующая информация:



(комбинированный режим СВЧ и гриля)

600 Вт (выходная мощность)

2. Выберите соответствующий уровень мощности, повернув **Круговой переключатель**. (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт). Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.
 - Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время приготовления, повернув **Круговой переключатель**.

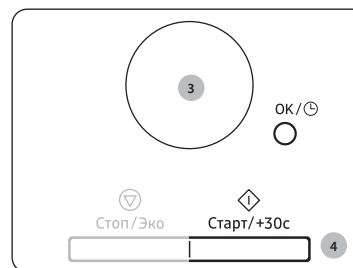
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.


- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.



Использование функции защиты от детей

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

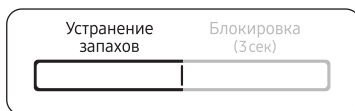


- Для активации **блокировка (3 сек)** нажмите кнопку **блокировка (3 сек)** и удерживайте ее 3 секунды.
- Панель управления блокируется, и на дисплее панели управления появляется буква "L".

- Чтобы отключить **блокировка (3 сек)**, нажмите кнопку **блокировка (3 сек)** и удерживайте ее 3 секунды.

Использование функции устранения запахов

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

Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.



После завершения чистки нажмите кнопку **Устранение запахов**. После нажатия кнопки **Устранение запахов** производится автоматический запуск процедуры. По ее завершении печь воспроизводит четыре звуковых сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ

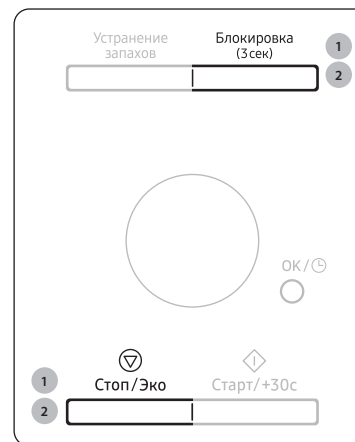
Время процедуры устранения запахов — 5 минут. Для увеличения времени на 30 секунд следует нажать кнопку **Старт/+30с**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время процедуры устранения запахов — 15 минут.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **блокировка (3 сек)** и **Стоп/Эко**.
Результат: Печь не подает звуковой сигнал, оповещающий об окончании режима.
2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **блокировка (3 сек)** и **Стоп/Эко**.
Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Руководство по выбору посуды

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

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

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

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

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

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

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

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

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

Приготовление

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

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 (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Шпинат	150	600	4½–5½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Брокколи	300	600	9–10
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Горошек	300	600	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Зеленая фасоль	300	600	8–9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Овощная смесь (Морковь/Горошек/ Кукуруза)	300	600	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Овощная смесь (Китайская)	300	600	8–9
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество 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. Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

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

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Баклажаны	250	800	3½–4
	Инструкции Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Лук-порей	250	800	4½–5
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Грибы	125	800	1½–2
	250		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 блюду постоять 3 минуты.			
Лук	250	800	5½–6
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Перец	250	800	4½–5
	Инструкции Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Картофель	250	800	4–5
	500		7½–8½
Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте блюду постоять 3 минуты.			
Кольраби	250	800	5–5½
	Инструкции Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте блюду постоять 3 минуты.		

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

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

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

Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая 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 (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Белый рис (Пропаренный)	250	800	16–17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Коричневый рис (Пропаренный)	250	800	21–22
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Смесь риса (Обычный рис + Дикий рис)	250	800	17–18
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Смешанная каша (Рис + Злаки)	250	800	18–19
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Макаронные изделия	250	800	11–12
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		

Разогрев

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

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

Размещение пищи и использование крышки

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

Уровни мощности и перемешивание

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

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

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

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

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

Время разогрева и выдержки

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

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

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

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

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

Разогрев жидкостей

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

Разогрев детского питания

Детское питание:

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

Дайте постоять 2–3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.

Рекомендуемая температура: 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: около 37 °С.

Замечание:

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Напитки (Кофе, Чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
	Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.		
Суп (Охлажденный)	250 г	800	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	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 блюду постоять 2–3 минуты.
Макаронные изделия с соусом (Охлажденные)	350 г	600	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 блюду постоять 3 минуты.
Макаронные изделия с начинкой и соусом (Охлажденные)	350 г	600	5–6
			Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте блюду постоять 3 минуты.
Готовое блюдо (Охлажденное)	350 г	600	5½–6½
			Инструкции Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте блюду постоять 3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи

Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время
Детское питание (Овощи + Мясо)	190 г	600	30 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Детская каша (Крупа + Молоко + Фрукты)	190 г	600	20 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Детское молоко	100 мл	300	30–40 с
	200 мл		От 50 с до 1 мин.
Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не 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 полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, 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 часть 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 (Вт)	Время (мин)
Мясо	Говяжий фарш 250 г 500 г	180	6½–7½
			10–12
Стейки из свинины	250 г	180	7½–8½
			Инструкции Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 5–25 минут.

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180	14½–15½
Целая курица	900 г	180	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 блюду постоять 15–40 минут.		
Рыба			
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180	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 блюду постоять 5–15 минут.		
Фрукты			
Ягоды	250 г	180	6–7
	Инструкции Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте блюду постоять 5–10 минут.		
Хлеб			
Булочки (Каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180	½–1 2–2½
Тосты/Сэндвичи	250 г	180	4½–5
Немецкий хлеб (Пшеничная + Ржаная мука)	500 г	180	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 блюду постоять 5–20 минут.		

Гриль

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

Посуда для гриля:

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

Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

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

Важное замечание:

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

Руководство по приготовлению пищи

Режим Microwave + Гриль

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

Посуда для режима Microwave + Гриль

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

Блюда, которые можно готовить в режиме Microwave + Гриль:

Пища, подходящая для приготовления 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 больших 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:

При использовании комбинированного режима Microwave + Гриль пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано другое. См. инструкции в следующей таблице.

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

Руководство по использованию режима Гриль для приготовления замороженных продуктов

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

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Булочки (Каждая весом около 50 г)	2 шт.	MW + Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
	4 шт.		1–1½ 2–2½	1–2 1–2
Инструкции Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте блюду постоять 2–5 минут.				
Багеты + Начинка (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 блюду 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 подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.			
Макаронные изделия (Трубочки с начинкой, Макароны, Лазанья)	400 г	MW + 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 подставку. Переверните после первого цикла.			
Чипсы для приготовления в печи	250 г	450 Вт + Гриль	9–11	4–5
	Инструкции Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на подставку.			

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3–4 минут, используя функцию гриля.

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

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только Гриль	6–8	4–5½
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на подставку.			
Булочки (Уже испеченные)	2–4 шт.	Только Гриль	2–3	2–3
	Инструкции Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.			
Томаты-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	MW + Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
			4½–5½	2–3
	Инструкции Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.			
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 подставку. 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	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10–12	12–13
	Инструкции Смажьте кусочки курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 кусочка курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Бараньи отбивные/ Бифштексы (Среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только Гриль	12–15	9–12
	Инструкции Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.			
Стейки из свинины	250 г (2 шт.)	MW + Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
			7–8	6–7
Инструкции Смажьте стейки из свинины растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.				
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г)	300 Вт + Гриль	4–4½	-
	2 яблока (примерно 400 г)		6–7	
Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.				
Жареная курица	1200 г	MW + Гриль	450 Вт + Гриль	300 Вт + Гриль
			22–24	23–25
Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Дайте постоять 5 минут после завершения приготовления на гриле.				

Полезные советы

Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20–30 секунд с использованием уровня 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 в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

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

Приготовление джема

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

Приготовление пудинга/заварного крема

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

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. В процессе обжаривания (от 3 ½ до 4 ½ минут) на уровне мощности 600 Вт перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей

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

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

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

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

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В печи остается вода. 	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.

Проблема	Причина	Решение
Гриль		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.
Печь		
Духовой шкаф не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи идет неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам пристал расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	Дверца постоянно открывается в процессе приготовления блюда.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные настройки работы.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.
Пар		
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	Вода нагревается при помощи парового подогревателя.	Это не является неисправностью устройства.
При завершении приготовления на пару слышны странные звуки.	По завершении приготовления на пару из парового подогревателя удаляется вода.	Это не является неисправностью устройства.
Пар не выходит.	Не установлена емкость подачи воды.	Убедитесь, что емкость подачи воды установлена правильно.
	В емкости подачи воды отсутствует вода.	Налейте воду в емкость подачи воды и повторите попытку.

Информационный код

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

ПРИМЕЧАНИЕ



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

Технические характеристики

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

Модель	MG23DG4524A***
Источник питания	230 В ~ 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность	2400 Вт
СВЧ	1250 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1150 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 800 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 394 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 л
Вес	
Нетто	Прибл. 13,0 кг

✳ оборудование класса I

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

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Заметки

Заметки



Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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

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

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

Страна производства: Малайзия

Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

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

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ru/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/az/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_ru/support



Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

MG23DG4524A***



SAMSUNG

Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары 3

Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	3
Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер	6
Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары	7
Шектеулі кепілдік	7
Құрылғы тобының сипаттамасы	7
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	8

Орнату 8

Керек-жарақтары	8
Орнатылатын орын	9
Бұрылмалы табақ	9

Күтім көрсету 9

Тазалау	9
Ауыстыру (жөндеу)	10
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	10

Пештің функциялары 10

Пеш	10
Басқару панелі	11

Пешті іске пайдалану 11

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

Қуатты үнемдеу режимін орнату	14
Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін пайдалану	15
Жылдам жібіту функцияларын пайдалану	25
Жылы ұстау функцияларын пайдалану	27
Гриль жасау	27
Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану	28
Бала қауіпсіздігі функцияларын пайдалану	28
Иіс кетіру функцияларын қолдану	28
Сигнал құралын өшіру	29

Ыдыстың жарамдылығын анықтау 29

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 30

Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды 39

Ақаулық себептерін анықтау	39
Ақпарат коды	42

Техникалық параметрлері 42

Қауіпсіздік нұсқаулары

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

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

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

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

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

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

- дүкендердің ас бөлмелерінде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарында;

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

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін. Бұл құрылғыны ас дайындаудан басқа мақсаттармен пайдаланбаңыз. Киімді кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды жылыту салдарынан жарақат алу, тұтану немесе өрт шығу қаупі бар.

Бұл құрылғыны тек осы нұсқаулықта көрсетілген жолмен ғана қолданыңыз. Бұл құрылғының ішіне немесе үстіне коррозиялық химикаттарды немесе буларды салмаңыз.

Пештің бұл түрі асты жылытуға, пісіруге немесе құрғатуға арналған. Ол өндірісте немесе зертханада пайдалануға арналмаған.

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

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

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

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

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

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

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған.

Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана

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

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

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

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

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

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

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.

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

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

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

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын 8 жастан асқан балалар, басқаның қадағалауымен орындай алады.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс. Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз. Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз. Пешті қыздырғыштың тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығуы мүмкін жерге, тегіс емес жерге қоймаңыз. Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек. Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз. Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз. Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз. Қуат сымына қол тигізбеңіз. Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз. Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды.

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

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

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

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

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

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

Пешке су құюға немесе суды тура бұрқуге болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.

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

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

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

Микротолқынға қатысты ескерту

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

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

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

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

Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

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

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

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

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

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

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

Бос тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік мақсатында пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді.

Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.

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

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

Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

Шектеулі кепілдік

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

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

Бұл пешті тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз.

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

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

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

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

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

Құрылғы тобының сипаттамасы

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

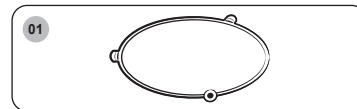
Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз. Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

Орнату

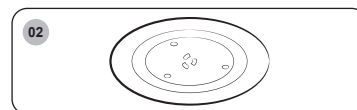
Керек-жарақтары

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



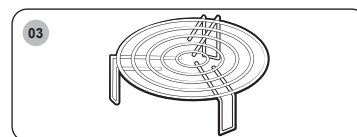
01 Айналмалы шығырық, пештің ортасына қойылады.

Мақсаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



02 Бұрылмалы табақ, айналмалы шығырыққа ортаңғы тұсын жалғастырғышқа орнату арқылы қойылады.

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



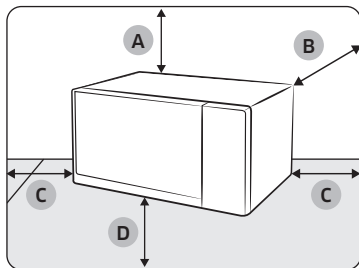
03 Гриль торы, бұрылмалы табаққа қойылады.

Мақсаты: Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

ЕСКЕРТПЕ

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

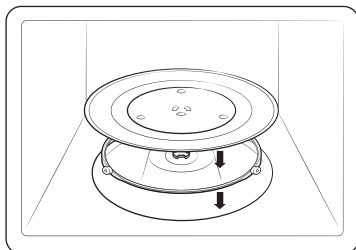
Орнатылатын орын



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

- Тегіс, деңгейленген және еденнен кемінде 85 см жоғары орын таңдаңыз. Беткі жағы пештің салмағын көтере алатындай болуы керек.
- Желдету үшін кемінде артқы қабырғадан және қос бүйір жағынан 10 см және үстіңгі жағынан 20 см орын қалдырыңыз.
- Пешті басқа микротолқынды пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз.
- Бұл пештің қуатпен жабдықтау параметрлеріне сай екеніне көз жеткізіңіз, Міндетті түрде қолдану керек болса, тек рұқсат етілген ұзартқыштарды ғана пайдаланыңыз.
- Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында, ішкі беттері мен есіктің тығыздағыштарын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Бұрылмалы табақ



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

Күтім көрсету

Тазалау

Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз. Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

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

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

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

Күтім көрсету

Ауыстыру (жөндеу)

⚠ ЕСКЕРТУ

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

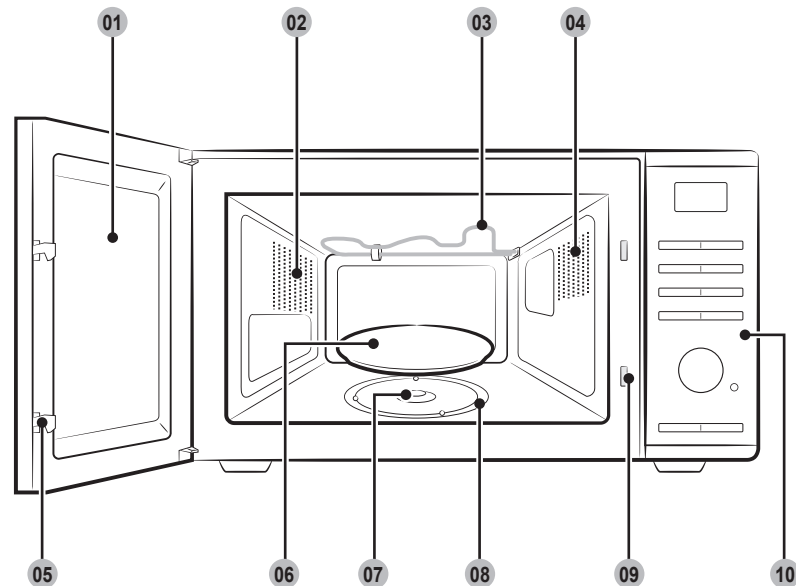
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.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

Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

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

Пештің функциялары

Пеш



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

Басқару панелі



- 01 Гриль түймесі
- 02 СВЧ (Микротолқын) түймесі
- 03 СВЧ+Гриль (Аралас режим) түймесі
- 04 Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі) түймесі
- 05 Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту) түймесі
- 06 Поддержание тепла (Жылы ұстау) түймесі
- 07 Устранение запахов (Иіс кетіру) түймесі
- 08 блокировка (3 сек) (құлыптау (3 секунд)) түймесі
- 09 Циферблатты тұтқа (салмақ/порция/уақыт)
- 10 ОК/Сағат (Таңдау/Сағат) түймесі
- 11 Стоп/Эко (Тоқтату/Сақтау) түймесі
- 12 Старт/+30с (Бастау/+30с) түймесі

Пешті іске пайдалану

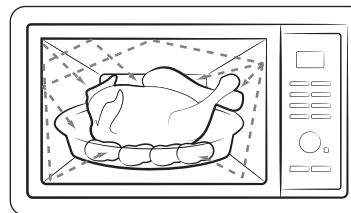
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі.



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

ЕСКЕРТПЕ

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

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

Пешті іске пайдалану

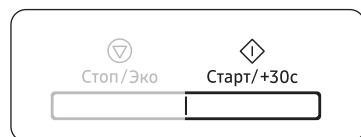
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, “**Ақаулықты түзету**” тарауын 39-42-бетінен қараңыз.

ЕСКЕРТПЕ

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

Пеш есігің үстіңгі немесе астыңғы жағындағы тұтқаны тарту арқылы пеш есігін ашыңыз. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.



Старт/+30с (Бастау/+30с) түймесін басыңыз және **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін қажетінше басып, уақытты 4 немесе 5 минутқа қойыңыз.

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

Уақытты орнату

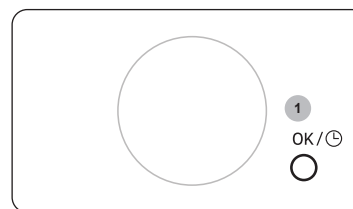
Қуат берілген кезде, дисплейде “88:88”, содан кейін “12:00” автоматты түрде көрінеді.

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

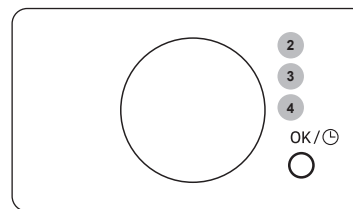
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

ЕСКЕРТПЕ

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.



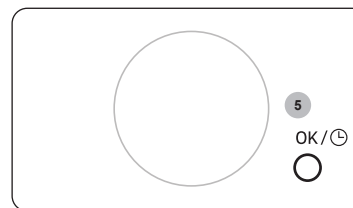
1. **OK/Сағат** түймесін басыңыз.



2. **Циферблатты тұтқа** бұрау арқылы 24 сағаттық немесе 12 сағаттық мәнді орнатыңыз. Содан кейін **OK/Сағат** түймесін басыңыз.

3. Сағатты орнату үшін **Циферблатты тұтқа** бұраңыз. Содан кейін **OK/Сағат** түймесін басыңыз.

4. Минутты орнату үшін **Циферблатты тұтқа** бұраңыз.



5. Тиісті уақыт көрсетілгенде **OK/Сағат** түймесігін басып сағатты іске қосыңыз.

Нәтижесі: Уақыт микротолқынды пешті пайдаланбаған кезіңізде көрсетіледі.

Пісіру/Қыздыру

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

ЕСКЕРТПЕ

- Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
- Макс. СВЧ (Микротолқын) уақыты 99 минутқа тең.

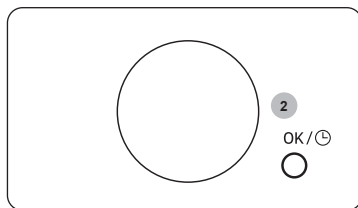
Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.



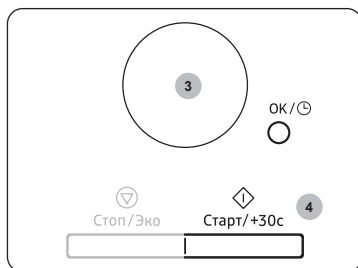
1. СВЧ (Микротолқын) түймесін басыңыз.

Нәтижесі: 800 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) индикаторы көрсетіледі:

 (микротолқын режимі)



2. Циферблатты тұтқа бұрап тиісті қуат деңгейін таңдаңыз. (Қуат мәні кестесін қараңыз.) Содан кейін ОК/Сағат түймесін басыңыз.



3. Циферблатты тұтқа бұрау арқылы пісіру уақытын орнатыңыз.

Нәтижесі: Тамақ пісіру уақыты көрсетіледі.

4. Старт/+30с (Бастау/+30с) түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Пісіру басталады және ол аяқталған кезде:

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері

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

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

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

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

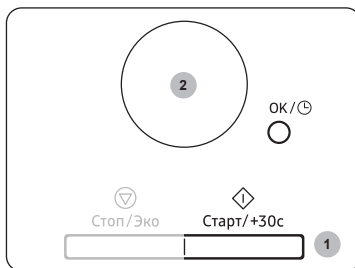
Пешті іске пайдалану

Пісіру уақытын реттеу

Пісіру уақытын, әр қосқыңыз келген 30 секунд үшін **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

Микротолқын, Қызу толқынымен гриль жасау немесе Аралас режимде **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін басқанда, пісіру уақыты ұзарады.

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



1-ші тәсіл

Тағам пісіру барысында пісіру уақытын көбейту үшін **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.

- Мысалы: Үш минут қосу үшін **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін алты рет басыңыз.

2-ші тәсіл

Пісіру уақытын реттеу үшін **Диск** тетігін бұрау керек.

Пісіруді тоқтату

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

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	Есікті ашыңыз немесе Стоп/Эко (Тоқтату/Сақтау) түймесін бір рет басыңыз. Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, Старт/+30с (Бастау/+30с) түймесін басыңыз.
Толық	Стоп/Эко (Тоқтату/Сақтау) түймесін бір рет басыңыз. Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, Стоп/Эко (Тоқтату/Сақтау) түймесін қайта басыңыз.

Қуатты үнемдеу режимін орнату

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар.



- **Стоп/Эко (Тоқтату/Сақтау)** түймесін басыңыз.
Нәтижесі: Дисплей сөнеді.
- Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе **Стоп/Эко (Тоқтату/Сақтау)** түймесін басыңыз, сонда дисплейде ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

ЕСКЕРТПЕ

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін сағат көрсетіледі. Есік ашық тұрса, пеш шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

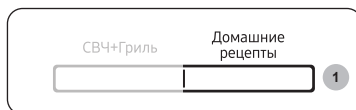
Орыс дәстүрімен пісіру рецептісін пайдалану

Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі) функцияларының алдын ала бағдарламаланған 73 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын түрін **Диск** тетігін бұрап реттеуге болады.

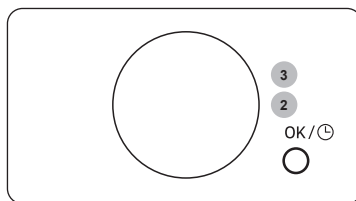
ЕСКЕРТПЕ

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

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



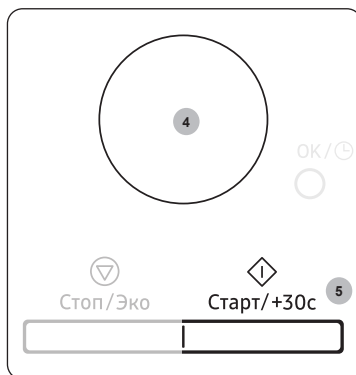
1. **Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен пісіру рецептісі)** түймесін басыңыз.



2. Қажетті санатты таңдау үшін **Циферблатты тұтқа** бұраңыз. Содан кейін **OK/Сағат** түймесін басыңыз.

- Қосымша ақпарат алу үшін 16-23 беттердегі **«Автоматты түрде пісіру бағдарламасының сипаттамасы»** бөлімін қараңыз

3. **Циферблатты тұтқа** бұрап, пісіретін тағам түрін таңдаңыз. Содан кейін **OK/Сағат** түймесігін басыңыз.



4. **Циферблатты тұтқа** бұрау арқылы порцияны таңдаңыз.

- Таңдалған мәзірге байланысты сіз тек бір салмақ нұсқасын таңдай алуыңыз мүмкін.
- Үй десерті, Үй рецептері, Көже және Сусындар үшін салмақ таңдаудың қажеті жоқ.

5. **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Келесі кестеде шамамен 73 алдын ала бағдарламаланған пісіру функциялары үшін тағам мөлшері және тиісті нұсқаулар берілген.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тағамды алған кезде тұшпашеш қолғабын киіңіз.

Үй рецептері бағдарламасының сипаттамасы

1. Үй десерті

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1 Жаңғақ торты	1 порция	120 г ұн, 150 г сары май, 100 г қоңыр қант, 2 дн жұмыртқа, 50 г грек жаңғағы (ұсақталған), 4 г қопсытқыш ұнтақ
		<p>Нұсқаулар</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шараға сары май мен қоңыр қантты салыңыз. 2. Жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. 3. Ұнға қопсытқыш ұнтақты қосып, араластырыңыз. 4. Грек жаңғағын қосып, жақсылап араластырыңыз. 5. Майланған шыны пирекс ыдысқа (тіктөртбұрыш түріндегі: ені 22 см х қалыңдығы 12 см х биіктігі 7 см) қоспаны құйыңыз. 6. Шараны микротолқынды пешке салып, Үй десерті пісіру рецептісін таңдаңыз [1-1]. 7. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-2 Банан қосылған нан	1 порция (6 дана)	3 дана банан, 120 г құймақ қоспасы, 120 г сүт, 1 дн жұмыртқа, 2 ас қасық уыт сиробы.
		<p>Нұсқаулар</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бананды тураңыз. 2. Шараға құймақ қоспасын, сүтті, жұмыртқаны және уыт сиробын құйыңыз. 3. Бананды қосып, жақсылап араластырыңыз. 4. Қоспаны 6 қағаз тостаққа құйыңыз. 5. Қағаз тостақтарды микротолқынды пешке салып, Үй десерті пісіру рецептісін таңдаңыз [1-2]. 6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-3 Көтеріліп піскен торт	1 порция	170 г ұн, 50 г сары май, 150 г қант, 3 дн жұмыртқа, 10 г қопсытқыш ұнтақ
	Нұсқаулар <ol style="list-style-type: none"> 1. Шараға сары май мен қантты салыңыз. 2. Жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. 3. Ұнға қопсытқыш ұнтақты қосып, араластырыңыз. 4. Қоспаны майланған шыны ыдысқа (шеңбер түріндегі) құйыңыз. 5. Шараны микротолқынды пешке салып, Үй десерті пісіру рецептісін таңдаңыз [1-3]. 6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз. 	
1-4 Брауни	1 порция	90 г ұн, ½ кесе сары май (еріген), 230 г қант, 2 дн жұмыртқа, 40 г какао ұнтағы
	Нұсқаулар <ol style="list-style-type: none"> 1. Шараға сары майды, шайқалған жұмыртқаны және қантты салыңыз. 2. Ұнға какао ұнтағын қосып, араластырыңыз. 3. Майланған шыны пирекс ыдысқа (тік төртбұрыш түріндегі: ені 22 см x қалыңдығы 12 см x биіктігі 7 см) қоспаны құйыңыз. 4. Шараны микротолқынды пешке салып, Үй десерті пісіру рецептісін таңдаңыз [1-4]. 5. Пісіріп болғаннан кейін 20-30 минут қоя тұрыңыз. 	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5 Жұмыртқа пуддингі	1 порция (3 дана)	250 г сүт, 40 г қант, 2 дн жұмыртқа.
	Нұсқаулар <ol style="list-style-type: none"> 1. Екі жұмыртқаны шараға құйыңыз. Араластырғышпен жұмыртқаны шамалы көпіршітіңіз. Тым көп көпіршіктенбесі үшін араластырғыштың ұшын шараның түбінен жеткізбеңіз. 2. Басқа шараға сүт пен қантты араластырыңыз. 3. Сүтті көпіршітілген жұмыртқаға құйып, қоспаны араластырыңыз. 4. Жұмыртқа қоспасын майда көзді сүзгімен сүзіңіз. Шараның түбін құралмен қырыңыз. Бетіндегі көбікті қасықпен алып тастаңыз. 5. Қоспаны қайнатпа кремі бар тостақтарға құйыңыз. 6. Шараларды микротолқынды пешке салып, Үй десерті пісіру рецептісін таңдаңыз [1-5]. 7. Пісіріп болғаннан кейін тоңазытқышқа қойып, үстелге тартыңыз. 	
1-6 Тостақтағы шоколад торт	1 порция	30 г сары май, 60 г қант, 1 дн жұмыртқа, 40 г майлы кілегей, 25 г ұн, 15 г какао ұнтағы, 1,5 г ваниль, 50 г тәттілігі аз шоколад чипсы
	Нұсқаулар <ol style="list-style-type: none"> 1. Сары май, жұмыртқа мен кремді жақсылап араластырып, тостаққа құйыңыз. 2. Ұн мен қантты қосып, араластыра беріңіз. 3. Какао мен ванильді қосып, мұқият араластырыңыз. 4. Шоколад чипсыды қосып араластырыңыз. 5. Саптыаяқты (пирекс 500 мл) микротолқынды пешке салып, Үй десерті опциясын [1-6] таңдаңыз. 6. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз. 	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-7 Тостақтағы торт	1 порция	30 г сары май, 60 г қант, 1 дана жұмыртқа, 50 г ұн, 30 г сүт, 6 г ваниль, 3 г бадам ұнтағы, 1,5 г қопсытқыш ұнтақ
	Нұсқаулар 1. Сары май мен жұмыртқаны тостаққа салып, жақсылап араластырыңыз. 2. Ұнды, қантты, қопсытқыш ұнтақты қосып, араластыра беріңіз. 3. Бадам ұнтағы мен ванильді қосып, мұқият араластырыңыз. 4. Саптыаяқты (пирекс 500 мл) микротолқынды пешке салып, Үй десерті опциясын [1-7] таңдаңыз. 5. Пісіріп болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.	

2. Көкөністер/Дәнді дақылдар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері (г)	Нұсқаулар
2-1 Брокколи гүлдері	250	Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-2 Туралған сәбіз	250	Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері (г)	Нұсқаулар
2-3 Жасыл бұршақ	250	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-4 Шпинат	150	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.
2-5 Өзегі алынбаған жүгері	250	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-6 Қабығы аршылған картоп	250	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.
2-7 Қоңыр күріш	125	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.
2-8 Еленбеген ұн макарони	125	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 500 мл құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.

Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері (г)	Нұсқаулар
2-9 Квиноа	125	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.
2-10 Булгур	125	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.
2-11 Көкөніс гратині	500	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.
2-12 Гриль қызанақтары	400	Қызанақтарды шайып, тазалап, жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты тордың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-13 Тауықтың төс еттері	300 (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-14 Күркетауықтың төс еттері	300 (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-15 Балықтың балғын филесі	300 (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.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері (г)	Нұсқаулар
2-16 Жас арқан балықтың қоң еттері	300 (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.
2-17 Жаңа креветка	250	Керамика табақтағы асшаянды жуып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-18 Жас бақтақ	200 (1-2 балық)	1 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. 1 шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөптерден салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-19 Гриль балығы	300	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.
2-20 Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	400 (2 стейк)	Балық стейктерін гриль торына біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

3. Үй рецептері

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1 Омлет	130-135г	Жұмыртқа - 3 дн, сүт - 30 мл, тұз - 2 г
		Нұсқаулар Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-2 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш -132 г	Шұжық – 2 дана әрқайсысы 50 г, сары май – 5 г, қалбырдағы бұршақ – 135 г (құрғақ салмағы)
	Нұсқаулар Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.	
3-3 Кекс	180 г	Қант - 45 г, ваниль қосылған қант - 5 г, сары май - 40 г, жұмыртқа - ½ дн, сүт - 30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
	Нұсқаулар Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.	
3-4 Лимон қосылған булочка	190 г (5 дана)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - ½ дана, жылы су - 1 ас қасық, безендіруге арналған лимон қабығы: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
	Нұсқаулар Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-5 Сырник	2, әрқайсысы 95 г	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлау үшін)
	Нұсқаулар Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.	
3-6 Ірімшіктен жасалған тост	40 - 60 г	Тост наны – 2 тілім, өр тілімі 26-28 г, ірімшік – 2 тілім, өр тілімі 20 г
	Нұсқаулар Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.	
3-7 Нан қоқымдары қосылған ірімшік	125 г (5 дана)	Ірімшік - 125 г (4-5 тілім, әрбірі 25 г), жұмыртқа - ½ дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
	Нұсқаулар Ірімшікті 5 см x 5 см текше етіп тураңыз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-8 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	<p>01 Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г</p> <p>02 Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г)</p> <p>03 Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана, әр данасы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г</p>
	<p>Нұсқаулар</p> <p>Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(01). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (02) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(03). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.</p>	
3-9 Арқан балықтың қоң еттерінен гриль жасау	150 - 170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	<p>Нұсқаулар</p> <p>Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.</p>	
3-10 Қара өрік қосылған тауық сирақтары	325 г (2 дана)	Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауықтың сирақтары – 2 дн (160-180 г), қара өрік – 5-7 дн (50 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 150 мл
	<p>Нұсқаулар</p> <p>Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-11 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	<p>01 Шошқаның мойын еті -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл</p> <p>02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл</p>
	<p>Нұсқаулар</p> <p>Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын қосыңыз. (01) Табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.</p>	
3-12 Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана, 220-250 г, тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, сары май - 5 г
	<p>Нұсқаулар</p> <p>Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</p>	
3-13 Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті	180 г	Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г
	<p>Нұсқаулар</p> <p>Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаныз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</p>	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-14 Голубцы	225 г (2 дана)	01 Сопақ еттер (а) Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш – 25 г, туралған қырыққабат – 25 г, тұз – 1- 2 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г (б) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
		02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
Нұсқаулар Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(а). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(б). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұшпапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
3-15 Котлета	114 г (2 дана)	01 Ақ нан - 10 г, сүт - 15 мл
		02 Тартылған шошқа еті мен сиыр еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г 03 Нанның қоқымдары - 5 г
Нұсқаулар Нанға(01) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(02). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(03) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3-16 Картоп пісірмесі	140 - 180 г (1-2 дана)	Ірі картоп – 160-200 г, 1 - 2 дана
		Нұсқаулар Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-17 Рататуй	260 г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
		Нұсқаулар Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
3-18 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	01 Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл
		02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл 03 Сазан немесе алабұға қоң еті– 150 г, лавр жапырағы – 1 жапырақ
Нұсқаулар Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (01) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз (02). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (03). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
3-19 Мұздатылған пицца	350 г	Мұздатылған пицца – 350 г
		Нұсқаулар Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.

Пешті іске пайдалану

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-20 Арқан балық көуабы	280 г	Ірі туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер.
	Нұсқаулар Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
3-21 Боярлар еті	260 г	Шошқаның мойыны - 280 г, 4-ке бөлінген, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
	Нұсқаулар Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
3-22 Ақсерке қосылған самса	180 г	Мұздатылған ашыған қамыр – 130 г, Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	Нұсқаулар Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріңіз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Қамырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-23 Крупеник	224 г	01 Қыша қосылған ірімшік 9% - 120-140 г, қант - 10- 15 г, тұз - ½ г, жұмыртқа - ½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г 02 Сары май - 5 г, нан қиқымы - 1-2 г 03 Қышқыл қаймақ -30 г
		Нұсқаулар Барлық құраластарды араластырыңыз (01). Сарымай жағылған және нан қиқымы себілген шара тәрізді тәрелкеге салыңыз (02). Үстіне кілегей құйыңыз (03). Пісіре бастаңыз.
3-24 Тауық көуабы	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
		Нұсқаулар Филені 3 см x 3 см текшелеп тураңыз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
3-25 Ет толтырылған болгар бұрышы	480-500 г (2 дана)	01 Тәтті бұрыш - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиыр еті мен шошқа еті). - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
		Нұсқаулар Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз (01). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-26 Қызанақ тұздығы қосылған котлета	265 г (2 дана)	01 Ет котлеттері (а) Ақ нан- 30 г, сүт – 35 мл, тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 130 г тұз - 1- 2 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г (б) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл 02 Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
		Нұсқаулар Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз (а). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз (б). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (02) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашапштен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.
3-27 Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
		Нұсқаулар Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашапштен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.

4. Көже

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-1 Ботқа	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» - 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
		Нұсқаулар Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
4-2 Солянка	340 г	01 Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 350 мл 02 Каперс – 7 г, үккіштен өткізілген тұздалған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, түрлі ет – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 300 мл
		Нұсқаулар Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашапштен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.
4-3 Борщ	340 г	01 Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант – 5 г 02 Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су – 650 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, егер қаласаңыз 5 мл 9 %–дық сіркесу
		Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Тағам пісіре бастаңыз, тұмшашапштен сигнал естілген кезде, тағамды аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.

Пешті іске пайдалану

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-8 Тұшпарасы бар сорпа	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш – 3-5 дана, лавр жапырағы – 1 дана.
		Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Өбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.
4-9 Қарақұмық	200 г	Қарақұмық – 100 г, тұз – 2 г, қайнаған су – 300 мл
		Нұсқаулар Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.

5. Сусындар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5-1 Лимон және жалбыз қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, жапырақ шай - 0,5 шай қасық, лимон - 1 тілім, жалбыз - бірнеше жапырақ
		Нұсқаулар Шай жапырақтарын, 1 тілім лимон және жалбыз жапырақтарын суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.
5-2 Ыстық шарап (Глинтвейн)	150-200 мл	Құрғақ қызыл шарап - 150 мл, апельсин - 20 г, лимон - 10 г, қант - 10 г, дәмқабық - 1 тал, сарымсақ түйірі - 1 г
		Нұсқаулар Барлық құраластарды араластырыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Қайнатпаңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5-3 Дәмқабық және бал қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, дәмқабық - ½ ас қасық, бал - 1 ас қасық
	Нұсқаулар Дәмқабықты суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Жылы болғанша салқындатыңыз. Бал қосыңыз.	
5-4 Сүт және кардамон (масала) қосылған шай	200-250 мл	Жапырақ шай - 1 шай қасық, сүт - 100 мл, су - 100 мл, зімбір - ½ шай қасық, кардамон - 1 дана, дәмқабық - ½ шай қасық, қант - 2 г
	Нұсқаулар Су мен сүтті араластырып, дәмдеуіштерді, шай жапырақтарын қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.	
5-5 Жидек сусыны	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, жас жидектер - 1 ас қасық.
	Нұсқаулар Жидектерді суға қосып, қантты дәм-татымына қарай қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
5-6 Зімбір мен лимон қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, лимон - 1 тілім, зімбір – дәміне қарай, жапырақ шай - 0,5 шай қасық.
	Нұсқаулар Шай жапырақтарын суға қосып, лимон тілімін салып, имбирьді дәм-татымына қарай сүзіп қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
5-7 Какао	200-250 мл	Сүт - 200 мл, қант - 2 шай қасық, какао - 1 шай қасық
	Нұсқаулар Какао мен қантты сүтке қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5-8 Ыстық шоколад	350-400 мл	Қара шоколад - 100 г, сүт немесе қаймақ (10 %) - 250 мл, су - 1-2 ас қасық, қант - дәміне қарай, көпіршітілген крем - дәміне қарай
	Нұсқаулар Шоколадты үккіштен өткізіңіз. Су және сүт қосып араластырыңыз. Қоспаға айналғанша көпіршітіңіз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
5-9 Мүкжидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
	Нұсқаулар Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.	
5-10 Құрғақ жеміс компоты	200 мл	Кептірілген сары өрік – 25 г, өрік –20 г, кептірілген алма – 15 г, қант – 10 г, лимон қышқылы – 2 шөкім, қайнаған су – 450 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	

Жылдам жібіту функцияларын пайдалану

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

ⓘ ЕСКЕРТПЕ

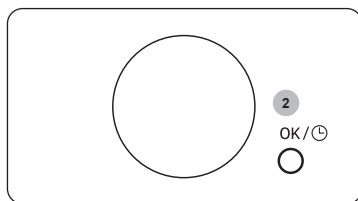
Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана пайдаланыңыз.

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

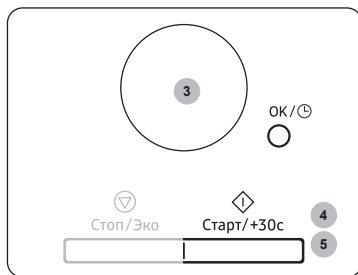


1. Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту) түймесін басыңыз.

Пешті іске пайдалану



2. **Циферблатты тұтқа** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Содан кейін **OK/Cancel** түймесін басыңыз.



3. Тағамның үлестірілетін мөлшерін **Циферблатты тұтқа** тетігін бұрап таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)

4. **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін басыңыз.

- Жібiту басталады.
- Жібiту кезiнде микротолқынды пеш тағамды аудару керектiгiн ескерту үшiн сигнал бередi.

5. Жібiтудi аяқтау үшiн **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесiн қайтадан басыңыз.

Нәтижесi:

- 1) Пеш 4 рет сигнал бередi.
- 2) Аяқтау сигналы 3 рет естiледi (әр минут сайын бiр рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетiледi.

Төмендегi кестеде әр түрлi **Ускоренная разморозка (Жылдам жiбiту)** бағдарламалары, тағамның үстелге тартылатын мөлшерi, қоя тұру уақыты мен тиiстi нұсқаулар берiлген. Тағамды жiбiтудiң алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Еттi, құс етiн, балықты, Мұздатылған көкөнiстер, Нан жалпақ шыны ыдысқа немесе керамика табаққа салыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшерi (г)	Нұсқаулар
1 Ет	200-1500	Шеттерiн алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде еттi аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етiн, стейк, туралған ет, фаршталған еттi пiсiруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшерi (г)	Нұсқаулар
2 Құс етi	200-1500	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде құс етiн аударыңыз. Бұл бүтiн тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етiн де пiсiруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
3 Балық	200-1500	Бүтiн балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде балық етiн аударыңыз. Бұл бүтiн балықты да, балық филесiн де пiсiруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
4 Мұздатылған көкөнiстер	200-1500	Мұздатылған көкөнiстердi жалпақ шыны ыдысқа бiркелкi таратыңыз. Пеш дыбыстық сигнал бергенде мұздатылған көкөнiстердi бұраңыз немесе араластырыңыз. Бұл бағдарлама мұздатылған көкөнiстердiң барлық түрлерiне жарамды. 5-20 минут тұрыңыз.
5 Нан	200-1500	Нанды ас үй қағазына көлденеңiнен салыңыз да, пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Тортты керамика табаққа салыңыз және мүмкiн болса пеш сигнал берген кезде аударыңыз. (Пеш жұмыс iстеп тұрады және есiгiн ашқан кезде тоқтайды.) Бұл туралған немесе тұтас нанның барлық түрлерiне, сондай-ақ тоқаш пен багеттерге сай келетiн бағдарлама. Тоқаштарды шеңбер бойымен орналастырыңыз. Бұл ашытқылы қамырдан жасалған майқоспаның, чизкейтiң және қатпарлы қамырдың барлық түрлерiне жарайтын бағдарлама. Ол үгiлмелi/қыртысы қатты қамырға, жемiс торттары мен кiлегейлi торттарға, сондай-ақ шоколад қосылған тортқа жарамайды. 10-30 минут қоя тұрыңыз.

Жылы ұстау функцияларын пайдалану

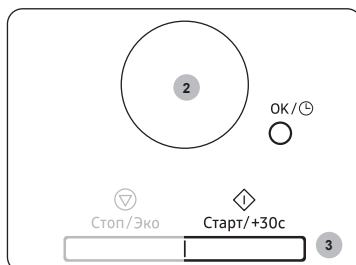
Поддержание тепла (Жылы ұстау) функциясы тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды. Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Ыстық немесе жылы температураларын **Диск** тетігін басып таңдауға болады.

ЕСКЕРТПЕ

- **Поддержание тепла (Жылы ұстау)** уақыты 60 минут деп көрсетілген.
- **Поддержание тепла (Жылы ұстау)** уақыты ең көбі 60 минутқа созылады.



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



2. Ыстық және жылы ұстау температурасын **Диск** тетігін бұрап таңдаңыз.

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

Нәтижесі: 60 минут көрсетіледі.

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

Ұсынылатын Жылы ұстау мәзірі

Код/Режим	Мәзір
1. Ыстық	Лазанья, Сорпа, Гратин, Бұқтырма, Пицца, Стейк (Жақсы піскен), Бэкон, Балық тағамдары, Кебір торттар
2. Орташа	Бәліш, Нан, Жұмыртқа тағамдары, Стейк (Шала немесе Орташа піскен)

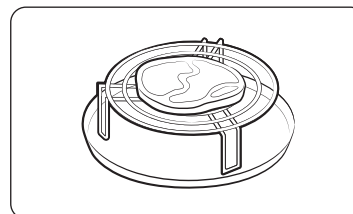
ЕСКЕРТПЕ

- Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұл бағдарламалар жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстауға арналған.
- Тағамды ұзақ уақыт (1 сағаттан астам) жылы ұстауға болмайды, себебі тағам үздіксіз пісе береді. Жылы тағам тез бұзылады.
- Қақпақтармен немесе пластик таспамен жаппаңыз.
- Тағамды алған кезде тұмшاپеш қолғабын киіңіз.

Гриль жасау

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңіз торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.



1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз, содан кейін есікті жабыңыз.

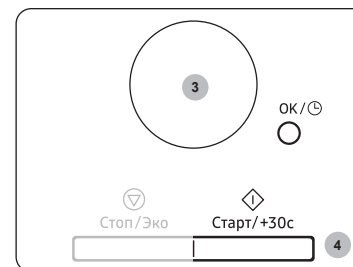


2. **Гриль** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Келесі индикаторлар көрінеді:

☑ (гриль режимі)

- Гриль температурасын орната алмайсыз.



3. Гриль жасау уақытын **Диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

- Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.

4. **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Гриль жасала бастайды.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану

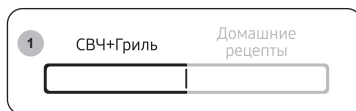
Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

ЕСКЕРТПЕ

- ӨРҚАШАН микротолқына 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 ӨРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсартуға болады.

Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз.

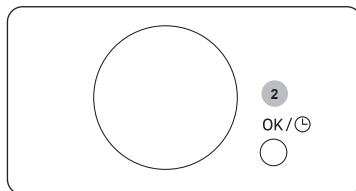
Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



1. **СВЧ+Гриль (Аралас режим)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Келесі индикаторлар көрінеді:

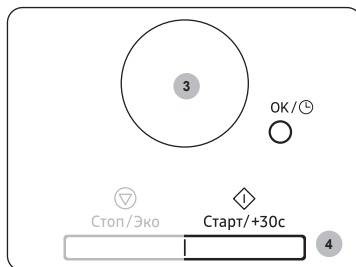
- (микротолқын және гриль аралас режим)
- 600 Вт (қуат шығысы)



2. Тиісті қуат деңгейін **Диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

(600 Вт, 450 Вт, 300 Вт.) Содан кейін **Таңдау/Сағат** түймесін басыңыз.

- Гриль температурасын орната алмайсыз.



3. Пісіру уақытын **Диск** тетігін бұрап орнатыңыз.

- Ең көп пісіру уақыты 60 минут.

4. **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі:

- Аралас режиммен пісіру басталады.

- 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
- 2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Бала қауіпсіздігі функцияларын пайдалану

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



1. **блокировка (3 сек) (құлыптау (3 секунд))** қосу үшін **блокировка (3 сек) (құлыптау (3 секунд))** түймесін 3 секунд басыңыз.

Нәтижесі:

- Басқару тақтасы құлыпталған, ал басқару тақтасының дисплейінде "L" көрсетіледі.

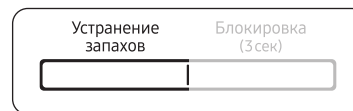


2. **блокировка (3 сек) (құлыптау (3 секунд))** өшіру үшін **блокировка (3 сек) (құлыптау (3 секунд))** түймесін 3 секунд басыңыз.

Иіс кетіру функцияларын қолдану

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

Алдымен пештің ішін тазалаңыз.



Тазалап болғаннан кейін **Устранение запахов (Иіс кетіру)** түймесін басыңыз. **Устранение запахов (Иіс кетіру)** түймесін басқан бетте, жұмыс автоматты түрде басталады және аяқталған кезде пеш төрт рет сигнал береді.

ЕСКЕРТПЕ

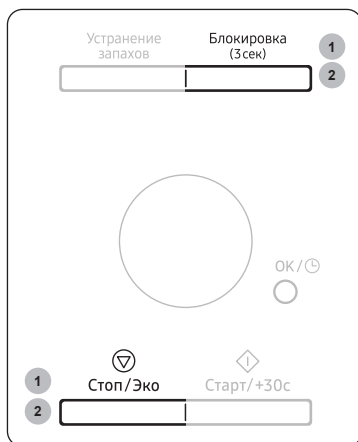
Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген. Бұл **Старт/+30с (Бастау/+30с)** түймесін басқан сайын уақытты 30 секундқа ұзартады.

ЕСКЕРТПЕ

Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.



1. **СВЧ+Гриль (Аралас режим) және Стоп/Эко (Тоқтату/Сақтау)** түймелерін қатар басыңыз.
Нәтижесі: Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.
2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **СВЧ+Гриль (Аралас режим) және Стоп/Эко (Тоқтату/Сақтау)** түймелерін бірге басу керек.
Нәтижесі: Пеш қалыпты жұмыс істейді.

Ыдыстың жарамдылығын анықтау

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

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

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

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓/X	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады.
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	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	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Пештен үстел ыдыстарына	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Осал шыны ыдыс	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
• Шыны банка	✓	

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға тәзімді	Түсіндірме
Металл • Ыдыстар • Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗ ✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
Қағаз • Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы • Өңделген қағаз	✓ ✗	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін. Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик • Сауыттар	✓	Қызуға тәзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластикін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке тәзімді 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 ✓✗ : Сақтықпен пайдаланыңыз ✗ : Қауіпсіз емес

Микротолқындар

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

Пісіру

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

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

Қоя тұру уақыты

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

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт бетін жауып 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 (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Шпинат	150	600	4½-5½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Брокколи	300	600	9-10
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұршақ	300	600	7½-8½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Жасыл бұршақ	300	600	8-9
	Нұсқаулар 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері)	300	600	7½-8½
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300	600	8-9
	Нұсқаулар 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әр 250 г-ға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық) – кестеге қараңыз. Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз – 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 (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Брокколи	250	800	4-4½
	500		7-7½
	Нұсқаулар Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Брюссель орамжалырағы	250	800	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 орамжалырақ	250	800	5-5½
	500		8½-9
	Нұсқаулар Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Кәдіш	250	800	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.		

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

Күріш және макарон пісіруге арналған нұсқаулар

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

Қыздыру

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

Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °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 қыздырмауға тырысыңыз – 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 бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

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

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам 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 қояды 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 қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

Тағамды қыздырып болғаннан кейін, тағам бойындағы температура біркелкі таралу үшін біраз уақыт қоя тұрыңыз.

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

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

Сұйықтарды қыздыру

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН 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.

Бала тағамын қыздыру

Баланың тағамы:

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

Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Үстелге тартар кезде температурасы 30-40 °С болуын ұсынамыз.

Балаға берілетін сүт:

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі ықтимал. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Ұсынылатын қолдану температурасы 37 °С градус.

Ескерім:

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

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Сусындар (Кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе)	800	1-1½
	250 мл (1 кружка)		1½-2
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	800	3-3½
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600	5½-6½
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600	4½-5½
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (Салқындатылған)	350 г	600	5-6
Табаққа салынған тағам (Салқындатылған)	350 г	600	5½-6½

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт
Баланың тағамы (Көкөніс + Ет)	190 г	600	30 сек
Балаға арналған ботқа (Дән + Сүт + Жеміс)	190 г	600	20 сек
Балаға берілетін сүт	100 мл	300	30-40 сек
	200 мл		50 сек - 1 мин дейін.

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)
Құс еті Тауықтың кесек еттері Бүтін тауық	500 г (2 дана)	180	14½-15½
	900 г	180	28-30
Нұсқаулар Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары төрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-40 минут қоя тұрыңыз.			
Балық Балық филесі	250 г (2 дана)	180	6-7
	400 г (4 дана)		12-13
Нұсқаулар Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жіңішке ұштарын алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-15 минут қоя тұрыңыз.			
Жеміс Жидек	250 г	180	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	½-1
	4 дана		2-2½
	250 г	180	4½-5
	500 г	180	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.			

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Гриль

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

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

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

Гриль жасауға болатын тағам:

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

Маңызды ескерім:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде 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:

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

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

Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

Мұздатылған тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Булочка (Әрбірі 50 г)	2 дана	MT + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль
	4 дана			1-1½ 2-2½
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.			

Мұздатылған тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
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-кеңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Тост наны тіліктері	4 дана (Әрбірі 25 г)	Тек гриль	6-8	4-5½
	Нұсқаулар Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.			
Булочкалар (Пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	2-3
	Нұсқаулар Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.			

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана) 400 г (4 дана)	MT + Гриль	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Тек гриль 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 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-
	Нұсқаулар Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.			
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	Нұсқаулар Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің 1 бөлігін тордың ортасына қоймаңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Туралған қой еті/ сиырдың қоң еті (Орташа)	400 г (4 дана)	Тек гриль	12-15	9-12
	Нұсқаулар Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Шошқа стейгі	250 г (2 дана)	MT + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Тек гриль 6-7
	Нұсқаулар Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Пісірілген алма	1 алма (Салмағы 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 алма (Салмағы 400 г)		6-7	
Нұсқаулар Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз.				
Қуырылған тауық	1200 г	MT + Гриль	450 Вт + Гриль 22-24	300 Вт + Гриль 23-25
	Нұсқаулар Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Әуелі тауықтың бір жақ төсін төмен қаратып, екінші жақ төсін жоғары қаратып пирекс табағына салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			

Ақыл-кеңес

Қатқан балды еріту

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

Желатинді еріту

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

Безендіргіш қоспа даярлау/Әрлеу (торттарға арналған)

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

Тосап қайнату

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

Пуддинг/Қайнатпа пісіру

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

Бадам жаңғағын қызарту

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

Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

Ақаулық себептерін анықтау

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

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

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

Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

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

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Гриль		
Жұмыс кезінде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
	Тағам грильге өте жақын тұр.	Тағам пісіріп жатқанда қажетінше алыс қойыңыз.
	Тағам дұрыс дайындалмаған және/немесе қойылмаған.	Тағамның дұрыс дайындалғанына және қойылғанына көз жеткізіңіз.
Пеш		
Пеш қызбайды.	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
Қыздырған кезде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.	Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.
Пештің ішінен жағымсыз иіс шығады.	Тағам қалдығы немесе пластик еріген және пештің ішіне жабысқан.	Бу функциясын пайдаланып, содан кейін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Иісті тезірек кетіру үшін пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш дұрыс пісірмейді.	Тағам пісіру барысында пештің есігі жиі ашылған.	Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.
	Гриль және басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.	Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.
Бу		
Буға пісіргенде судың қайнап жатқанын естимін.	Су бу қыздырғыштың көмегімен қызады.	Бұл пештің ақауы емес.
Бумен пісіруді тоқтатқан кезде біртүрлі дыбыс естіледі.	Бумен пісіріп болғаннан кейін, бу қыздырғыштағы су төгіліп жатыр.	Бұл пештің ақауы емес.
Бу шықпайды.	Сумен жабдықтайтын сауыт орнатылмаған.	Сумен жабдықтайтын сауыттың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
	Су құятын сауытта су жоқ.	Сауытты қайта суға толтырып, қайталап көріңіз.

Ақпарат коды

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Техникалық параметрлері

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

Үлгі	MG23DG4524A***
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат Максимум қуат Микротолқын Гриль (қыздырғыш элемент)	2400 Вт 1250 Вт 1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сыртқы Пештің іші	489 x 275 x 394 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	Шамамен 13,0 кг



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



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

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

Жадынама



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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы: Малайзия

Импорттаушы және Қазақстан Республикасының аймағында пайдаланушылардың кінәрат-талаптарын

қабылдайтын мекеме: «Samsung Electronics Central Eurasia» (Самсунг Электроникс Центральная Евразия) ЖШС, Қазақстан Республикасы, Алматы қаласы, 050000, Желтоқсан көшесі, 115, 3-қабат

Импорттер и организация, принимающая претензии на территории Республики Казахстан: ТОО «Samsung Electronics Central Eurasia» (Самсунг Электроникс Центральная Евразия) Республика Казахстан, город Алматы, 050000, улица Желтоқсан, 115, 3 этаж

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ge/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/az/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7779)	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_ru/support

